

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

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

Дата подписания: 23.09.2023 17:57:55

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c

Дисциплина (Модуль)	ММ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий МДК.04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
Содержание	Классификация и характеристика сложных хлебобулочных и мучных кондитерских изделий. Классификация сдобных хлебобулочных изделий, и сложных мучных кондитерских изделий. Виды сырья и требования к качеству. Пищевая ценность мучных кондитерских изделий. Основы образования теста, выпеченных полуфабрикатов и изделий. Организация и осуществление технологического процесса приготовления и оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. Технология приготовления кексов, бисквитных рулетов, ромовых баб, праздничного хлеба. Технология приготовления пирожных и тортов.
Реализуемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 4.1 - 4.4
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Знать: <ul style="list-style-type: none">- ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;- методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;- отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных

	<p>хлебобулочных изделий и хлеба;</p> <ul style="list-style-type: none"> - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов; - принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба; - определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий; - оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами; - применять коммуникативные умения; - выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов; - выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий; - определять режим хранения отделочных полуфабрикатов 				
Трудоемкость, час.	244				
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	84	84	Не предусмотрены	76
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен – 7 семестр				