

**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 17.08.2020 № 1047.

Предназначена для обучающихся по очной и заочной формам обучения.

**2. Требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций: ОПК 3; ОПК-4. Индикаторы достижения компетенций: ОПК-3.3; ОПК-4.4.

В результате изучения дисциплины у студентов должны быть сформированы:

**Знание:**

- способы расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации
- нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания;

**Умение:**

- осуществлять расчет и подбор технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации;
- вести нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания.

**Навык:**

- расчета и подбора технологического оборудования предприятий общественного питания различной мощности и специализации;
- разрабатывать нормативную технологическую документацию с учетом новейших достижений в области технологий производства продукции общественного питания.

**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.