

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 24.04.2024 10:44:14

Уникальный программный ключ:

d74ce936d40e59275c30a2f58486412a1c8ef96f

Аннотация к рабочей программе дисциплины

Наименование дисциплины	Шоколадье
Краткое содержание	Классификация и ассортимент, требования к качеству изделий из шоколада. Правила выбора основного и дополнительного сырья для производства шоколада, шоколадных изделий и полуфабрикатов. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении шоколадных масс и изделий из шоколада. Сочетание начинок и шоколада в изготовлении конфет. Требования к качеству шоколадных масс и изделий из шоколада. Виды современного технологического оборудования и производственного инвентаря для переработки сырья, получения изделий из шоколада, правила их безопасного использования.
Результаты освоения дисциплины	Осознает новые технологические процессы и внедрение их в производство новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов Определяет выпуск опытных партий новых видов продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов. Анализирует мероприятия по совершенствованию системы контроля качества и оптимизации технологических процессов производства продуктов питания
Трудоемкость, з.е.	3
Формы отчетности	Зачет
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 2. 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.