

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Технология производства мучных кондитерских изделий
Краткое содержание	Классификация мучных кондитерских изделий; характеристика основного и дополнительного сырья; технология приготовления выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных; технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных; технология приготовления мучных восточных сладостей, функционального назначения
Результаты освоения дисциплины	Осознает сведения о классификации мучных кондитерских изделий, характеристике основного и дополнительного сырья, способах приготовления кондитерского теста и отделочных полуфабрикатов. Анализирует основные органолептические, физико-химические, микробиологические показатели качества мучных кондитерских изделий Определяет показатели качества мучных кондитерских изделий, владеет методиками приготовления различных видов теста, отделочных полуфабрикатов Осознает основные понятия науки о питании, теорию сбалансированного и адекватного питания, принципы рационального питания. Количественно определяет содержание основных пищевых веществ в составе мучных кондитерских изделий, применять знания по определению направления развития технологии мучных кондитерских изделий. Анализирует специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства мучных кондитерских изделий, направления развития с целью повышения качества и безопасности готовой продукции
Трудоемкость, з.е.	4
Форма отчетности	Зачет с оценкой
Перечень основной и дополнительной литературы, необходимой для освоения дисциплины	
Основная литература	1. Технология продукции общественного питания: учебник / А.С. Ратушный, Б.А. Баранов, Т.С. Элиарова и др.; под ред. А.С. Ратушного. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2016. - 336 с.
Дополнительная литература	1. Технология мучных кулинарных изделий: учебное пособие / Н.С. Родионова, А.А. Дерканосова, С.Н. Тефикова и др.; Министерство образования и науки РФ, ФГБОУ ВПО «Воронежский государственный университет инженерных технологий»; науч. ред. Н.С. Родионова. - Воронеж: Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2014. - 220 с. 2. Корячкина С.Я. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник/ С.Я.Корячкина, Т.В.Матвеева. - СПб.: Троицкий мост, 2011 - 400 с. 3. Илларионова, И.А. Практическое руководство по расчету рецептов кондитерских изделий: учебно-методическое пособие / И.А. Илларионова, Л.В. Хрулидин, О.А. Решетник; Федеральное агентство по образованию, Федеральное государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Воронежский государственный технологический университет». - Воронеж: ВГТУ, 2010. - 80 с.