

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Чернышова Евгения Олеговна
Должность: Врио ректора
Дата подписания: 14.08.2025 11:49:54
Уникальный программный ключ:
e068472ab7c50af6ed5238041c036fb477035237

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 продуктов 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 продуктов 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 продуктов 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.