Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 23.09.2021 17:56:11
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

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

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____ М.В. Мартыненко
«15» 04 2020 г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

МДК.04.01 "ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ"

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 8 от «12» 03 2020

Председатель ПЦК
С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

С.С. Луста

«12» 03 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «15» 04. 2020 г.

Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 2020 г.

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

УТВЕРЖДАЮ
Зам.директора по УР
_____ М.В. Мартыненко
«15» 04 2020 г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

ПМ.04 "ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ"

МДК.04.01 "ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ"

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:
Предметно-цикловой комиссией

Протокол № 5 от «2» 03 2020

Председатель ПЦК

С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

С.С. Луста

«10» 03 2020 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 4 от «15» 04 2020 г.

Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

С.М. Еремин

Пятигорск, 2020 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ.05 " ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ"

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

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.05.01 " Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов " является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Программа учебной дисциплины МДК.05.01 " Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов " 19.02.10 Технологи продукции общественного питания 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.05.01 " Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов " относится к профессиональному модулю ПМ.05 " Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов" изучается в 7 семестре.

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

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;

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

Общими компетенциями:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Профессиональными компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:
266 академических часа, из них:
180 академических часов – аудиторные занятия,
86- 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 дисциплины)* Форма промежуточной аттестации *(по семестрам)*
			Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	СРС	
1	Тема 1. Значение сладких блюд в питании.	7	2	2	-	4	*Собеседование*
2	Тема 2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
3	Тема 3. Состав сладких блюд.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
4	Тема 4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
5	Тема 5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
6	Тема 6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.	7	2	2	-	2	*Собеседование*

7	Тема 7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
8	Тема 8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микро-биологические.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
9	Тема 9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
10	Тема 10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
11	Тема 11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
12	Тема 12. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
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	7	2	2	-	2	*Собеседование*
14	Тема 14. Ассортимент сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
15	Тема 15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
16	Тема 16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
17	Тема 17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
18	Тема 18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
19	Тема 19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
20	Тема 20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
21	Тема 21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
22	Тема 22. Требования к безопасности хранения	7	2	2	-	2	*Собеседование*

	промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.						
23	Тема 23. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
24	Тема 24. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
25	Тема 25. Методы приготовления сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
26	Тема 26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
27	Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
28	Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
29	Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
30	Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим	7	2	2	-	2	*Собеседование*
31	Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
32	Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
33	Тема 33. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
34	Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	7	2	2	-	2	*Собеседование*
35	Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	7	2	2	-	4	*Собеседование*
36	Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.	7	2	2	-	4	*Собеседование*
37	Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.	7	2	2	-	4	*Собеседование*
38	Тема 38. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.	7	2	2	-	4	*Собеседование*
39	Тема 39. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.	7	2	2	-	-	
40	Тема 40. Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Возможные виды дефектов сложных холодных	7	2	2	-	-	

	десертов и способы их устранения.						
41	Тема 41. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.	7	2	2	-	-	
42	Тема 42. Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.	7	2	2	-	-	
43	Тема 43. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.	7	-	2	-	-	
44	Тема 44. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов	7	-	2	-	-	
45	Тема 45. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.	7	-	2	-	-	
46	Тема 46. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.	7	-	2	-	-	
47	Тема 47. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.	7	-	2	-	-	
48	Тема 48. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	7	-	2	-	-	
	Итого за 7 семестр:		**84**	**96**	-	**86**	
	ИТОГО:		**84**	**96**	**-**	**86**	**Экзамен**

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	7 семестр		
1	**Тема 1. Значение сладких блюд в питании.** Изучение ассортимента сладких блюд, значение блюд в питании человека, в зависимости от ингредиентов блюда и их происхождения.	Мультимедийная лекция	2

2	**Тема 2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.** Предварительная подготовка ягод, фруктов, цитрусовых. Механическая обработка продуктов.		2
3	**Тема 3. Состав сладких блюд.** Жиры, яйца молоко, сливки. Свежезамороженные, свежие плоды и ягоды. Классификация.		2
4	**Тема 4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе.** Технология приготовления. Компоты и фрукты в сиропе. Процесс приготовления компота .		2
5	**Тема 5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика.** Технологический процесс приготовления и отпуска. Этапы качества. Характеристика.		2
6	**Тема 6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.** Предварительна обработка сахара, плодов и ягод, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов. Характеристика желирующих веществ.		2
7	**Тема 7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.** Предварительный контроль. Операционный контроль. Приемочный контроль.		2
8	**Тема 8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микро-биологические.** Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Микро-биологические показатели.		2
9	**Тема 9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.** Органолептический метод оценки качества. Рассмотрение методов.		2
10	**Тема 10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.** Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов. **О**рганолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов		2
11	**Тема 11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.** Технология приготовления натуральных компотов. Технология приготовления киселей. Технология приготовления фруктовых сиропов.		2

12	**Тема 12. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.** Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.	Мультимедийная лекция	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.** Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии.		2
14	**Тема 14. Ассортимент сложных холодных десертов.** Приготовление сложных холодных десертов. Сложные холодные десерты.		2
15	**Тема 15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.** Подготовительный процесс. Основной процесс. Завершающий процесс.		2
16	**Тема 16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов..** Организация работы холодного цеха. Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды. Производственный стол.		2
17	**Тема 17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.** Оборудование и производственный инвентарь для приготовления холодных десертов.		2
18	**Тема 18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.		2
19	**Тема 19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.** биохимические;микробиологические;товароведно-технологические;химические;физические.	Мультимедийная лекция	2
20	**Тема 20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных**		2

	холодных десертов. ГОСТ Р 53967-2010 - Национальный стандарт Российской Федерации «Десерты фруктовые». Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.		
21	**Тема 21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.		2
22	**Тема 22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.** Организация технологического процесса. Технология приготовления сложных холодных десертов.		2
23	**Тема 23. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.** Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Разработка технологической карты приготовления десертов "Мусс" и "Десерт абрикосовый с карамелью". Декорирование сложных десертов, температура и посуда для подачи.		2
24	**Тема 24. 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. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		2
25	**Тема 25. Методы приготовления сложных холодных десертов.** Торты, печенья, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок;сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты, сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого.	Мультимедийная лекция	2
26	**Тема 26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.** Приготовление фруктовых ягодных салатов. Приготовление муссов, кремов, суфле.		2
27	**Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.** Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису,		2

	чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже		
28	**Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков.** Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесные чаи. Виды напитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и горячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков.		2
29	**Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.		2
30	**Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим.** Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации		2
31	**Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.** Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд.		2
32	**Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.** Освоение навыков приготовления: начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов	Мультимедийная лекция	2
33	**Тема 33. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания		2

	гармоничных десертов.		
34	**Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.** Приобретение навыков по вариантам сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов Авокадо + Лимон + Чеснок; Мед + Сыр; Грецкий орех + Корица + Мед; Яблоко + Грецкий орех + Корица		2
35	**Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.		2
36	**Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.** Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей и др. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Основные направления в приготовлении горячих десертов.		2
37	**Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.** -соус шоколадный - соус абрикосовый - соус яичный сладкий -соус коньячный	Мультимедийная лекция	2
38	**Тема 38. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.** Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Технология приготовления и техника декорирования десертов. Технологический процесс приготовления блюд из яблок.		2
39	**Тема 39. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.		2

40	**Тема 40. Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Возможные виды дефектов сложных холодных десертов и способы их устранения.** - визуально; - визуально и тактильно -- прикосновением к изделию столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий -- нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием.		2
41	**Тема 41. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.** Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей и др. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Основные направления в приготовлении горячих десертов.		2
42	**Тема 42. Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.** Ингредиенты горячих десертов могут быть очень разными. Часто для сладостей используются самые разные фрукты – и такие десерты считаются самыми безобидными для организма. Есть и более тяжелые лакомства, подобные тортам.	Мультимедийная лекция	2
	Итого за 7 семестр:		**84**
	Итого:		**84**

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. Значение сладких блюд в питании.** Изучение ассортимента сладких блюд, значение блюд в питании человека, в зависимости от ингредиентов блюда и их происхождения.		2
2.	**Тема 2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.** Предварительная подготовка ягод, фруктов,		2

	цитрусовых. Механическая обработка продуктов.		
3.	**Тема 3. Состав сладких блюд.** Жиры, яйца молоко, сливки. Свежезамороженные, свежие плоды и ягоды. Классификация.	Видео-практикум	2
4.	**Тема 4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе.** Технология приготовления. Компоты и фрукты в сиропе. Процесс приготовления компота .		2
5.	**Тема 5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика.** Технологический процесс приготовления и отпуска. Этапы качества. Характеристика.	Видео-практикум	2
6.	**Тема 6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.** Предварительна обработка сахара, плодов и ягод, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов. Характеристика желирующих веществ.		2
7.	**Тема 7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.** Предварительный контроль. Операционный контроль. Приемочный контроль.		2
8.	**Тема 8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микро-биологические.** Органолептические показатели. Физико-химические показатели. Микро-биологические показатели.		2
9.	**Тема 9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.** Органолептический метод оценки качества. Рассмотрение методов.		2
10.	**Тема 10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.** Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов. **О**рганолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов		2
11.	**Тема 11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.** Технология приготовления натуральных компотов. Технология приготовления киселей. Технология приготовления фруктовых сиропов.		2
12.	**Тема 12. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.** Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.	Видео-практикум	2

	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.		
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.** Принцип снижения потерь питательных веществ и массы готовой продукции. Принцип наилучшего использования оборудования. Принцип наилучшего использования энергии.		2
14.	**Тема 14. Ассортимент сложных холодных десертов.** Приготовление сложных холодных десертов. Сложные холодные десерты.		2
15.	**Тема 15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.** Подготовительный процесс. Основной процесс. Завершающий процесс.		2
16.	**Тема 16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов..** Организация работы холодного цеха. Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды. Производственный стол.		2
17.	**Тема 17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.** Оборудование и производственный инвентарь для приготовления холодных десертов.		2
18.	**Тема 18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.	Видео-практикум	2
19.	**Тема 19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.** биохимические;микробиологические;товароведно-технологические;химические;физические.		2
20.	**Тема 20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.** ГОСТ Р 53967-2010 - Национальный стандарт Российской Федерации «Десерты фруктовые». Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.		2

21.	**Тема 21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.		2
22.	**Тема 22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.** Организация технологического процесса. Технология приготовления сложных холодных десертов.		2
23.	**Тема 23. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.** Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов. Разработка технологической карты приготовления десертов "Мусс" и "Десерт абрикосовый с карамелью". Декорирование сложных десертов, температура и посуда для подачи.	Видео-практикум	2
24.	**Тема 24. 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. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.		2
25.	**Тема 25. Методы приготовления сложных холодных десертов.** Торты, печенья, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок;сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты, сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого.		2
26.	**Тема 26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.** Приготовление фруктовых ягодных салатов. Приготовление муссов, кремов, суфле.	Видео-практикум	2
27.	**Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.** Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже		2

28.	**Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков.** Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесные чаи. Виды напитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и горячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков.	Видео-практикум	2
29.	**Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.		2
30.	**Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим.** Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации		2
31.	**Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.** Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд.		2
32.	**Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.** Освоение навыков приготовления: начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов		2
33.	**Тема 33. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.		2
34.	**Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.** Приобретение навыков по вариантам сочетания основных		2

	продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов Авокадо + Лимон + Чеснок; Мед + Сыр; Грецкий орех + Корица + Мед; Яблоко + Грецкий орех + Корица		
35.	**Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.		2
36.	**Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.** Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей и др. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Основные направления в приготовлении горячих десертов.	Видео-практикум	2
37.	**Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.** -соус шоколадный - соус абрикосовый - соус яичный сладкий -соус коньячный		2
38.	**Тема 38. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.** Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок. Требования безопасности при использовании пищевых добавок. Технология приготовления и техника декорирования десертов. Технологический процесс приготовления блюд из яблок.		2
39.	**Тема 39. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.		2
40.	**Тема 40. Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Возможные виды дефектов сложных холодных десертов и способы их устранения.** - визуально; - визуально и тактильно -- прикосновением к изделию столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением усилий -- нажатием, надавливанием, прокалыванием, разрезанием.		2

41.	**Тема 41. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.** Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей и др. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Основные направления в приготовлении горячих десертов.		2
42.	**Тема 42. Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.** Ингредиенты горячих десертов могут быть очень разными. Часто для сладостей используются самые разные фрукты – и такие десерты считаются самыми безобидными для организма. Есть и более тяжелые лакомства, подобные тортам.	Видео-практикум	2
43.	**Тема 43. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.** Классификация сырья используемого для приготовления сложных холодных десертов в ресторане с европейской кухней. Анализ современных методов и кулинарных приемов, употребляемых при готовке блюд. Особенность организации рабочего места ресторанного повара.		2
44.	**Тема 44. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.** Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.		2
45.	**Тема 45. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.** Недопустимые дефекты: блюдо недостаточно сладко (уменьшена закладка сахара); имеет посторонние привкусы и запахи (гнилых фруктов и ягод, прогорклого жира, подгоревшего молока, недоброкачественных яиц и др.); нехарактерная консистенция (взбитые сливки и муссы ос□ели; попадаются комки заварившегося крахмала в киселях; закал в выпеченных изделиях).		2
46.	**Тема 46. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.**	Видео-практикум	2

	Характеристика выбранного ассортимента холодных десертов из фруктов и овощей и необходимого сырья. Технологический процесс обработки блюд, его презентация, хранение и подача. Санитарно-гигиенические основы технологических процессов приготовления кремов.		
47.	**Тема 47. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.** -требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов; -принципы и виды планирования работы бригады (команды); -основные приемы организации работы исполнителей;		2
48.	**Тема 48. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.** Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции.		2
	Итого за 7 семестр:		**96**
	Итого:		**96**

2.5. **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.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
2	**Тема 2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
3	**Тема 3. Состав сладких блюд.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2

4	**Тема 4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
5	**Тема 5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
6	**Тема 6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
7	**Тема 7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
8	**Тема 8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микро-биологические.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
9	**Тема 9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
10	**Тема 10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
11	**Тема 11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
12	**Тема 12. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	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.** *Вид самостоятельной работы:*	*Собеседование*	2

	самостоятельное изучение литературы		
14	**Тема 14. Ассортимент сложных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
15	**Тема 15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
16	**Тема 16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
17	**Тема 17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
18	**Тема 18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
19	**Тема 19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
20	**Тема 20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
21	**Тема 21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
22	**Тема 22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
23	**Тема 23. Правила охлаждения и замораживания**	*Собеседование*	2

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

33	**Тема 33. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
34	**Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
35	**Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
36	**Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
37	**Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
38	**Тема 38. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
	Итого за 7 семестр:		**86**
	Итого:		**86**

3. **ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ (ЗАЧЕТ, ЭКЗАМЕН)**

Формой контроля в 7 семестре является – экзамен.

Вопросы к экзамену (7 семестр)

1. Значение сладких блюд в питании.
2. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.
3. Состав сладких блюд.
4. Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе.
5. Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика.
6. Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика.
7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль.
8. Показатели контроля: органолептические, физико-химические, микро-биологические.
9. Органолептическая оценка сырья и продуктов.
10. Органолептическая оценка степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.

11. Приготовление натуральных компотов, киселей, фруктовых сиропов.
12. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
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
14. Ассортимент сложных холодных десертов.
15. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.
16. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
17. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов.
18. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.
19. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных десертов.
20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
21. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.
22. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.
23. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
24. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
25. Методы приготовления сложных холодных десертов.
26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.
27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
28. Технология и правила приготовления холодных напитков.
29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.
30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них.
31. Правила подачи и оформления, температурный режим.
32. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов.
33. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
34. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов.
35. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.
36. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.
37. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.
38. Сервировка и подача сложных холодных десертов.
39. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.
40. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.
41. Требования к безопасности хранения приготовленных основных холодных десертов.
42. Основные критерии оценки качества готовых холодных десертов. Органолептический способ определения степени готовности и качества сложных холодных десертов.
43. Возможные виды дефектов сложных холодных десертов и способы их устранения.

44. Актуальные направления в приготовлении холодных десертов.
45. Ассортимент сложных горячих десертов.
46. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов (подготовительный, основанной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь.
47. Правила организации рабочего места для приготовления сложных горячих десертов.
48. Виды технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных горячих десертов.
49. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов
50. Требования и основные критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.
51. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных горячих десертов.
52. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов.
53. Способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
54. Технология и правила приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

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. 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

4.1.2. 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

4.1.3. Методическая литература:

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

4.1.4. 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

4.2. Программное обеспечение:

Специальное программное обеспечение не требуется.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовых хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (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
- Микроволновая печь;
- Конвекционная печь APACH;
- Мясорубка BEON;
- Подовая печь (для пиццы)
- Расстоечный шкаф
- Плита электрическая
- Шкаф холодильный
- Шкаф морозильный
- Льдогенератор
- Планетарный миксер (с венчиками: прутковый, плоско-решетчатый, спиральный)
- Тестомесильная машина (настольная)
- Миксер (погружной)
- Куттер или процессор кухонный
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная)
- Тестораскаточная машина для пиццы
- Лампа для карамели

- Аппарат для темперирования шоколада
- Газовая горелка (для карамелизации)
- Термометр инфрокрасный
- Термометр со щупом
- Овоскоп
- Машина для вакуумной упаковки
- Производственный стол с моечной ванной
- Производственный стол с деревянным покрытием
- Моечная ванна (двухсекционная)
- Стеллаж передвижной

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и собеседования.

Результаты обучения **(освоенные умения, усвоенные знания)**	**Формы и методы контроля и оценки результатов обучения**	**Перечень подтверждаемых компетенций**
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	*Собеседование*	ОК 1-9 ПК 5.1.; ПК 5.2.;

безопасность готовой продукции; • оформлять документацию; **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 **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;		