

## АННОТАЦИЯ К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ ДИСЦИПЛИНЫ

### «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий»

по основной профессиональной образовательной программе по направлению подготовки 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания» (уровень бакалавриата)

**Направленность (профиль):** Технология продуктов общественного питания

**Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 часов)**

**Общий объем дисциплины – 8 з.е. (288 часов)**

**В результате освоения дисциплины обучающийся должен обладать следующими компетенциями:**

- ПК-25: способностью изучать и анализировать научно-техническую информацию, отечественный и зарубежный опыт по производству продуктов питания;
- ПК-4: готовностью устанавливать и определять приоритеты в сфере производства продукции питания, обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;

**Содержание дисциплины:**

Дисциплина «Технология и организация производства кулинарной продукции и кондитерских изделий» включает в себя следующие разделы:

**Форма обучения заочная. Семестр 10.**

**Объем дисциплины в семестре – 3 з.е. (108 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен**

**1. Достоинства и недостатки опасного и безопасного способа производства мучных изделий. Ускоренные способы приготовления мучных изделий. Влияние рецептурных компонентов на качество дрожжевого теста. Способы разделки теста. Расстойка полуфабрикатов. Выпечка мучных изделий..**

**2. Тема 7. Технология производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста. Ассортимент кулинарных изделий, вырабатываемых из слоеного теста. Организация производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста для выработки кулинарной продукции из муки. Требования к качеству сырья. Особенности технологии производства. Технология производства слоеного дрожжевого теста..**

**3. Технология производства бездрожжевого слоеного теста. Различия в свойствах кулинарной продукции, выработанной различными способами производства слоеных изделий. Показатели качества слоеных кулинарных изделий. Технологические схемы производства слоеного бездрожжевого теста. Разделка валованов или крутонов для холодных, горячих закусок и вторых блюд из слоеного пресного теста..**

**4. «Технология производства мучных блюд и гарниров». Ассортимент блинов. Требования к качеству сырья Технология приготовления блинов. Опарный и безопасный способы приготовления блинов. Технология приготовления блинов на химических разрыхлителях. Централизованная выработка полуфабриката «блинчики с фаршем». Мучные гарниры. Технология приготовления клецек, лапши и др..**

**5. Тема 8. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров. Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий Технология производства фарша для мучных блюд и кулинарных изделий. Сырье для производства фарша. Фарши мясные. Фарши рыбные. Фарши овощные, грибные, творожные, фруктовые. .**

**Форма обучения заочная. Семестр 9.**

**Объем дисциплины в семестре – 5 з.е. (180 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет**

**1. Установочная лекция. Цели и задачи дисциплины.**

**Модуль 1. Тема 1. История, развитие и современный ассортимент кулинарной продукции и кондитерских изделий.**

**Тема 2 Ассортимент кондитерских и мучных кулинарных изделий, мучных блюд и гарниров.**

**Тема 3. Сырье и материалы, используемые для производства мучных кулинарных и кондитерских изделий. .**

**2. Модуль 2. Тема 4. Технология кондитерских изделий. Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Новые виды полуфабрикатов. Характеристика отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Полуфабрикаты для отделки поверхности. Способы приготовления отделочных полуфабрикатов. Начинки. Производство готовых изделий. Украшения тортов и пирожных..**

**3. Тема 5. Сахарные кондитерские изделия. Технология приготовления шоколада, шоколадных конфет, трюфелей. Особенности и организация производства в условиях предприятий общественного питания. Карамель. Виды карамели. Технологические особенности производства на предприятиях общественного питания и оформления десертов. Технология и организация производства мармелада и пастилы..**

**4. Модуль 3. Тема 6. Технология мучных кулинарных изделий. Технология приготовления теста опарным и безопарным способом для мучных кулинарных изделий. Подготовка сырья к производству. Виды и способы разрыхления теста. Технология различных видов полуфабрикатов из муки. Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Виды опар и опарного теста..**

**Форма обучения очная. Семестр 7.**

**Объем дисциплины в семестре – 6 з.е. (216 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Экзамен**

**1. Цели и задачи дисциплины. Структура дисциплины и краткая характеристика ее основных модулей. Организационно-методические вопросы изучения дисциплины – трудоемкость модулей, виды учебной работы, система бальнорейтингового контроля, рекомендуемая последовательность освоения моделей дисциплины.**

**Модуль 1. Тема1. История, развитие и современный ассортимент кулинарной продукции и кондитерских изделий.. Термины и определения: сырье, полуфабрикат, кулинарные изделия, кулинарная продукция, мучные кондитерские изделия, готовность и обработка, отходы и потери, рецептура. Качество и пищевая ценность (энергетическая, биологическая, физиологическая, а также усвояемость, безопасность) продукции. Контроль качества продукции (предварительный, операционный, выходной). Показатели и методы оценки (органолептические, физико-химические и микробиологические)..**

**2. Тема 2 Ассортимент кондитерских и мучных кулинарных изделий, мучных блюд и гарниров.**

**Тема 3. Сырье и материалы, используемые для производства мучных кулинарных и кондитерских изделий. Торты и пирожные, карамель, шоколад, мармелад и т.д. Мучные кулинарные изделия – пирожки, пончики, чебуреки, беляши, ватрушки, расстегаи, кулебяки, мясные или колбасные изделия, запеченные в тесте и др.; мучные блюда – пельмени, вареники, манты, блины, оладьи, блинчики; мучные гарниры – клецки, лапша домашняя, гренки.**

**Характеристика сырья и материалов для производства мучных кондитерских изделий. Основное и дополнительное сырье, используемое при производстве мучных кондитерских изделий. Подготовка сырья к производству. Взаимозаменяемость различных видов сырья и правила замены. Требования, предъявляемые к сырью.**

**3. Модуль 2. Тема 4. Технология кондитерских изделий. Приготовление тортов и пирожных. Технология приготовления выпеченных и отделочных полуфабрикатов. Новые виды полуфабрикатов. Характеристика отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Полуфабрикаты для отделки поверхности. Способы приготовления отделочных полуфабрикатов. Начинки. Производство готовых изделий. Украшения тортов и пирожных..**

**4. Кексы и рулеты.**

**Производство пряников и коврижек.. Виды кексов. Технология приготовления кексов дрожжевых и на химических разрыхлителях. Приготовление бисквитных рулетов.**

**Технологическая схема производства пряников. Особенности производства коврижек и пряников с начинкой..**

**5. Производство вафель.. Особенности образования вафельного теста. Выпечка и охлаждение**

вафельных листов. Классификация вафельных начинок. Требования, предъявляемые к вафельным начинкам. Подача и оформление вафельных десертов.

**6. Тема 5. Сахарные кондитерские изделия..** Технология приготовления шоколада, шоколадных конфет, трюфелей. Особенности и организация производства в условиях предприятий общественного питания..

**7. Карамель..** Виды карамели. Технологические особенности производства на предприятиях общественного питания и оформления десертов. Технология и организация производства мармелада и пастилы..

**8. Модуль 3. Тема 6. Технология мучных кулинарных изделий..** Технология приготовления теста опарным и безопарным способом для мучных кулинарных изделий. Подготовка сырья к производству. Виды и способы разрыхления теста. Технология различных видов полуфабрикатов из муки. Технология приготовления дрожжевого теста. Опарный и безопарный способы приготовления теста. Виды опар и опарного теста..

**Форма обучения очная. Семестр 8.**

**Объем дисциплины в семестре – 2 з.е. (72 часов)**

**Форма промежуточной аттестации – Зачет**

**9. Достоинства и недостатки опарного и безопарного способа производства мучных изделий. Ускоренные способы приготовления мучных изделий..**

**10. Влияние рецептурных компонентов на качество дрожжевого теста. Способы разделки теста. Расстойка полуфабрикатов. Выпечка мучных изделий..**

**11. Тема 7. Технология производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста. Ассортимент кулинарных изделий, вырабатываемых из слоеного теста. Организация производства слоеного дрожжевого и бездрожжевого теста для выработки кулинарной продукции из муки. Требования к качеству сырья. Особенности технологии производства. Технология производства слоеного дрожжевого теста..**

**13. Технология производства бездрожжевого слоеного теста. Различия в свойствах кулинарной продукции, выработанной различными способами производства слоеных изделий. Показатели качества слоеных кулинарных изделий. Технологические схемы производства слоеного бездрожжевого теста. Разделка валованов или крутонов для холодных, горячих закусок и вторых блюд из слоеного пресного теста..**

**14. Ассортимент блинов. Требования к качеству сырья Технология приготовления блинов. Опарный и безопарный способы приготовления блинов. Технология приготовления блинов на химических разрыхлителях. Централизованная выработка полуфабриката «блинчики с фаршем». Мучные гарниры. Технология приготовления клецек, лапши и др..**

**15. Тема 8. Технология полуфабрикатов для мучных блюд и гарниров Фарши для мучных блюд и кулинарных изделий Технология производства фарша для мучных блюд и кулинарных изделий. Сырье для производства фарша. Фарши мясные. Фарши рыбные. Фарши овощные, грибные, творожные, фруктовые..**

Разработал:

доцент

кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

доцент

кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

доцент

кафедры ТПП

З.Р. Ходырева

Проверил:

Директор ИнБиоХим

Ю.С. Лазуткина