Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета

Дата подписания: 23.09.2023 17:57:59

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c3e36

Дисциплина (Модуль)	ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов
Содержание	Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. Значение сложных холодных десертов. Организация и осуществление технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. Значение сложных холодных десертов. Ассортимент.
Реализуемые компетенции	ОК 1 - 9 ПК 5.1 - 5.2
Результаты освоения дисциплины (модуля)	Знать: <ul style="list-style-type: none">- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;- технологию приготовления сложных холодных десертов:<ul style="list-style-type: none">- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;- технологию приготовления сложных горячих десертов:<ul style="list-style-type: none">- суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

	<ul style="list-style-type: none"> - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов <p>Уметь:</p> <ul style="list-style-type: none"> - органолептически оценивать качество продуктов; - использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов; - проводить расчеты по формулам; - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием; - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов; - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов; - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов; - оценивать качество и безопасность готовой продукции; - оформлять документацию 				
Трудоемкость, час.	266				
Объем занятий, часов		Лекций	Практических (семинарских) занятий	Лабораторных занятий	Самостоятельная работа
	Всего	84	96	Не предусмотрены	86
Формы отчетности (в т.ч. по семестрам)	Экзамен – 7 семестр				