

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского
федерального университета

Дата подписания: 19.09.2023 10:31:38

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e196f

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Аннотации дисциплины «Технология производства кондитерских изделий»

Наименование дисциплины	Б1.В.21 Технология производства кондитерских изделий
Содержание	Классификация кондитерских изделий. Ассортимент. Характеристика основного и дополнительного сырья. Технология приготовления выпеченных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Технология приготовления отделочных полуфабрикатов для тортов и пирожных. Основные процессы отделки тортов и пирожных. Способы приготовления кондитерских изделий из шоколада и конфетных масс. Изготовление конфет ручной работы. Современные европейские десерты. Организация работы кондитерского цеха
Реализуемые компетенции	ПК-4, ПК-5
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Код компетенции ПК-4: Способен определять и анализировать свойства сырья, полуфабрикатов и продовольственных товаров, влияющие на оптимизацию технологического процесса, качество и безопасность готовой продукции, эффективность и надежность процессов производства ИД1 ПК-4 Анализирует свойства, функции, классификацию и значение сырьевых компонентов, их изменения при технологической обработке, основные направления их использования при производстве пищевых продуктов для обеспечения получения безопасной продукции высокого качества. ИД2 ПК-4 Организует выбор, применяет методы и средства измерений, испытаний и контроля для исследования качества, безопасности сырья и готовой продукции ИД3 ПК-4 Разрабатывает мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания Код компетенции ПК-5: Способен применять специализированные и профессиональные знания, в том числе инновационные, в области технологии производства продуктов питания, определять направления развития технологии пищевых производств, повышения качества и безопасности готовой продукции ИД1 ПК-5 Осуществляет контроль качества, безопасности сырья и готовой продукции с использованием нормативной документации, основных и прикладных методов исследований ИД2 ПК-5 Организует технологический процесс производства продуктов питания с применением современного технологического оборудования, традиционных и новых видов сырья ИД3 ПК-5 Выявляет объекты для улучшения технологии пищевых производств с учетом прогрессивных методов эксплуатации оборудования, принципов управления качеством и безопасностью, основ физиологии пищеварения и обмена веществ, современных концепций питания
Трудоемкость, з.е.	3 з.е.
Форма отчетности	Зачет – 8 семестр
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. Тефикина 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, 2011-400с 3.Илларионова, И.А. Практическое руководство по расчету рецептур кондитерских изделий: учебно-методическое пособие / И.А. Илларионова, Д.В. Хрундин, О.А. Решетник; Федеральное агентство по образованию, Государственное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский государственный технологический университет». - Казань: КГТУ, 2010. - 80 с.
--	---