

## **АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ**

### **Дисциплина МДК.05.03 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов: Основы декорирования**

**Семестр: 6**

**Количество часов: 65**

**Промежуточная аттестация: экзамен**

#### **Место дисциплины в структуре ООП:**

Дисциплина относится к базовой части профессионального цикла учебного плана ПМ.05 МДК.05.03 относится к профессиональному циклу и является общепрофессиональной дисциплиной.

Изучение дисциплины базируется на знаниях и умениях полученных при изучении дисциплин:

«Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции», «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции», «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции», «Химия», «Физиология питания», «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «Организация обслуживания», «Оборудование предприятий общественного питания», «Охрана труда».

#### **Цель и задачи освоения дисциплины:**

Целью дисциплины является:

формирование у студентов профессиональной компетенции

в сфере массового питания и целостного представления об особенностях организации технологического процесса в области приготовления, оформления сложных холодных и горячих десертов, контроля качества и безопасности готовой продукции с учетом предъявляемых требований;

- изучение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- использование различных технологии приготовления для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- знать ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать различные способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов.

#### **Содержание дисциплины:**

теоретические основы технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов. Значение холодных и горячих десертов в питании. Классификация сладких блюд. Подготовка продуктов. Организация работы холодного и горячего цехов. Технология приготовления и ассортимент холодных и горячих десертов. Технологический процесс приготовления холодных десертов. Технологический процесс приготовления горячих

десертов. Приготовление холодных и горячих десертов для диетического и школьного питания. Оформление сложных холодных и горячих десертов. Сервировка и подача холодных и горячих десертов. Требования к безопасности, хранения холодных и горячих десертов. Приготовление горячих и холодных напитков. Значение холодных и горячих напитков в питании. Технологический процесс приготовления и ассортимент горячих напитков. Технология приготовления и ассортимент холодных напитков. Правила подачи холодных и горячих напитков.

**В результате освоения учебной дисциплины** обучающийся должен обладать следующими общекультурными (ОК) и профессиональными (ПК) компетенциями: ОК 1;ОК 2;ОК 3;ОК 4;ОК 5;ОК 6;ОК 8;ОК 9;ПК 5.1;ПК 5.2.

**Образовательные технологии:**

Дисциплина предполагает использование в учебном процессе активных и интерактивных форм проведения занятий: поисковая работа в Интернете.

Краткое описание указанных технологий:

*Поисковая работа в Интернете*

Данная форма используется при изучении студентами темы правила подбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд. Технику приготовления украшений, варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении, методы сервировки.

**Составитель:** Т.М. Куделина, кафедра социально-культурного сервиса и туризма