

АННОТАЦИЯ
к рабочей программе дисциплины
«Организация централизованного производства кондитерской продукции»

1. Общая характеристика:

Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы ФГБОУ ВО Донской ГАУ по направлению подготовки **19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (направленность Технология продукции и организация общественного питания)**, разработанной в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом высшего образования по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания (уровень бакалавриата), утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 12 ноября 2015 № 1332.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

2. Требования к результатам освоения дисциплины:

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

ОПК-2; ОПК-4; ОПК-5; ПК-4; ПК-6.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

Знание:

- организационно-правовые формы централизованного производства кондитерской продукции
- производственный процесс производства кондитерской продукции и его структуру (понятие, составляющие, принципы рациональной организации производственных процессов);
- технологические процессы производства разнообразной продукции общественного питания в зависимости от типа и класса предприятий
- источники снабжения сырьем и предметами материально-технического назначения; организацию складского и тарного хозяйства; прием и отпуск
- порядок и этапы открытия предприятий общественного питания; государственное регулирование деятельностью предприятий общественного питания

Умение:

- использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой кондитерской продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства кондитерской продукции;
- уметь рассчитать производственные мощности и эффективность работы технологического оборудования, оценивать и планировать внедрение инноваций в производство кондитерской продукции
- производить расчеты необходимого оборудования и инвентаря, нормирование труда рабочих в предприятиях общественного питания; определять полезную и общую площадь производственных цехов предприятий общественного питания
- выполнять расчеты по определению норм отходов при кулинарной и тепловой обработке продуктов; составлять меню разных видов, в том числе план-меню; составлять графики выхода на работу
- составлять перспективные планы развития и размещения сети предприятий питания на основе анализа

Навык:

- анализировать и оценивать результативность системы контроля деятельности производства. Осуществляет поиск, выбор и использование новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства совершенствования приемов обработки продуктов, внедрения прогрессивных технологий;

- анализа и оценки результативности системы контроля деятельности кондитерского производства, осуществления поиска, выбора и использования новой информации в области развития индустрии питания и гостеприимства
- методами составления производственной программы в зависимости от особенностей обслуживаемого контингента, типа и класса предприятия, а также других факторов
- профессионального поведения обслуживающего персонала предприятий общественного питания
- основными принципами организации производства на предприятиях общественного питания; практическими навыками работы с нормативной и технологической документацией

Опыт деятельности:

- устанавливает и определяет приоритеты в сфере производства кондитерской продукции, готов обосновывать принятие конкретного технического решения при разработке новых технологических процессов производства продукции питания; выбирать технические средства и технологии с учетом экологических последствий их применения;
- организует документооборот по производству на предприятии питания, способен использовать нормативную, техническую, технологическую документацию в условиях производства продукции питания.
- практическими навыками разработки нормативной и технологической документации с учетом новейших достижений в области инновационных технологий производства продукции питания
- выполнять технологические чертежи предприятий заготовочных, доготовочных и работающих с полным производственным циклом (на сырье).

3.Содержание программы дисциплины:

Организация труда кондитера на предприятиях питания. Сырье и его качество. Подготовка кондитерского сырья к производству. Мучные кондитерские изделия. Виды тестовых полуфабрикатов. Дрожжевое тесто и изделия из него. Опарное и безопарное тесто. Бездрожжевое тесто и изделия из него Виды теста (пряничное, песочное). Бисквит, заварное тесто. Виды полуфабрикатов. Слоеные изделия. Особенности приготовления теста.

4.Форма промежуточной аттестации: зачет.

5.Разработчик: канд. биол. наук, доцент кафедры пищевых технологий - Сердюкова Я.П.