

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 18:04:23

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8e1961

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

**МДК.05.01 "ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ"**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ
ЗАНЯТИЙ**

Специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Пятигорск 2020 г.

Методические указания для самостоятельных занятий по дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТиД (филиал) СКФУ в г. Пятигорске
Протокол № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель



С.С. Луста

Зав.отделением СПО ШКГ



подпись

З.А.Михалина

Пояснительная записка

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом во время, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК 05.01. «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;

-

- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа осуществляется студентами при подготовке к семинарским занятиям, выполнении контрольной и других форм учебно-исследовательской работы.

Цель самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен уметь:

- 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;

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен знать:

- 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:
- фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов:
- 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;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов;

Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
7 семестр			
1	Тема 1. Значение сладких блюд в питании. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
2	Тема 2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
3	Тема 3. Состав сладких блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
4	Тема 4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4

5	Тема 5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
6	Тема 6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
7	Тема 7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
8	Тема 8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микро-биологические. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
9	Тема 9. Органолептическая оценка сырья и продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	3
10	Тема 10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
11	Тема 11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
12	Тема 12. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
13	Тема 13. Снижение потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки, наилучшего использования оборудования и энергии при приготовлении сложных холодных и горячих десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
14	Тема 14. Ассортимент сложных холодных десертов.	<i>Собеседование</i>	2

	<i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы		
15	Тема 15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основанный, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
16	Тема 16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
17	Тема 17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
18	Тема 18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
19	Тема 19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
20	Тема 20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
21	Тема 21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
22	Тема 22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
23	Тема 23. Правила охлаждения и замораживания	<i>Собеседование</i>	2

	основ для приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы		
24	Тема 24. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
25	Тема 25. Методы приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
26	Тема 26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
27	Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
28	Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
29	Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
30	Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
31	Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
32	Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	<i>Собеседование</i>	2

	<i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы		
33	Тема 33. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
34	Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
35	Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
36	Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
37	Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
38	Тема 38. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
	Итого за 7 семестр:		78
	Итого:		78

1. Контроль самостоятельной работы студентов

Контроль самостоятельной работы проводится преподавателем в аудитории.

Предусмотрены следующие виды контроля:

-собеседование

Результаты контроля используются для оценки текущей успеваемости студентов.

Оценка текущей успеваемости студентов выставляется в журнал теоретического обучения.

Критерии оценки выполненной обучающимися работы:

оценка «5» - работа выполнена без ошибок, чисто, полностью раскрыта тема;

оценка «4» - работа выполнена с незначительными ошибками, тема раскрыта не полностью;

оценка «3» - работа выполнена с ошибками, тема не раскрыта.

4.1. Рекомендуемая литература

Рекомендуемая литература

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. Апет, Т.К. Технология приготовления мучных изделий : учебное пособие / Т.К. Апет. - Минск : РИПО, 2016. - 351 с. : табл., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-552-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463524> ЭБС

3. Размыслович, Г.П. Кондитерское дело. Практикум : учебное пособие / Г.П. Размыслович, С.И. Якубовская. - Минск : РИПО, 2016. - 364 с. : ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-562-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=463328>

Дополнительная литература:

1. Высокотехнологичные производства продуктов питания [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Т.В. Пилипенко [и др.].— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Интермедия, 2014.— 112 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/30205>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

Методическая литература:

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

Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России