Информация по учебной дисциплине «Технология изготовления кондитерских изделий»

|  |  |
| --- | --- |
| Название учебной дисциплины | Технология изготовления кондитерских изделий |
| Код и название специальности | 6-05-0113-05 «Технологическое образование (обслуживающий труд и изобразительное искусство)» |
| Курс изучения дисциплины | 3 |
| Семестр изучения дисциплины | 6 |
| Количество часов (всего/ аудиторных) | 120/72 |
| Трудоемкость в зачетных единицах | 3 |
| Пререквизиты | Трудовое обучение. Обслуживающий труд. |
| Краткое содержание учебной дисциплины | Предмет и задачи дисциплины «Технология изготовления кондитерских изделий». Классификация кондитерских изделий и их характеристика. Характеристика и особенности приготовления кондитерских изделий из теста. Особенности приготовления кондитерских изделии из дрожжевого теста. Приготовление кондитерских изделии из бездрожжевых видов теста. Кондитерские изделия, не содержащие муку. Оформление кондитерских изделий. |
| Результаты обучения (знать, уметь, иметь навык) | *знать:*– физиологические основы рационального и диетического питания; пищевую ценность продуктов и химический состав; способы и процессы первичной и тепловой обработки продуктов;– технологию приготовления, способы оформления и подачи кондитерских изделий из теста; санитарно-гигиенические требования к продуктам питания и приготовлению блюд; правила сервировке стола;– правила организации учебного места и безопасной работы в мастерской;*уметь:*– организовывать учебное место и использовать безопасные приемы работы; осуществлять первичную обработку и приготовление полуфабрикатов; – приготавливать кондитерские изделия из теста; определять качество продуктов и готовых изделий; работать на современном технологическом оборудовании; –использовать инструменты, приспособления и оборудование по приготовлению теста и изделий из них;–уметь приготавливать различные начинки для кондитерских изделий из теста;–осуществлять контроль качества пищевых продуктов, оформлять и подавать кондитерские изделия из теста; сервировать стол;*иметь навыки:*– владения навыками организации учебного места и безопасной работы в учебной мастерской технологии приготовления пищи;– владения приемами использования кухонной и столовой посуды, оборудования, инструментами и приспособлениями для осуществления приготовления кондитерских изделий из теста;– владения способами разработки технологической документации для приготовления кондитерских изделий из теста;– владения методами выполнения первичной и тепловой обработки пищевых продуктов и полуфабрикатов;– владения навыками здоровьесбережения;– владения органолептическими и лабораторными методами оценки качества приготовленных кондитерских изделий из теста. |
| Формируемые компетенции | БПК-13. Характеризовать состав и свойства, виды и способы обработки продуктов и полуфабрикатов, определять качество продуктов, выбирать и оптимально использовать их в процессе профессионально-ориентированной деятельности. БПК-14. Разрабатывать технологическую последовательность и осуществлять технологический процесс приготовления, оформления и подачи закусок, блюд, напитков, кондитерских изделий, учитывая их свойства и особенности, в соответствии с нормативно-технологической документацией. |
| Форма промежуточной аттестации | Зачёт. |