

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного
федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:44

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

Федеральное государственное автономное образовательное учреждение

высшего образования

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Пятигорский институт (филиал) СКФУ

Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**МДК.04.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Форма обучения очная
Учебный план 2021 года**

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная
Директор ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель
_____ Луста С.С.
«__» _____ 2021 г.

Пятигорск, 2021 г.

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Пятигорский институт (филиал) СКФУ
Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**МДК.04.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная
Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Луста С.С.

«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 2021 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.04.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» может быть использована дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина МДК.04.02 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» относится к профессиональному модулю ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», изучается в 7,8 семестрах.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт**:

- разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроля хранения и расхода продуктов

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

Общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с

учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

154 академических часа, из них:

144 академических часов – аудиторные занятия,

10 академических часа – самостоятельная работа.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах	Формы текущего контроля успеваемости (по разделам
------------------	--	----------------	---	--

			Лекции	Практические занятия	Лабораторные работы	СРС	дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
1.	Тема 1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.	7	2	4	-	2	Собеседование
2.	Тема 2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	7	2	4	-	2	Собеседование
3.	Тема 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента.	7	2	4	-		
4.	Тема 4 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента.	7	2	4	-		
5.	Тема 5. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые.	7	2	4	-		
6.	Тема 6. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача.	7	2	4	-		
7.	Тема 7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос.	7	2	4	-		
8.	Тема 8. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.	7	2	4			
9.	Тема 9. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.	7	2	4	-		
10.	Тема 10. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента.	7	2	4	-		
11.	Тема 11. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента.	7	2	4	-		
12.	Тема 12. Горячие соусы.	7	2	4	-		
	Итого за 7 семестр:	7	24	48	-	4	Контрольная работа
8 семестр							

13.	Тема 13. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента.	8	2	2	-	2	Собеседование
14.	Тема 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания.	8	2	4	-	2	Собеседование
15.	Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента.	8	2	2	-	2	Собеседование
16.	Тема 16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.	8	2	4	-		
17.	Тема 17. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента.	8	2	2	-		
18.	Тема 18. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента.	8	2	4	-		
19.	Тема 19. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос.	8	2	2	-		
20.	Тема 20. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента.	8	2	4	-		
21.	Тема 21. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента.	8	2	4	-		
22.	Тема 22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента.	8	2	4	-		
23.	Тема 23. Способы сокращения потерь.	8	2	2	-		
24.	Тема 24. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента	8	2	4	-		
25.	Тема 25. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента.	8	-	4	-		
26.	Тема 26. Выбор посуды для отпуска.	8	-	2	-		
27.	Тема 27. Порционирование, эстетичная упаковка.	8	-	2	-		
28.	Тема 28. Контроль хранения и расхода продуктов.	8	-	2	-		
	Итого за 8 семестр:	8	24	48	-	6	Дифференцированный зачет
	Итого:		48	96		10	Контр.раб. Диф.зачет

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	7 семестр		
1.	Тема 1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		2
2.	Тема 2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.		2
3.	Тема 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов		2
4.	Тема 4 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента. Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.).	Мультимедийная лекция	2
5.	Тема 5. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.		2
6.	Тема 6. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский		2

	стол», выездное обслуживание (кейтеринг).		
7.	Тема 7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2
8.	Тема 8. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		2
9.	Тема 9. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.		2
10.	Тема 10. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2
11.	Тема 11. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.).	Мультимедийная лекция	2
12.	Тема 12. Горячие соусы. Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.		2
	Итого за 7 семестр:		24
8 семестр			
13.	Тема 13. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.		2

14.	Тема 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2
15.	Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков сложного ассортимента.		2
16.	Тема 16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2
17.	Тема 17. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента (свежеотжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, холодные пунши, ласси йогуртовые, безалкогольные мохито, фраппе, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.		2
18.	Тема 18. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).	Мультимедийная лекция	2
19.	Тема 19. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2

20.	Тема 20. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.		2
21.	Тема 21. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.		2
22.	Тема 22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента (отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами).		2
23.	Тема 23. Способы сокращения потерь. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2
24.	Тема 24. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента (чай, кофе, какао, шоколад, горячий пунш, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Варианты подачи горячих напитков сложного ассортимента.		2
Итого за 8 семестр:			24
Итого:			48

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
7 семестр			
1.	Тема 1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.		2
	1. Приготовление холодных десертов. 2. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных десертов сложного ассортимента.		2
2.	Тема 2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.		2
	1. Основные характеристики. 2. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.	Видео-практикум	2

3.	Тема 3. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента. 1. Приготовление холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизация, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. 2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов		2
4.	Тема 4 Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента. 1. Приготовление ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, 2. Приготовление замороженного суфле, террина, парфе, шербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами.		2
5.	Тема 5. Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. 1. Приготовление соусов для десертов. 2. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.	Видео-практикум	2
6.	Тема 6. Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 1. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. 2. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)).		2
7.	Тема 7. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. 1. Контроль хранения и расхода продуктов. 2. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2
8.	Тема 8. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента. 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству,		2

	пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. 2.Приготовление горячих десертов.		2
9.	Тема 9. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. 1.Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента. 2.Основные характеристики.	Видео-практикум	2 2
10.	Тема 10. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента. 1.Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. 2.Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.		2 2
11.	Тема 11. Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента. 1.Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента. 2.Приготовление горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» .		2 2
12.	Тема 12. Горячие соусы. 1.Приготовление горячих соусов (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. 2.Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.	Видео-практикум	2 2
	Итого за 7 семестр:		48
8 семестр			
13.	Тема 13. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента.		2
14.	Тема 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. 1.Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). 2.Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на		2 2

	вынос.		
15.	Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков сложного ассортимента. Приготовление холодных напитков.		2
16.	Тема 16. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента. 1. Приготовление холодных напитков сложного ассортимента (отжимание и смешивание соков, смешивание напитков с соками и пряностями, проваривание, настаивание, процеживание, смешивание с другими ингредиентами, охлаждение), с использованием техник молекулярной кухни, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. 2. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	Видео-практикум	2 2
17.	Тема 17. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента. Приготовление свежееотжатых соков, фруктово-ягодных прохладительных напитков, холодных пуншей, ласси йогуртовых, безалкогольных мохито, фраппе, лимонадов, смузи, компотов, холодные чай и кофе, коктейлей, морсов, квас.		2
18.	Тема 18. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента. 1. Правила оформления и отпуска холодных напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков.		2 2
19.	Тема 19. Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).		2
20.	Тема 20. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента. 1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. 2. Приготовление горячих напитков.		2 2
21.	Тема 21. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. 1. Организация работы бариста. 2. Изучение актуальных направлений.		2

			2
22.	Тема 22. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента. 1. Приготовление горячих напитков сложного ассортимента. 2. Отжимание, смешивание горячих напитков с соками и пряностями, проваривание, варка и настаивание медовой воды с пряностями, процеживание, смешивание с другими ингредиентами.		2 2
23.	Тема 23. Способы сокращения потерь. Способы сокращения потерь. Сохранение пищевой ценности продуктов.	Видео-практикум	2
24.	Тема 24. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента. 1. Рецептуры горячих напитков сложного ассортимента. 2. Приготовление чая, кофе, какао, шоколада, горячего пунша, сбитня, глинтвейна, отвара .		2 2
25.	Тема 25. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента. 1. Правила оформления и отпуска горячих напитков сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. 2. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков.		2 2
26.	Тема 26. Выбор посуды для отпуска. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания Способ обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет).		2
27.	Тема 27. Порционирование, эстетичная упаковка. Порционирование, эстетичная упаковка. Подготовка горячих напитков для отпуска на вынос.		2
28.	Тема 28. Контроль хранения и расхода продуктов. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	Видео-практикум	2
	Итого за 8 семестр:		48
	Итого:		96

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
---	--	----------------	----------------------------

	7 семестр		
1.	Тема 1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
2.	Тема 2. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
	Итого за 7 семестр:		4
8 семестр			
3.	Тема 13. Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
4.	Тема 14. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
5.	Тема 15. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	2
	Итого за 8 семестр:		6
	Итого:		10

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма промежуточной аттестации в 7 семестре – контрольная работа, в 8 семестре – дифференцированный зачет.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28642-5 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486055> ЭБС
2. Гигиена и санитария общественного питания : учебное пособие / С.И. Сычик, Е.В. Федоренко, Н.Д. Коломиец и др. ; под общ. ред. С.И. Сычика, Е.В. Федоренко. - Минск : РИПО, 2017. - 136 с. : табл., ил. - Библиогр.: с. 117-119. - ISBN 978-985-503-644-0

3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Солопова В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 126 с. — 978-5-7410-1686-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71306.html>

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. www.elibrary.ru Научная электронная библиотека e-library;
3. www.library.stavsu.ru Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. www.window.edu.ru Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».

4.2. Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет «Технологии кулинарного и кондитерского производства»

Парты, стулья, наглядные пособия

Парты, стулья, наглядные пособия

Мультимедийное оборудование:

- Маркерная доска – 1 штука
- Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
- Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука
- **Лаборатория Учебная кухня ресторана**
- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:

- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;
- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий, собеседования и выполнения обучающимися контрольной работы..

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
---	---	-------------------------------------

Уметь: • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; • обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; • оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; • организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; • применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знать: • Э,Ютребования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;	<i>Собеседование</i> <i>Контрольная работа</i>	ОК 01,02,04,05,07,10,11 ПК 4.1.-ПК 4.6.
---	---	--

• ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных; • актуальные направления в приготовлении десертов и напитков; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков; • правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;		
--	--	--