Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна Должность: Директор Пятисорского института (филиал) северо карканского ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ

«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРА. ПЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Дата подписания: 23.09.2023 17:56:07 Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ и г. Пятигорске

Отделение СПО Школы Кавка ского гостеприиметна

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

У ГВЕРЖДАЮ BEST DESIDER TO VP М:В. Маргипенко

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

РАЗРАБОТАНО:

Протокол № 8 от «12 » 65 леде

Председатель

С.С. Луста О

ПЦК

СОГЛАСОВАНО:

Преподаватель

Учебно-методической комиссией:

Протокол № 8 от «15» 04. 2020г.

Председатель УМК института Д. Ж.О. Г. - А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

Пятигорск, 2026 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 Канказского гостеприимства

M.B. Maprismenso

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

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

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

Специальность СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 года

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

С.С. Луста

Предметно-цикловой комиссией
Протокол № 8 от « 14. » 05. меде
Председатель ПЦК
С.С. Луста

V....

РАССМОТРЕНО:

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол № 8 от «/S» 64, 2020,

______ А.Б. Нарыжная

Председатель УМК института

Директор ООО «Кавпродконтракт»

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 $\Phi \Gamma O C$ 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, шоколаднофруктового 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:

- OК 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.
- OK 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.
- OK 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.

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

	2.1. Учебно-тематический план учебной дисци	плиі	ны				1
№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	С е м е с т	can pat	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах			Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточн ой аттестации (по семестрам)
		P	Лекции	Практические занятия	Лабораторные занятия	CPC	
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
	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	7	2	2		2	Собеседование

	TOTODUOCTI II KAHACTDA CHOWIII IV VOHOHIII IV II						
	готовности и качества сложных холодных и				_		
	горячих десертов.						
11	Тема 11. Приготовление натуральных компотов,	7				2	
	киселей, фруктовых сиропов.		2	2	-		Собеседование
	Тема 12. Сочетание основных продуктов с	7				2	
12	дополнительных ингредиентами для создания	,	2	2	_		Собеседование
12	гармоничных холодных и горячих десертов.						
	Тема 13. Снижение потерь питательных веществ и	7				2	
	массы готовой продукции, сокращения времени					_	
13	кулинарной обработки, наилучшего		2	2			C - C)
13	использования оборудования и энергии при				_		Собеседование
	приготовлении сложных холодных и горячих						
	десертов						
14	Тема 14. Ассортимент сложных холодных	7	2	2	_	2	Собеседование
	десертов.						coocceoounic
	Тема 15. Основные этапы организации процесса	7				2	
15	приготовления сложных холодных десертов		2	2	_		Собеседование
	(подготовительный, основанной, завершающий),						
	их организационные особенности и взаимосвязь.	7				2	
16	Тема 16. Правила организации рабочего места для	7	2	2	-	2	Собеседование
	приготовления сложных холодных десертов.	7				2	
	Тема 17. Виды технологического оборудования,	/				2	
17	производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при		2	2	-		Собеседование
	приготовлении сложных холодных десертов.						
	Тема 18. Правила выбора основных продуктов и	7				2	
18	ингредиентов к ним для приготовления сложных		2	2	-		Собеседование
	холодных десертов.						
	Тема 19. Требования и основные критерии оценки	7				2	
19	качества основных продуктов и дополнительных		2	2	_		Собеседование
19	ингредиентов к ним для приготовления сложных						Собесеобвиние
	холодных десертов.						
	Тема 20. Основные характеристики готовых	7				2	
20	полуфабрикатов промышленного изготовления,		2	2	-		Собеседование
	используемых для приготовления сложных						
	холодных десертов.	7				2	
21	Тема 21. Способы определения массы продуктов и	7	2	2	_	2	Собеседование
21	дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.		2		_		Сооесеоовиние
	Тема 22. Требования к безопасности хранения	7				2	+
22	промышленных полуфабрикатов для	,	2	2	_		Собеседование
	приготовления сложных холодных десертов.						
	Тема 23. Правила охлаждения и замораживания	7				2	
23	основ для приготовления сложных холодных		2	2	_		Собеседование
	десертов.						
24	Тема 24. Температурный режим охлаждения и	7				2	
	замораживания основ для приготовления сложных		2	2	-		Собеседование
	холодных десертов.						
25	Тема 25. Методы приготовления сложных	7	2	2	_	2	Собеседование
	холодных десертов.				_		Собсеобиние
26	Тема 26. Технология и правила приготовления	7	2	2	_	2	Собеседование

	OHONWAY WAYON WAYON TO DE CONTROLLED AND THE DESCRIPTION OF THE DESCRI						
	сложных холодных десертов: фруктовых,						
	ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле.						
	1	7				2	
27	Тема 27. Технология и правила приготовления	/	2	2		2	Cohoodooruu
21	сложных холодных десертов: парфе, террина,				_		Собеседование
	щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	7				2	
28	Тема 28. Технология и правила приготовления	7	2	2	-	2	Собеседование
	холодных напитков.						
29	Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для	7	2	2	-	2	Собеседование
	приготовления сложных холодных десертов.						
	Тема 30. Основные характеристики готовых	7				2	
20	полуфабрикатов промышленного изготовления;		2	2			Q ()
30	технология приготовления холодных десертов из		2	2	-		Собеседование
	них; правила подачи и оформления,						
	температурный режим						
31	Тема 31. Технология приготовления отделочных	7	2	2	_	2	Собеседование
31	видов теста для сложных холодных десертов.		_				
22	Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных	7	2	2		2	
32	холодных десертов.		2	2	-		Собеседование
	Тема 33. Варианты комбинирования различных	7	_	_		2	
33	способов приготовления холодных десертов.	,	2	2	-	_	Собеседование
	Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов	7				2	
34	с дополнительными ингредиентами для создания	,	2	2	_	2	Собеседование
	гармоничных холодных десертов.		_				
	Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных	7	_	_		4	
35	холодных десертов.	,	2	2	-		Собеседование
	Тема 36. Варианты оформления и техника	7	_	_		4	
36	декорирования сложных холодных десертов.	,	2	2	-		Собеседование
	Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных	7				4	
37	десертов. Начинки, соусы и глазури для	,	2	2	_		Собеседование
3,	отдельных горячих десертов.		_				
	Тема 38. Температурный и санитарный режим	7				4	
38	приготовления и подачи разных типов холодных	,	2	2	-		Собеседование
	десертов.						
	Тема 39. Требования к безопасности хранения	7					
39	приготовленных основных холодных десертов.	,	2	2	-	_	
		7					
	Тема 40. Основные критерии оценки качества	7					
	готовых холодных десертов. Органолептический						
40	способ определения степени готовности и		2	2		-	
	качества сложных холодных десертов. Возможные виды дефектов сложных холодных			2	-		
	десертов и способы их устранения.						
	Тема 41. Актуальные направления в	7					
41	приготовлении холодных десертов.	/	2	2	-		
						-	
	Тема 42. Ассортимент сложных горячих десертов.						
	Основные этапы организации процесса						
42	приготовления сложных горячих десертов (2	2	_	-	
	подготовительный, основанной, завершающий),	7					
	их организационные особенности и взаимосвязь.						
42	Тема 43. Правила организации рабочего места для	7	-	2			
43	приготовления сложных горячих десертов. Виды			2	-	-	
	технологического оборудования,						

	производственного инвентаря, инструментов и						
	правила их безопасного использования при						
	приготовлении сложных горячих десертов.						
	Тема 44. Правила выбора основных продуктов и	7	-				
44	ингредиентов к ним для приготовления сложных			2		-	
	горячих десертов				_		
	Тема 45. Требования и основные критерии оценки	7	-				
45	качества основных продуктов и дополнительных			2	_		
43	ингредиентов к ним для приготовления сложных			_		-	
	горячих десертов.						
	Тема 46. Основные характеристики готовых	7	-				
46	полуфабрикатов промышленного изготовления,			2		_	
10	используемых для приготовления сложных				-		
	горячих десертов.						
	Тема 47. Требования к безопасности хранения	7	-	_			
47	промышленных полуфабрикатов для			2	-	_	
	приготовления сложных горячих десертов.						
	Тема 48. Способы определения массы продуктов и	7	-				
	дополнительных ингредиентов для приготовления						
48	сложных горячих десертов. Технология и правила			2		_	
	приготовления сложных горячих десертов:				-		
	гурьевской каши, снежков из шоколада,						
	шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.						
	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		2
	продуктов, яиц и яйцепродуктов. Характеристика желирующих веществ.		
7	Тема 7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный, операционный, приемочный контроль. Предварительный контроль.		2
	Приемочный контроль.		
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
	Тема 10. Органолептическая оценка степени готовности и		2
10	качества 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		
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.		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		2

		1	
	подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды. Производственный стол.		
	Тема 17. Виды технологического оборудования,		2
17	производственного инвентаря, инструментов и правила их безопасного использования при приготовлении сложных холодных десертов. Оборудование и производственный инвентарь для приготовления холодных десертов.		
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;товароведнотехнологические;химические;физические.	Мультимедийная лекция	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.		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.	Мультимедийная лекция	2

Торты, печеныя, вафан, кексы, пироти; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-этодные смеси (так называемые фруктовые салаты, сладкие молочные, шоколадные и фруктовы-этодные мусси, кремы, желе; мороженое и десерти из мороженого. Тема 26. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов; Фруктовых, ятодных и ноколадных сладатия, муссия, кремов, суфле. Приготовление фруктовых ятодных салатов. Приготовление фруктовых втодных салатов. Приготовление фруктовых ятодных салатов. Приготовление фруктовых правих салатов. Приготовление фруктовых, парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманиже. Технология прит отовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, пербета, пая, тирамису, чизский, бланманиже Тема 28. Технология и правила приготовления холодных канапитков. Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков. Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, парвачие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные нолуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и промышленного взготовленые, подбор оборудования и пивентаря. Приготовленнуя отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления, холодных десертов. Расчет сарыя, подбор оборудования и предолжение на подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукция. Тема 30. Основные характернетники готовых полуфабрикатов промышленного изтотовления; технология приготовления, колодных десертов из них: правила подачи и оформления, температурный режим. Замороженные сладкие блюда. Характернетники должных мороженое «Стортрит» и дл. Требования к качестия, Дефекта, Причиты возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Варианты оформленные отдельеные сладкие больда: характе		T		
слажие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты, сладкие молочиме, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого. Тема 26. Технология и правыла приготовления сложных холодных десерогь фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле. Приготовление фруктовых ягодных салатов. Приготовление фруктовых ягодных холодных десеротов: Тема 27. Технология и правыла приготовления сложных холодных десеротов: Технология приготовления муссов, кремов, суфле. Технология приготовления сложных холодных десертов: Фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, пербета, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже. Тема 28. Технология и правыла приготовления холодных десеров фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, пербета, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже Тема 28. Технология и правыла приготовления холодных и напитков. Тема 29. Промышленные чан. Виды напитков: холодные и колодных десеров. В развинения холодных и сложных холодных лесеров. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления и правила правитовления и правила правитовления и правила правитовые и правила правитовления и фермации и правитовления и правиты правити и правити приготовления и правиты правити и правити правити и прави				
салаты, сладике молочные, шоколадиые и фруктово-эгодые муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого. Тема 26. Технология и правиля приготовления сложных хололымх десертов: фруктовых, ягодных и шоколадиых салатов, Приготовление фруктовых, ягодных и шоколадиых салатов, Критовление фруктовых ягодных и шоколадиых салатов, Приготовление муссов, кремов, суфле. Тема 77. Технология и правиля приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадиых салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, перфета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадиых салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, перфета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, перфета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Тема 28. Технология и правила приготовления холодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, перфета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Тема 28. Технология и правила приготовления холодных и парачие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных и парачие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов промчих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов промчих десертов и под дами и оформления, температурыный режим. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление сладкие блюда. Характеристика насорит с плодами, мороженое с спропом. Парфе. мороженое ассорит с плодами, мороженое с спропом. Парфе. мороженое жасорит с плодами, мороженое с спропом. Парфе, мороженое всерит с плодами, мороженое с спропом. Парфе, мороженое всерит с плодами, мороженое обсторитования устания в качеству. Дефекты. Причины возниклюения, температурый фуктовых устания и реализация и реализаци		<u>+</u>		
муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого. Тема 26. Тема 26. Тема сов, кремов, суфле. Приготовление фруктовых, ягодных и шоколядных слаловых десертов: фруктовых, ягодных и шоколядных слаловы. Приготовление фруктовых эгодных салатов. Приготовление фруктовых убрле. Тема 27. Технология и правыла приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже Тема 28. Технология привотовления холодных морсы, паринотивне напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, паринотивне напитков. Тема 28. Технология правила приготовления холодных и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных испожных холодных лесертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, побор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача спожных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Тема 20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления технологии приготовления отдельных полуфабрикатов. Оформление и подачи, правила подачи и оформления технология приготовления отдельных полуфабрикатов. Оформление с сардкие блюда. Характеристика. Ассортимент Приготовления отдельных десертов из них; правила подачи, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предурежаещия. Режимы хранения и реаличации Тема 31. Технология приготовления отдельных холодных десертов. Технология приготовления отдельных десертов. Технология приготовления отдельных тотовые и и качества холодных десертов. Органовных холодных десертов.				
Тема 26. Технология и правила приготовления сложных холодиных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле. Приготовление фуссов, кремов, суфле. Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков. Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, мелы, десные чан. Виды напитков: холодные октеблы, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных и помоко и молочные коктеблы, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и притотовления сложных холодных и поезопасности головой продукции. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышлаенного изтотовления; технология притотовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления холодных десертов из них; правила подачи и оформления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, технология притотовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления технология притотовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления и технология притотовления стадкию блюда: характеристика. Ассортимент. Притотовления стадкие блюда: характеристика. Ассортимент. Притотовления солдким пороженое семроном. Парфе. мороженое семроном. Парфе. мороженое за семета. Причины вознакию в на технология притотовления холодных десертов. Технология притотовления холодных десертов. Технология притотовления холодных десертов. Т		117		
26 салатов, муссов, кремов, суфле. Приготовление муссов, кремов, суфле. Приготовление муссов, кремов, суфле. Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террива, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных средство: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков. Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, шво, квасы, меды, лесные чаи. Виды напитков: холодные и правис (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных и горячих десертов. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов вз инх; правила подачи и оформления, темнературный режим. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Обродьление обродьление обродьление нотнуск блюда: мороженое с спропом. Парфе, мороженое с спропом приготовления холодных десертов. Тема 31. Технология приготовления отделению готовления оброженое с спропом приготовления хо				
26 салатов, муссов, кремов, суфле. Приготовление фруктовых ягодных салатов. Приготовление фруктовых ягодных салатов. Приготовление муссов, кремов, суфле. Тема 27. Техиология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, шербета, пал, тирамису, чизкейка, бланманаже. Темология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пал, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пал, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных холодных и поколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пал, тирамису, чизкейка, бланманже Тема 28. Техиология и правила приготовления холодных манитков. Традиционные папитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, десные чаи. Выды напитков: холодных (молоко и молочные коктейни, хнебовий квае, плодово-эподные) и гарачие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления холодных и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных досертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления, холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим. Замороженные сладке блюда: Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое с спропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое с спропом и регизирати у приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортине т голодных досертов. Технология приготовления холодных				2
Приготовление фуссов, кремов, суфе. Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чижейка, бланманже. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, пербета, пая, тирамису, чижейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чижейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и поколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чижейка, бланманже Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков. Традипионные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесные чаи. Виды напитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квае, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвептаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления, холодных десертов вз них; правила подачи и оформления, температурный режим. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовления согольных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим. Замороженные оброженое: ассорти с плодами, мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое с сиропом. Тарфе мороженое: ассорти с плодами, мороженое с сиропом парфе мороженое: ассорти с плодами, мороженое с сиропом парфе мороженое: ассорти в приготовления от технологии. Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовлени	2.			
Приготовление муссов, кремов, суфле. Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфе, террина, шербета, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже 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 квае, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофс, какао). Технология приготовления холодных напитков. 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. Тема 30. Осповные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовления согодных десертов подами, мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникловсния, меры предупреждения. Режимы храпсния и реализации Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления отделение степени готовление. Органолентический метол и определение степени готовление. Органолентический метол и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 31. Технология приготовления оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соус	26			
Тема 27. Технология и правила приготовления сложных холодных десертов: парфс, террина, шербета, 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 пиоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления холодных десертов: фруктовых, ягодных и пиоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления холодных напитков. Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков. Тодлиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесные чаи. Виды напитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленые полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, технорожное «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации Тема 31. Технология приготовления холодных десертов. Замороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения отделючных видов теста для сложных холодных десертов. Тема 31. Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника дектива в дектива для десетов. Тема 32. Начинки, соусы				
холодных десертов: парфе, террина, шербста, пая, тирамису, чижейка, блаиманже. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербста, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербста, пая, тирамису, чизкейка, блаиманже Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков. Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, десные чаи. Виды напитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и нанентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления; технология приготовления, температурный режим. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовленся оформление и ситукс блюд: мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое с сиропом. Тара формления и десертов. Технология приготовления холодных десертов. Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органоления блюд. Тема 31. Технология приготовления сотражение степени готовности и качества холодных десертов. Вар				
технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже 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 гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и швентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления. 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 Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Замороженые сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовност и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника десертов. Нарианты оформления и техника десертов. Нарианты оформления и техника десертов.				2
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 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 гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных и горячих лесертов. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Тема 30. Основные характеристнки готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из пих; правила подачи и оформления, температурный режим. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление собораление и отпуск блюд: мороженое сиропом. Парфс. мороженое: ассорти с плодами, мороженое сиропом. Тараста приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника десертов. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных 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, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Тема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков. Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесшае чаи. Виды папитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления утемпературный режим. Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника десертов. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника десертов. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.				
суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салагов, муссов, кремов, суфле, парфе, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Тема 28. Текнология и правила приготовления холодных напитков. Традиционные папитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесные чаи. Виды напитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. 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. Тема 30. Основные характеристнии 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 с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации 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 десертов. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	07			
Правила приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, шербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже 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 гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сыры, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. 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 с сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое с сиропом. Парфе. мороженое засорти с плодами, мороженое с сиропом парфе. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Замороженые сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника десертов. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	27			
ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, ппербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже 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 гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных папитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. 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 сиропом. Парфе. мороженое ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления холодных десертов. Замороженые сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных декриравания блюд. Тема 34. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.				
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 гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. 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 одеортов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. 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 «Сторприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника дскорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная декция		1 117		
Тема 28. Технология и правила приготовления холодных папитков. Традлиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, леспые чаи. Виды папитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. 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. 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 Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления холодных десертов. Замороженные за сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника дскорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная лекния Десертов.				
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 гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. 2 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 Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления, температурный режим. 2 Замороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации 2 Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления холодных десертов. Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолетический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдель				
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 гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных и горячих 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. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления, 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 Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.		Тема 28. Технология и правила приготовления холодных		2
28 пиво, квасы, меды, лесные чаи. Виды напитков: холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. 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. 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. Притотовление. 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 Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных декрирования блюд. Десертов.				
(молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. 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. 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 Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Технология приготовления холодных десертов. Замороженные сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	20			
гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных и сложных холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. 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 «Сюприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Замороженные З1 сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	28			
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. 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 «Сторприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Замороженные. Органолентический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция				
29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. 2 29 инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. 2 30 Приготовления сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. 2 30 Приготовления характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим. 2 30 Промышление сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации 2 Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. 2 Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. 2 31 сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Мультимедийная пекция 32 десертов. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция				
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. 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 сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных 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. 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 сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция				2
29 горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим. Замороженые 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 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная лекция				
инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. 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 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция		Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и		
Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. 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 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов.	29			
безопасности готовой продукции. 2 Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим. 2 30 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 Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов. 2 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. Мультимедийная пекция 32 Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция				
Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим. 2 30 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 Тема 31. Технология приготовления 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. Мультимедийная пекция 32 Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция				
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 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 Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная декция				
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 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 Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная декция				2
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 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция				
30 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 Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации 2 31 Технология приготовления 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. Мультимедийная пекция 32 Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция				
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 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных декорирования блюд. Мультимедийная пекция				
сиропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое «Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция	30			
«Сюрприз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная декция				
возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная декция				
реализации 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная пекция				
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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. За десертов.		пербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже Гема 28. Технология и правила приготовления холодных напитков. Градиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы, морсы, пиво, квасы, меды, лесные чаи. Виды напитков: холодные молоко и молочные коктейли, хлебный квас, плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология приготовления холодных напитков. Гема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления кложных холодных и горячих десертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и навентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Гема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления, гемпературный режим. Вамороженные сладкие блюда. Характеристика. Ассортимент. Приготовление. Оформление и отпуск блюд: мороженое с виропом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое с горопом. Парфе. мороженое: ассорти с плодами, мороженое осторпиз» и др. Требования к качеству. Дефекты. Причины возникновения, меры предупреждения. Режимы хранения и реализации Гема 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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная декция				
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. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Мультимедийная декция		Тема 31. Технология приготовления отделочных видов теста		2
 сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление. Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. 		для сложных холодных десертов.		
Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. 2 десертов.		Технология приготовления холодных десертов. Замороженные		
Органолептический метод и определение степени готовности и качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. 2 десертов.	31	сладкие блюда: характеристика, ассортимент, приготовление.		
качества холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. 2 десертов.				
декорирования блюд. Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. 2 десертов.		<u>.</u>		
Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. 2 десертов.				
32 десертов.				
32 десертов.		The state of the s	Мупьтимелийная	2
Освоение навыков приготовления: начинки, соусы и глазури для	32	•	•	
		Освоение навыков приготовления: начинки, соусы и глазури для	1101111111	

	отдельных холодных и горячих десертов		
	Тема 33. Варианты комбинирования различных способов		2
	приготовления холодных десертов. Основные приемы		2
	приготовления сложных холодных и горячих десертов. Варианты		
33	комбинирования различных способов приготовления холодных и		
33	горячих десертов. Сочетание основных продуктов с		
	дополнительными ингредиентами для создания гармоничных		
	десертов.		
	Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с		2
	дополнительными ингредиентами для создания гармоничных		
	холодных десертов.		
34	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		
	Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных		2
	десертов.		
~ -	Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих		
35	десертов. Варианты комбинирования различных способов		
	приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных		
	продуктов с дополнительными ингредиентами для создания		
	гармоничных десертов.		
	Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования		2
	сложных холодных десертов.		
	Характеристика и подготовка к использованию желирующих		
36	веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей,		
	красителей и др. Варианты оформления и техника декорирования		
	сложных холодных десертов. Основные направления в		
	приготовлении горячих десертов.		
	Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов.		2
	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.		_
	-соус шоколадный	Мультимедийная	
37	- соус абрикосовый	лекция	
	- соус яичный сладкий	лекции	
	-соус коньячный		
	•		2.
	Тема 38. Температурный и санитарный режим приготовления		2
	и подачи разных типов холодных десертов.		
20	Характеристика и подготовка к использованию желирующих		
38	веществ, пищевых добавок. Требования безопасности при		
	использовании пищевых добавок. Технология приготовления и		
	техника декорирования десертов. Технологический процесс		
	приготовления блюд из яблок.		
	Тема 39. Требования к безопасности хранения		
	приготовленных основных холодных десертов.		
	Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и		
39	горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и инвентаря.		
	Приготовления отделочных полуфабрикатов. Оформление и		
	подача сложных десертов. Контроль качества и безопасности		_
	готовой продукции.		2
	1		

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, цитрусовых. Механическая обработка продуктов.		2
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. Приемочный контроль. Приемочный контроль		2
	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. Органолептический 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.	Видео-практикум	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.		2

		1	1
	Подготовительный процесс. Основной процесс. Завершающий процесс.		
	Тема 16. Правила организации рабочего места для		
	приготовления сложных холодных десертов		
16	Организация работы холодного цеха. Санитарные требования и		2
10.	подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды.		
	Производственный стол.		
	Тема 17. Виды технологического оборудования,		
	производственного инвентаря, инструментов и правила их		
	6220H2CHOFO HCHOTH 20D2HHIG HDH HDHFOTAD HAHHH CHOWHLIV		2
17.	холодных десертов.		2
	Оборудование и производственный инвентарь для		
	приготовления холодных десертов.		
	 		
	Тема 18. Правила выбора основных продуктов и		
	ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных		
	десертов.		_
18.	Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих	Видео-практикум	2
	десертов. Барианты комоинирования различных спосооов		
	приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание		
	основных продуктов с дополнительными ингредиентами для		
	создания гармоничных десертов.		
	Тема 19. Требования и основные критерии оценки качества		
	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним		2
19.	для приготовления сложных холодных десертов.		2
	биохимические;микробиологические;товароведно-		
	технологические;химические;физические.		
	Тема 20. Основные характеристики готовых		
	полуфабрикатов промышленного изготовления,		
	используемых для приготовления сложных холодных		
20	десертов.		2
20.	ГОСТ Р 53967-2010 - Национальный стандарт Российской Федерации		
	«Десерты фруктовые».		
	Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих		
	десертов.		
	Тема 21. Способы определения массы продуктов и		
	дополнительных ингредиентов для приготовления сложных		
	холодных десертов.		
21.	Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и		2
21.	горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и		
	инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов.		
	Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и		
	безопасности готовой продукции.		
	Тема 22. Требования к безопасности хранения		
	промышленных полуфабрикатов для приготовления		2
22.	сложных холодных десертов.		2
	Организация технологического процесса. Технология		
	приготовления сложных холодных десертов.		
	Тема 23. Правила охлаждения и замораживания основ для		
	приготовления сложных холодных десертов.		
	Правила охлаждения и замораживания основ для		2
23.	приготовления сложных холодных десертов. Разработка	Видео-практикум	2
	технологической карты приготовления десертов "Мусс" и		
	"Десерт абрикосовый с карамелью". Декорирование сложных		
	десертов, температура и посуда для подачи.		
	I VI	1	1

	Тема 24. Температурный режим охлаждения и		
	замораживания основ для приготовления сложных		
	холодных десертов.		2
24.	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.		
	Тема 25. Методы приготовления сложных холодных		
	десертов.		
	Торты, печенья, вафли, кексы, пироги;		
25.	различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых		
25.	сливок;сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые		
	фруктовые салаты, сладкие молочные, шоколадные и		
	фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты		2
	из мороженого.		
	Тема 26. Технология и правила приготовления сложных		
	холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных		
		Видео-практикум	2
	Приготовление фруктовых ягодных салатов.		
	Приготовление муссов, кремов, суфле.		
	Тема 27. Технология и правила приготовления сложных		
	холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису,		
	чизкейка, бланманже.		
	Технология приготовления сложных холодных десертов:		
27.	фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов,		2
	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		
	Тема 28. Технология и правила приготовления холодных		
	напитков.		
	Традиционные напитки на Руси: березовый сок, рассолы,		
28		Видео-практикум	2
20.	холодные (молоко и молочные коктейли, хлебный квас,	Бидео-практикум	
	плодово-ягодные) и гарячие (чай, кофе, какао). Технология		
	приготовления уололных напитков		
	приготовления холодных напитков. Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для		
	Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для		
	Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов.		
	Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. Ассортимент и технология приготовления сложных холодных		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		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.		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		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
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. Тема 30. Основные характеристики готовых		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. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология		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. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи		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. Тема 30. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления; технология приготовления холодных десертов из них; правила подачи и оформления, температурный режим.		
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. 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.		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. 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		
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. 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		
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. 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		
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. 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		
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. 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		

	L	I	
	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.		
	Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных		
22	холодных десертов.		2
32.	Освоение навыков приготовления: начинки, соусы и глазури		_
	для отдельных холодных и горячих десертов		
	Тема 33. Варианты комбинирования различных способов		
	приготовления холодных десертов. Основные приемы		
	приготовления сложных холодных и горячих десертов.		
33.	Варианты комбинирования различных способов приготовления		2
33.	холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с		
	дополнительными ингредиентами для создания гармоничных		
	десертов.		
	Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с		
	дополнительными ингредиентами для создания		
	гармоничных холодных десертов. Приобретение навыков по вариантам сочетания основных продуктов		2
34.	с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных		2
	холодных и горячих десертов		
	Авокадо + Лимон + Чеснок; Мед + Сыр; Грецкий орех + Корица +		
	Мед; Яблоко + Грецкий орех + Корица		
	Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных		
	холодных десертов.		
	Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих		
35.	десертов. Варианты комбинирования различных способов		2
	приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание		
	основных продуктов с дополнительными ингредиентами для		
	создания гармоничных десертов.		
	Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования		
	сложных холодных десертов.		
	Характеристика и подготовка к использованию желирующих		
36.	веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей,	Видео-практикум	2
	красителей и др. Варианты оформления и техника		
	декорирования сложных холодных десертов. Основные		
	направления в приготовлении горячих десертов.		
	Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов.		
	Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов.		
	-соус шоколадный		2
37.	- соус абрикосовый		2
	- соус яичный сладкий		
	-соус коньячный		
	Тема 38. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов холодных десертов.		
	Характеристика и подготовка к использованию желирующих		
38	веществ, пищевых добавок. Требования безопасности при		2
36.	использовании пищевых добавок. Технология приготовления и		
	техника декорирования десертов. Технологический процесс		
	приготовления блюд из яблок.		
	Тема 39. Требования к безопасности хранения		_
39.	приготовленных основных холодных десертов.		2
	Ассортимент и технология приготовления сложных холодных и		
	горячих десертов. Расчет сырья, подбор оборудования и		

	П 1.6		
	инвентаря. Приготовления отделочных полуфабрикатов.		
	Оформление и подача сложных десертов. Контроль качества и		
	безопасности готовой продукции.		
	Тема 40. Основные критерии оценки качества готовых		
	холодных десертов. Органолептический способ		
	определения степени готовности и качества сложных		
	холодных десертов. Возможные виды дефектов сложных		
40	VOTOTILLIV TACANTOR IL CHOCONI I HV VCTRAHAHHA		2
40	- визуально;		_
	- визуально и тактильно прикосновением к изделию		
	столовым прибором (ножом, вилкой), а также приложением		
	усилий нажатием, надавливанием, прокалыванием,		
	разрезанием.		
	Тема 41. Актуальные направления в приготовлении		
	холодных десертов.		
4.1	Характеристика и подготовка к использованию желирующих		2
41	веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей,		_
	красителей и др. Варианты оформления и техника		
	декорирования сложных холодных десертов. Основные		
	направления в приготовлении горячих десертов.		
	Тема 42. Ассортимент сложных горячих десертов. Основные		
	этапы организации процесса приготовления сложных		
	горячих десертов (подготовительный, основанной,		
	завершающий), их организационные особенности и		
42	взаимосвязь.	Видео-практикум	2
	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.		
	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		
43.			2
43.	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.		
	Тема 44. Правила выбора основных продуктов и		
	ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих		
	десертов.		
44.	Основные приемы приготовления сложных холодных и горячих		2
7-7-	десертов. Варианты комбинирования различных способов		
	приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание		
	основных продуктов с дополнительными ингредиентами для		
	создания гармоничных десертов.		
	Тема 45. Требования и основные критерии оценки качества		
	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним		
1	TO STATE DIE ALLE DE LA PROPERTIE DE LA PORTIE DE LA POR		
	·		
45.	для приготовления сложных горячих десертов.		2
45.	для приготовления сложных горячих десертов. Недопустимые дефекты: блюдо недостаточно сладко		2
45.	для приготовления сложных горячих десертов. Недопустимые дефекты: блюдо недостаточно сладко (уменьшена закладка сахара); имеет посторонние привкусы и		2
45.	для приготовления сложных горячих десертов. Недопустимые дефекты: блюдо недостаточно сладко		2

	нехарактерная консистенция (взбитые сливки и муссы ос □ели;		
	попадаются комки заварившегося крахмала в киселях; закал в		
	выпеченных изделиях).		
	Тема 46. Основные характеристики готовых		
	полуфабрикатов промышленного изготовления,		
	используемых для приготовления сложных горячих		
	десертов.		2
46.	Характеристика выбранного ассортимента холодных десертов	Видео-практикум	2
	из фруктов и овощей и необходимого сырья. Технологический		
	процесс обработки блюд, его презентация, хранение и подача.		
	Санитарно-гигиенические основы технологических процессов		
	приготовления кремов.		
	Тема 47. Требования к безопасности хранения		
	промышленных полуфабрикатов для приготовления		
	сложных горячих десертов.		
47.	-требования к безопасности хранения промышленных		2
47.	полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и		
	горячих десертов;		
	-принципы и виды планирования работы бригады (команды);		
	-основные приемы организации работы исполнителей;		
	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		
48.	шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.		2
40.	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.		
	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:	Собеседование	2

	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 5. Основные этапы формирования качества холодных и		
5	горячих десертов и их характеристика.		2
	Вид самостоятельной работы:	Собеседование	2
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 6. Стадии производства холодных и горячих десертов и		
	их характеристика.		2
6	их характеристика. Вид самостоятельной работы:	Собеседование	2
	самостоятельное изучение литературы		
7	Тема 7. Проверка соответствия показателей качества холодных и горячих десертов: предварительный,		
,	операционный, приемочный контроль.	Собеседование	2
	Вид самостоятельной работы:	Собесеобыние	
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 8. Показатели контроля: органолептические, физико-		
	химические, микро-биологические.		2
8	Вид самостоятельной работы:	Собеседование	2
	самостоятельное изучение литературы		
	1 11		
9	Тема 9. Органолептическая оценка сырья и продуктов. Вид самостоятельной работы:	Собеседование	2
9	1	Сооесеоование	
	самостоятельное изучение литературы		2
	Тема 10. Органолептическая оценка степени готовности и		2
10	качества сложных холодных и горячих десертов.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
11	самостоятельное изучение литературы		
11	Тема 11. Приготовление натуральных компотов, киселей,		2
	фруктовых сиропов.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 12. Сочетание основных продуктов с дополнительных		2
10	ингредиентами для создания гармоничных холодных и		
12	горячих десертов.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		2
	Тема 13. Снижение потерь питательных веществ и массы		2
	готовой продукции, сокращения времени кулинарной		
12	обработки, наилучшего использования оборудования и	Cafaaadaamuu	
13	энергии при приготовлении сложных холодных и горячих	Собеседование	
	десертов. Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		
	1 11		2
1 /	Тема 14. Ассортимент сложных холодных десертов. Вид самостоятельной работы:	Собеседование	2
14	<u> </u>	Сооесеоование	
	самостоятельное изучение литературы		2
	Тема 15. Основные этапы организации процесса		2
	приготовления сложных холодных десертов		
15	(подготовительный, основанной, завершающий), их	Собеседование	
	организационные особенности и взаимосвязь. Вид самостоятельной работы:		
	•		
	самостоятельное изучение литературы		2
	Тема 16. Правила организации рабочего места для		2
16	приготовления сложных холодных десертов.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		

	Тема 17. Виды технологического оборудования,		2
17	производственного инвентаря, инструментов и правила их		
	безопасного использования при приготовлении сложных	0.6	
1/	холодных десертов.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 18. Правила выбора основных продуктов и		2
	ингредиентов к ним для приготовления сложных холодных		
18	десертов.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 19. Требования и основные критерии оценки качества		2
10	основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним	<i>a a</i> .	
19	для приготовления сложных холодных десертов.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 20. Основные характеристики готовых полуфабрикатов		2
20	промышленного изготовления, используемых для	Cohoradarii	
20	приготовления сложных холодных десертов.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		2
	Тема 21. Способы определения массы продуктов и		2
21	дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.	Собеседование	
21	Вид самостоятельной работы:	Собесеобыние	
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 22. Требования к безопасности хранения		2
	промышленных полуфабрикатов для приготовления		2
22	сложных холодных десертов.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 23. Правила охлаждения и замораживания основ для		2
22	приготовления сложных холодных десертов.	0.5	
23	Вид самостоятельной работы:	Собеседование	
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 24. Температурный режим охлаждения и		2
	замораживания основ для приготовления сложных холодных		
24	десертов.	Собеседование	
- '	Pud aguagmagmagu uni nahamu.		
	Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы		
			2
	Тема 25. Методы приготовления сложных холодных		2
25	десертов. Вид самостоятельной работы:	Собеседование	
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 26. Технология и правила приготовления сложных		2
	холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных		4
26	салатов, муссов, кремов, суфле.	Собеседование	
-	Вид самостоятельной работы:		
	самостоятельное изучение литературы		
	Тема 27. Технология и правила приготовления сложных		2
	холодных десертов: парфе, террина, щербета, пая, тирамису,		_
27	чизкейка, бланманже.	Собеседование	
	Вид самостоятельной работы:		
	*		

	Итого за 7 семестр:		86
38	приготовления и подачи разных типов холодных десертов. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	
	самостоятельное изучение литературы Тема 38. Температурный и санитарный режим		4
37	Тема 37. Сервировка и подача сложных холодных десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных горячих десертов. Вид самостоятельной работы:	Собеседование	4
36	Тема 36. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	4
35	Тема 35. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	Собеседование	4
34	Тема 34. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных 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
32	Тема 32. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. 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
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
29	Тема 29. Промышленные полуфабрикаты для приготовления сложных холодных десертов. 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
	самостоятельное изучение литературы		

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: 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. Технология безалкогольных напитков : учебник / Л.А. Оганесянц, А.Л. Панасюк, М.В. Гернет [и др.] ; под редакцией Л.А. Оганесянца. 3-е изд., испр. Санкт-Петербург : Лань, 2018. 300 с. ISBN 978-5-8114-3522-7. Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. URL: https://e.lanbook.com/book/110910

3. Скобельская, З.Г. Технология производства сахарных кондитерских изделий: учебное пособие / З.Г. Скобельская, Г.Н. Горячева. — 2-е изд., испр. и доп. — Санкт-Петербург: Лань, 2018. — 428 с. — ISBN 978-5-8114-3379-7. — Текст: электронный // Электронно-библиотечная система «Лань»: [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/108470

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Приготовление сладких блюд и напитков / составители О.В. Пичугина [и др.]. — Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. — 157 с. — ISBN 978-5-222-28642-5. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/106990

4.1.3. Методическая литература:

- •Методические указания для практических занятий
- •Методические указания для самостоятельной работы

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

Лаборатория Учебный кондитерский цех

- 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 АРАСН;
- 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

Все помещения, лаборатории кафедры Технологии продуктов питания и товароведения Школы Кавказского гостеприимства СКФУ соответствуют требованиям техники безопасности и противопожарной безопасности при проведении учебной практики.

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 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; • методы приготовления сложных холодных и горячих десертов; • технологию 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;		ОК 1-9 ПК 5.1.; ПК 5.2.;

- 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