

МИНИСТЕРСТВО СЕЛЬСКОГО ХОЗЯЙСТВА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
«ИЖЕВСКАЯ ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННАЯ
АКАДЕМИЯ»

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по учебной работе
/Л.Б. Акмаров./
« 26 » 2016 г.



РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ
ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Направление подготовки – **Технология продукции и организация
общественного питания**

Квалификация выпускника **бакалавр**

Форма обучения – очная, заочная

Ижевск 2016

СОДЕРЖАНИЕ

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ ...	3
2 МЕСТО ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП.....	4
3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В.....	6
РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ	6
4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВА.....	7
5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ.....	12
6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ	14
7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	17
8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ).....	21
ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	22
ЛИСТ РЕГИСТРАЦИИ ИЗМЕНЕНИЙ	32

1 ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ОСВОЕНИЯ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

Цель освоения факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» - приобретение студентами теоретических знаний о технологических процессах обработки сырья, приготовления, оформления и отпуска сложных холодных и горячих десертов, оценки качества и безопасности.

Задачи факультативной дисциплины:
получение теоретических знаний и практических навыков:

участие в выполнении экспериментов;

проведение наблюдений и измерений, составление их описания и формулировка выводов;

разработка новых методов и технических средств испытаний параметров технологических процессов и качества приготовления сложных холодных и горячих десертов (в составе творческого коллектива).

В результате освоения дисциплины обучающийся должен владеть:

методами предварительного расчета для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений.

методами анализа существующих и разработкой новых технологий с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии;

практическими навыками прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства сложных холодных и горячих десертов;

методами комплексного анализа биологической ценности и биологической эффективности продуктов питания;

владеть методами теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

методами расчета потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд;

методами производства кулинарной продукции и организации производства;

практическими навыками работы с научно-технической и периодической литературой;

методами патентных исследований.

2 МЕСТО ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ В СТРУКТУРЕ ООП «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

Факультативная дисциплина «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» включена в ФТД Факультативы, вариативная часть.

Реализация дисциплины возможна с применением дистанционных образовательных технологий.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций ОК-7; ОПК-2; ПК-1.

Организация изучения факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» предусматривает чтение лекций, проведение лабораторных занятий, самостоятельную работу студентов по темам дисциплины.

Для изучения дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» необходимы следующие знания и навыки:

Знание: основные понятия и сведения о технологии производства полуфабрикатов и готовой продукции на предприятиях общественного питания;

физические, химические и биохимические процессы, происходящие в продуктах при хранении и их кулинарной обработке;

технологические характеристики режимов обработки продуктов и их взаимосвязь;

требования к качеству кулинарной продукции и услуг;

способы управления технологическими процессами;

требования к их материально-технологической базе и персоналу;

контроль качества продукции общественного питания; виды, методы и правила проведения его; виды фальсификации сырья и готовой продукции, способы обнаружения и меры по предупреждению.

Навыки: выполнения предварительных расчетов для определения критериев контроля за ходом процессов, согласования параметров процесса с характеристиками сырья и продукта, оценки погрешности проводимых им измерений.

анализа существующих и разработки новых технологии с использованием фундаментальных научных исследований в области биотехнологии;

прогнозирования повышения качества продуктов питания, разработки альтернативных вариантов технологических решений производства различных видов продуктов питания;

теоретического и экспериментального исследования в области технологии производства продукции общественного питания с использованием ЭВМ;

проведения расчетов потребности и рационального расхода сырья, выхода готовой продукции, составления рецептур блюд сладких холодных и горячих десертов;

производства кулинарной продукции и организации производства;

работы с научно-технической и периодической литературой;

проведения патентных исследований.

Содержательно-логические связи дисциплины отражены в таблице 2.1

2.1 Содержательно-логические связи факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

Код дисциплины (модуля)	Содержательно-логические связи	
	Коды и название учебных дисциплин (модулей), практик	
	на которые опирается содержание данной учебной дисциплины (модуля)	для которых содержание данной учебной дисциплины (модуля) выступает опорой
ФТД.В.01	Б1.Б.10 Математика Б1.Б.11 Физика Б1.Б.14 Аналитическая химия и физико-химические методы анализа Б1.Б.15 Физическая и коллоидная химия Б1.Б.17 Информатика	Б1.Б.20 Технология продуктов общественного питания Б1.Б.21 Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания

3 КОМПЕТЕНЦИИ ОБУЧАЮЩЕГОСЯ, ФОРМИРУЕМЫЕ В РЕЗУЛЬТАТЕ ОСВОЕНИЯ ФАКУЛЬТАТИВНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ «ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

Перечень общекультурных компетенций, формируемых в результате освоения факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных и горячих десертов»:

ОК-7 способность к самоорганизации и самообразованию

Перечень общепрофессиональных компетенций, формируемых в результате освоения факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных и горячих десертов»:

ОПК-2 способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения

Перечень профессиональных компетенций, формируемых в результате освоения факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных и горячих десертов»:

ПК-1 способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

3.1 Перечень общекультурных (ОК), общепрофессиональных (ОПК) и профессиональных (ПК) компетенций

Номер/индекс компетенции	Содержание компетенции (или ее части)	В результате изучения учебной дисциплины обучающиеся должны:		
		Знать	Уметь	Владеть
ОК-7	способность к самоорганизации и самообразованию	закономерности и принципы самоорганизации и самообразования	самостоятельно оценить результаты своей деятельности	навыками самостоятельной работы
ОПК-2	способность разрабатывать мероприятия по совершенствованию технологических процессов производства продукции питания различного назначения	основные способы получения информации	структурировать информацию	принципами оформления информации в доступном виде
ПК-1	способность использовать технические средства для измерения основных параметров технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции, организовать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания	Методы измерения основных параметров технологических процессов	Оценить и применить методы измерения. Разрабатывать новые технологические процессы производства продукции питания	Навыками применения мат. методов и нормативной базы в анализе исследований. Организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания

**4 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ФАКУЛЬТАТИВА
«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И
ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»**

Общая трудоемкость дисциплины составляет 2 зачетных единицы, 72 часа.

Таблица 4.1 – Общая трудоемкость часов очная форма обучения

Семестр	Всего часов	Аудиторных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Контроль		ЗЕТ
							ЗАЧЕТ		
2	72	30	42	10	20	-	ЗАЧЕТ		2
Всего	72	30	42	10	20	-	-		

Таблица 4.2 – Общая трудоемкость часов заочная форма обучения

Курс/ сессия	Всего часов	Аудиторных	Самост. работа	Лекций	Лабораторных	Практических	Контроль		ЗЕТ
							ЗАЧЕТ		
2/1	36	6	30	4	2	-			
2/2	36		32				ЗАЧЕТ	4	
Всего	72	6	62	4	2	-	4		2

4.1 Структура дисциплины

4.1.1 Структура дисциплины очная форма обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
1	2	1	Введение. История возникновения сладких десертов	8	2	-	-	6		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа
2	2	3,7	Технология приготовления холодных сладких блюд	12	2	-	4	6		Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторных работ, самостоятельная работа
3	2	3,9	Технология приготовления желеобразных сладких блюд	12	2	-	4	6		Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторных работ, самостоятельная работа (графический диктант)
4	2	5,11	Технология приготовления сложных горячих десертов	12	2	-	4	6		Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторных работ, самостоятельная работа

Продолжение таблицы 4.1.1

5	2	5,13	Технология приготовления соусов к сложным горячим и холодным десертам. Требования к качеству сладких блюд	12	2	-	4	6		Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторных работ, самостоятельная работа
6	2	15	Искусство оформления сложных десертов	10		-	4	6		Защита лабораторных работ
7	2	1-15	Учебно-исследовательская работа	6				6		Защита научно-исследовательских работ
8	2	16	Зачет							
ИТОГО				72	10	-	20	42		

4.2.1 Структура дисциплины заочная форма обучения

№ п/п	Семестр	Недели семестра	Раздел дисциплины (модуля), темы раздела	Виды учебной работы, включая СРС и трудоемкость (в часах)						Форма: - текущего контроля успеваемости, СРС (по неделям семестра); - промежуточной аттестации (по семестрам) КРС
				всего	лекции	практические занятия	лаб. занятия	СРС	Контроль	
1	2	1	Введение. История возникновения сладких десертов	8	1	-	-	7		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа
2	2	3,7	Технология приготовления холодных сладких блюд	8	1	-	-	7		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа
3	2	3,9	Технология приготовления желированных сладких блюд	12	1	-	-	11		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа (графический диктант)
4	2	5,11	Технология приготовления сложных горячих десертов	8	1	-	2	5		Экспресс-опрос на лекции, защита лабораторных работ, самостоятельная работа
ИТОГО за курс 2/сессию 1				36	4		2	30		
5	2	5,13	Технология приготовления соусов к сложным горячим и холодным десертам. Требования к качеству сладких блюд	12		-	-	12		Экспресс-опрос на лекции, самостоятельная работа
6	2	15	Искусство оформления сложных десертов	12		-	-	12		Самостоятельная работа
7	2	1-15	Учебно-исследовательская работа	8				8		Защита научно-исследовательских работ
8	2	16	Зачет	4					4	
ИТОГО за курс 2/сессию 2				36				32	4	
ИТОГО по дисциплине				72	4	-	2	62	4	

4.2 Матрица формируемых дисциплиной компетенций

Разделы и темы дисциплины	Кол-во часов	Компетенции (вместо цифр – шифр и номер компетенции из ФГОС ВПО)			
		ОК-7	ОПК-2	ПК-1	Общее количество компетенций
Введение. История возникновения сладких десертов	8	+	+		2
Технология приготовления холодных сладких блюд	12	+	+	+	3
Технология приготовления железированных сладких блюд	12	+	+	+	3
Технология приготовления сложных горячих десертов	12	+	+	+	3
Технология приготовления соусов к сложным горячим и холодным десертам. Требования к качеству сладких блюд	12	+	+	+	3
Искусство оформления сложных десертов	10	+	+	+	3
Учебно-исследовательская работа	6	+	+	+	3
Промежуточная аттестация (Зачет)		+	+	+	3
ИТОГО	72				

4.3 Содержание разделов дисциплины (модуля)

№	Название раздела	Содержание раздела в дидактических единицах
1	Введение. История возникновения сладких десертов	Цель, предмет, задачи дисциплины; Межпредметные связи с другими дисциплинами. История возникновения сладких десертов
2	Технология приготовления холодных сладких блюд	Классификация сладких блюд. Свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды; Компоты; Замороженные сладкие блюда;
3	Технология приготовления железированных сладких блюд	Желированные сладкие блюда: 1 Кисели 2 Желированные блюда 2.1 Желе 2.2 Муссы 2.3 Самбуки 2.4 Кремы
4	Технология приготовления сложных горячих десертов	Горячие сладкие блюда
5	Технология приготовления соусов к сложным горячим и холодным десертам. Требования к качеству сладких блюд	Сладкие соусы и сиропы; Требования к качеству сладких блюд.
6	Искусство оформления сложных десертов	Искусство оформления сложных десертов

4.4 Лабораторный практикум

№ п/п	№ раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость (час.)
1		Раздел Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.	20
2	2	Лабораторная работа № 1 «Сложные холодные десерты» 1. Кисель; 2. Ягоды с заварным кремом; 3. Сорбе; 4. Парфе; 5. Творожный десерт с фруктами; 6. Творожные сырца в шоколаде; 7. Чизкейк классический; 8. Салат фруктовый.	4
3	3	Лабораторная работа № 2 «Желированные сладкие блюда» 1. Желе цветное; 2. Желе заливное; 3. Мусс; 4. Мусс цветной (шоколадный); 5. Крем (панакота); 6. Самбук; 7. Крем слоистый; 8. Мармелад.	4
4	4	Лабораторная работа № 3 «Сладкие блюда из яблок» 1. Шарлотка; 2. Яблоки запеченные; 3. Яблоки с рисом; 4. Яблочный пай.	4
5	5	Лабораторная работа № 4 «Сложные горячие десерты» 1. Шоколадный фондан; 2. Суфле; 3. Пудинг; 4. Запеканка сладкая.	4
6	6	Лабораторная работа № 5 «Искусство приготовления цветов из желе»	4
ИТОГО			20

4.5 Практические занятия

Не предусмотрены учебным планом

4.6 Содержание самостоятельной работы и формы ее контроля

Самостоятельная работа студентов с целью углубления знаний по дисциплине заключается:

1. В обработке материала, вынесенного на самостоятельное изучение и/или повторение с использованием:

- основной и дополнительной литературы;
- периодической литературы;
- методических разработок к лабораторным занятиям;
- других информационных источников (поисковые системы Интернета, справочно-информационный диск);

2. В подготовке к проверочным работам (проработка лекций), тестированию, выполнению индивидуальных и групповых заданий;

3. В учебно-исследовательской работе (выступление на ежегодной студенческой конференции).

№ п/п	Радел дисциплины (модуля), темы раздела	Номер раздела	Содержание самостоятельной работы	Форма контроля
1	Введение. История возникновения сладких десертов	1	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
2	Технология приготовления холодных сладких блюд	2	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
3	Технология приготовления железированных сладких блюд	3	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
4	Технология приготовления сложных горячих десертов	4	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
5	Технология приготовления соусов к сложным горячим и холодным десертам. Требования к качеству сладких блюд	5	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
6	Искусство оформления сложных десертов	6	Работа с учебной литературой, подготовка к лекции	Экспресс-опрос на лекции
	Учебно-исследовательская работа		Работа с учебной литературой и научной литературой	Выступление на конференциях
8	Промежуточная аттестация		Работа с периодической/ учебной литературой, информационными ресурсами, согласно требований методических указаний.	Зачет

5 ОБРАЗОВАТЕЛЬНЫЕ ТЕХНОЛОГИИ

Применение мультимедийного оборудования на лекциях. компьютерных программ MICROSOFT OFFICE, справочно-информационных систем для самостоятельной работы.

5.1 Интерактивные образовательные технологии, используемые в аудиторных занятиях

Семестр	Вид занятия (Л, ПР, ЛР)	Используемые интерактивные образовательные технологии	Количество часов
2	Л	Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала с использованием новейших информационных средств и технологий (мультимедийные презентации)	10
	ЛР	Лабораторные работы с условиями, максимально приближенными к реальным, с использованием лабораторного оборудования; проблемные ситуации, инициирование самостоятельной работы, поиска	20
ИТОГО			30

Главное направление лекционных/лабораторных занятий по факультативной дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» не осуществление заключительного профессионального этапа образования, а закладывание профессиональных основ, сопряженное с задачей научить непрерывно учиться и развиваться самостоятельно – в профессиональном и личностном направлениях. На занятиях применяются активные методы и формы обучения через включение в учебную деятельность элементов проблематизации, научного поиска, разнообразных форм самостоятельной работы (переход от школы воспроизведения к школе понимания, школе мышления).

Модель обучения выстраивается в основном на основе концепции развивающего обучения (в русле так называемого личностно-

ориентированного подхода) и интенсивнее опирается на активную познавательную позицию учащегося (в русле деятельностного подхода). Одной из развиваемых характеристик является внимание студентов на фиксации результатов обучения, ключевая особенность данной характеристики - разработка вариантов достижения учебных результатов (на основе изменения параметров условий обучения) для учащихся с разными способностями.

Ключевые особенности лекционных занятий: Инициирование самостоятельного поиска студентом знаний через проблематизацию преподавателем учебного материала (беседа с элементами проблематизации, рассказ с элементами поисковой беседы) с использованием новейших информационно-коммуникационных средств и технологий (мультимедийные презентации).

Краткая характеристика модели обучения на лабораторных занятиях по факультативной дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

Целевой акцент	Процесс обучения (научить учиться)
Роль студента	Преимущественно активная
Роль преподавателя	Консультативная (менеджер, режиссер)
Форма предъявления знаний	Разнообразные и преимущественно активные формы (проблемные ситуации, инициирование самостоятельной работы, поиска и др.)
Использование знаний	Акцент на прикладное использование знаний, в реальных условиях

Преобладающая форма учебной деятельности Использование групповых форм обучения (по 4...5 человек в группе)

6 ОЦЕНОЧНЫЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ТЕКУЩЕГО КОНТРОЛЯ УСПЕВАЕМОСТИ, ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ПО ИТОГАМ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ И УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ

Контроль знаний студентов по факультативной дисциплине «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» проводится в устной и письменной форме, предусматривает текущий и промежуточный контроль (зачет).

Методы контроля:

- тестовая форма контроля;
- устная форма контроля – опрос и общение с аудиторией по поставленной задаче в устной форме;
- решение определенных заданий по теме лабораторных занятий в конце лабораторного занятия, в целях эффективности усвояемости материала по практике;
- поощрение индивидуальных заданий, в которых студент проработал самостоятельно большое количество дополнительных источников литературы.

Текущий контроль предусматривает устную форму опроса студентов и письменный экспресс-опрос по окончанию изучения каждой темы, решение ситуационных задач.

Промежуточная аттестация – зачет.

6.1 Виды контроля и аттестации, формы оценочных средств

№ п/п	№ семестра	Виды контроля и аттестации (ВК, Тат, ПрАт)	Наименование раздела учебной дисциплины (модуля)	Оценочные средства	
				Форма	Кол-во вопросов в задании
1.	2	ВК, ТАт,	Введение. История возникновения сладких десертов	Входной контроль Текущий контроль	2 задания
2.	2	ТАт	Технология приготовления холодных сладких блюд	Текущий контроль	5 заданий
3.	2	ТАт	Технология приготовления железированных сладких блюд	Текущий контроль	5 заданий
4.	2	ТАт	Технология приготовления сложных горячих десертов	Текущий контроль	3 задания
5.	2	ТАт	Технология приготовления соусов к сложным горячим и холодным десертам. Требования к качеству сладких блюд	Текущий контроль	3 задание
6.	2	ТАт	Искусство оформления сложных десертов	Текущий контроль	1 задание
7	2	ПрАт	Зачет	Промежуточная аттестация	2 вопроса в билете

Примеры оценочных средств*:

Материалы, устанавливающие содержание и порядок проведения
текущего и промежуточного контроля

Вопросы текущего контроля

1. Классификация сладких блюд.
2. История возникновения сладких блюд.
3. Ингредиенты для приготовления сладких блюд.
4. Технология сладких блюд. Свежие быстрозамороженные плоды и ягоды.
5. Технология сладких блюд. Компоты.
6. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: кисели.
7. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: муссы, самбуки, кремы.
8. Технология сладких блюд. Замороженные сладкие блюда.
9. Горячие сладкие блюда из яблок.
10. Сложные горячие десерты.
11. Соусы для приготовления сладких блюд.
12. Сиропы для приготовления сладких блюд.
13. Требования к качеству сложных холодных и горячих сладких блюд.
14. Оформление сложных горячих сладких блюд.
15. Оформление сложных холодных сладких блюд.

Вопросы для подготовки к зачету

1. Классификация сладких блюд.
2. История возникновения сладких блюд.
3. Ингредиенты для приготовления сладких блюд.
4. Технология сладких блюд. Свежие быстрозамороженные плоды и ягоды.
5. Технология сладких блюд. Компоты.
6. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: кисели.
7. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: муссы.
8. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: самбуки.
9. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: кремы.
10. Технология сладких блюд. Замороженные сладкие блюда.
11. Горячие сладкие блюда из яблок.
12. Сложные горячие десерты.
13. Соусы для приготовления сладких блюд.
14. Сиропы для приготовления сладких блюд.
15. Требования к качеству сложных холодных сладких блюд.
16. Требования к качеству сложных горячих сладких блюд.
17. Оформление сложных горячих сладких блюд.
18. Оформление сложных холодных сладких блюд.

6.2 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы

1 Рабочая программа факультативной дисциплины «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»: Портал Ижевской ГСХА <http://portal.izhgsha.ru/index.php/>

6.3 Критерии оценки знаний, умений, навыков (в том числе и заявленных компетенций).

Уровень освоения программы определяется на основе рейтинговой оценки успеваемости.

Рейтинговая оценка качества подготовки студента

Вид работ и форма текущего контроля	Количество баллов (максимальное)	
	За 1 раб.	Всего за 2 семестр
Лекции	10	$5л \times 10б = 50б$
Проверочная работа	10	$5пр/р \times 10б = 50б$
Допуск к лабораторной работе	5	$5л/р \times 5б = 25б$
Защита лабораторной работы	10	$5л/р \times 10б = 50б$
УИР	20	$1 раб. \times 20б = 20б$
Зачет		$50+50+25+50+20 = 195 баллов$

180-195 баллов дают возможность получить зачет автоматически при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины;

160-179 баллов – допуск к зачету, при условии отсутствия пропущенных занятий без уважительной причины; пропущенные лабораторные занятия необходимо отработать, за пропуск лекций по уважительной причине необходимо показать справку из мед. учреждения или деканата.

Для студентов, набравших от 180 до 195 баллов, проводится зачет в виде устного ответа на 1 вопрос.

Билеты для зачета состоят из двух вопросов. Ответ на каждый вопрос оценивается в два балла. Студент, набравший 3 балла на зачете получает отметку «зачет», 2 балла и менее баллов – «не зачет»

7 УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

7.1 Основная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиотеке	
1	ТЕХНОЛОГИЯ ПРОДУКТОВ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ Учебное пособие для студентов, обучающихся по направлению «Технология продукции и организация общественного питания»	И.Ш.Шумилова, Т.С.Копысова, К.В.Анисимова	Ижевск, ФГБОУ ВПО «Ижевская ГСХА», 2018 г			Портал ИжГСХА http://portal.izhgsha.ru/	
2	Научные основы производства продуктов питания : учеб. пособие	Т. А. Никифорова Д. А. Куликов, Е. В. Волошин,	Оренбург : ГОУ ОГУ, 2012	2-6	5,6	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/204987	
3	Общественное питание: мир в твоей тарелке : учеб. пособие	Д. В. Хрундин, Н. К. Комарова, С. В. Китаевская, О. А. Решетник	Казан. гос. технол. ун-т .— Казань : КГТУ, 2011	2-6	5,6	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/229688	
4	Введение в технологии производства продуктов питания. Ч. 1	Никифорова, Т.А., Е.В. Волошин,	Оренбург : ОГУ, 2015	1	5	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/325397	

7.2 Дополнительная литература

№ п/п	Наименование	Автор(ы)	Год и место издания	Используется при изучении разделов	Семестр	Количество экземпляров	
						в библиот.	на кафед.
1.	Технология продуктов общественного питания : метод. указания по выполнению лабораторных работ	Артемова, Е.Н. Ушакова Г.С.		2-6	5,6	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/146328	
2.	Технология продуктов питания для детей : лабораторный практикум	Дусаева, Х. Б.	Оренбург : ОГУ, 2013	2-6	5,6	ЭБС «Рукопт» http://rucont.ru/efd/231699	

7.3 Перечень Интернет-ресурсов

1. Официальный сайт Ижевской ГСХА – Режим доступа: www.izhgsha.ru/
2. Портал Ижевской ГСХА – Режим доступа: <http://portal.izhgsha.ru/index.php>
3. Система электронного обучения – Режим доступа: <http://moodle.izhgsha.ru/>
4. электронно-библиотечная система «Рукопт». – Режим доступа: <http://rucont.ru/>
5. электронно-библиотечная система “AgriLib”. – Режим доступа: <http://ebs.rgazu.ru/>

7.4 Методические указания по освоению дисциплины

Перед изучением дисциплины студенту необходимо ознакомиться с рабочей программой дисциплины, размещенной на портале и просмотреть основную литературу, приведенную в рабочей программе в разделе «Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины». Книги, размещенные в электронно-библиотечных системах доступны из любой точки, где имеется выход в «Интернет», включая домашние компьютеры и устройства, позволяющие работать в сети «Интернет». Если выявили проблемы доступа к указанной литературе, обратитесь к преподавателю (либо на занятиях, либо через портал академии).

Для изучения дисциплины необходимо иметь чистую тетрадь, объемом не менее 48 листов для выполнения заданий.

Для эффективного освоения дисциплины рекомендуется посещать все виды занятий в соответствии с расписанием и выполнять все домашние задания в установленные преподавателем сроки. В случае пропуска занятий по уважительным причинам, необходимо подойти к преподавателю и получить индивидуальное задание по пропущенной теме.

Полученные знания и умения в процессе освоения дисциплины студенту рекомендуется применять для решения своих задач, не обязательно связанных с программой дисциплины. Например, разработать нормативную документацию и рецептуру на горячее или холодное сладкое блюдо (десерт) и согласно типу предприятия общественного питания.

Владение компетенциями дисциплины в полной мере будет подтверждаться Вашим умением ставить конкретные задачи для приготовления продукции общественного питания, а также выявлять существующие проблемы.

Полученные при изучении дисциплины знания, умения и навыки рекомендуется использовать на учебных и производственных практиках.

7.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения и информационных справочных систем (при необходимости)

Поиск информации в глобальной сети Интернет

Работа в электронно-библиотечных системах

Работа в ЭИОС вуза (работа с порталом и онлайн-курсами в системе moodle.izhgsha.ru)

Мультимедийные лекции

Работа в компьютерном классе

Компьютерное тестирование

При изучении учебного материала используется комплект лицензионного программного обеспечения следующего состава:

1. Операционная система: Microsoft Windows 10 Professional. Подписка на 3 года. Договор № 9-БД/19 от 07.02.2019. Последняя доступная версия программы. Astra Linux Common Edition. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

2. Базовый пакет программ Microsoft Office (Word, Excel, PowerPoint). Microsoft Office Standard 2016. Бессрочная лицензия. Договор №79-ГК/16 от 11.05.2016. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №0313100010014000038-0010456-01 от 11.08.2014. Microsoft Office Standard 2013. Бессрочная лицензия. Договор №26 от 19.12.2013. Microsoft Office

Professional Plus 2010. Бессрочная лицензия. Договор №106-ГК от 21.11.2011.
Р7-Офис. Договор №173-ГК/19 от 12.11.2019 г.

3. Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс». Соглашение № ИКП2016/ЛСВ 003 от 11.01.2016 для использования в учебных целях бессрочное. Обновляется регулярно. Лицензия на все компьютеры, используемые в учебном процессе.

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ) к следующим современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам:

Информационно-справочная система (справочно-правовая система) «Консультант Плюс».

«1С:Предприятие 8 через Интернет для учебных заведений» (<https://edu.1cfresh.com/>) со следующими приложениями: 1С: Бухгалтерия 8, 1С: Управление торговлей 8, 1С:ERP Управление предприятием 2, 1С: Управление нашей фирмой, 1С: Зарплата и управление персоналом. Облачный сервис.

8 МАТЕРИАЛЬНО-ТЕХНИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ (МОДУЛЯ)

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лекционных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран.

Учебная аудитория для проведения занятий лекционного и семинарского типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (лабораторных занятий).

Аудитория, укомплектованная специализированной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: переносной компьютер, проектор, доска, экран, лабораторное оборудование: Электрическая 4-х конфорочная плита с духовым шкафом, Морозильная камера, Шкаф холодильный среднетемпературный, Барная стойка «Ли́ра» угловая с пристенным модулем, Столы производственные с дверями СПб 3/Р, Весы технические ВЛКТ-500 М, Весы электронные бытовые настольные (Tefal 79898), Инверторная микроволновая печь (Panasonic NN -20003S), Кухонная машина KM001, серия Chef (KENWOOD, Англия), соковыжималка для цитрусовых А995, соковыжималка для цитрусовых АТ960, универсальная соковыжималка А935, кухонный процессор АТ980, Микроволновая печь (СВЧ, гриль, конвекция, на пару) (LG MH – 6653В), Соковыжималка BORK JUCUN, Чайник электрический (Tefal BF 6623), столовая и кухонная посуда.

Помещение для самостоятельной работы (3-205). Помещение оснащено компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа в электронную информационно-образовательную среду организации.

Помещения для хранения и профилактического обслуживания учебного оборудования

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

**по факультативной дисциплине «Технология приготовления сложных и
горячих десертов»**

Основной профессиональной образовательной программы высшего
образования

по направлению подготовки 19.03.04 Технология продукции и организация
общественного питания

квалификация выпускника бакалавр

1. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

Таблица 1 – Паспорт фонда оценочных средств формируемых компетенций

Название раздела	Код контролируемой компетенции (или её части)	Оценочные средства для проверки знаний (1-й этап)	Оценочные средства для проверки умений (2-й этап)	Оценочные средства для проверки владений (навыков) (3-й этап)
Введение. История возникновения сладких десертов	ОК-7 ОПК-2	Вопросы 1-3	Задания 1	Задания 1,14
Технология приготовления холодных сладких блюд	ОК-7 ОПК-2 ПК-1	Тесты 1,4,6,7,8 Вопросы 4,5,10	Задания 2,3,8	Задания 2,3,8,14
Технология приготовления железированных сладких блюд	ОК-7 ОПК-2 ПК-1	Тесты 2,3,5 Вопросы 6-9	Задания 4-7	Задания 4-7,14
Технология приготовления сложных горячих десертов	ОК-7 ОПК-2 ПК-1	Вопросы 11,12	Задания 9, 10	Задания 9, 10,14
Технология приготовления соусов к сложным горячим и холодным десертам. Требования к качеству сладких блюд	ОК-7 ОПК-2 ПК-1	Вопросы 13-16	Задания 11,12	Задания 11,12,14
Искусство оформления сложных десертов	ОК-7 ОПК-2 ПК-1	Вопросы 18	Задания 13	Задания 13,14

2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ, ОПРЕДЕЛЯЮЩИЕ ПРОЦЕДУРЫ ОЦЕНИВАНИЯ КОМПЕТЕНЦИЙ

2.1 Описание показателей, шкал и критериев оценивания компетенций

Показателями уровня освоенности компетенций на всех этапах их формирования являются:

1-й этап (уровень знаний):

- Умение отвечать на основные вопросы и тесты на уровне понимания сути – удовлетворительно (3).
- Умение грамотно рассуждать по теме задаваемых вопросов – хорошо (4)
- Умение формулировать проблемы по сути задаваемых вопросов – отлично (5)

2-й этап (уровень умений):

- Умение решать простые задачи с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение решать задачи средней сложности – хорошо (4).
- Умение решать задачи повышенной сложности, самому ставить задачи – отлично (5).

3-й этап (уровень владения навыками):

- Умение формулировать и решать задачи из разных разделов с незначительными ошибками - удовлетворительно (3).
- Умение находить проблемы, решать задачи повышенной сложности – хорошо (4).
- Умение самому ставить задачи, находить недостатки и ошибки в решениях – отлично (5).

2.2 Методика оценивания уровня сформированности компетенций в целом по дисциплине

Уровень сформированности компетенций в целом по дисциплине оценивается на основе результатов текущего контроля знаний в процессе освоения дисциплины – как средний балл результатов текущих оценочных мероприятий в течение семестра; на основе результатов промежуточной аттестации – как средняя оценка по ответам на вопросы экзаменационных билетов и решению задач; по результатам участия в научной работе, олимпиадах и конкурсах. Оценка выставляется по 4-х бальной шкале – неудовлетворительно (2), удовлетворительно (3), хорошо (4), отлично (5).

3. ТИПОВЫЕ КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ, ТЕСТЫ И ВОПРОСЫ

3.1 Задания

1. Анализ истории возникновения сладких блюд.
2. Разработка нормативной документации на сладкое блюдо. Свежие быстрозамороженные плоды и ягоды.
3. Разработка нормативной документации на сладкое блюдо. Компот.
4. Разработка нормативной документации на сладкое блюдо. Желированные сладкие блюда: кисель.
5. Разработка нормативной документации на сладкое блюдо. Желированные сладкие блюда: мусс.
6. Разработка нормативной документации на сладкое блюдо. Желированные сладкие блюда: самбук.
7. Разработка нормативной документации на сладкое блюдо. Желированные сладкие блюда: крем.
8. Разработка нормативной документации на сладкое блюдо. Замороженное сладкое блюдо.
9. Разработка нормативной документации на сладкое блюдо. Горячее сладкое блюдо из яблок
10. Разработка нормативной документации на сладкое блюдо. Сложный горячий десерт.
11. Разработка нормативной документации на соус для приготовления сладкого блюда.
12. Разработка нормативной документации на сироп для приготовления сладкого блюда.
13. Разработать нормативную документацию продуктов для приготовления цветов из желе.
14. Задание повышенной сложности: приготовить и сфотографировать блюда 1-13.

3.2 Тесты

1. Какой компонент необходимо добавлять в компоты при варке их из сырья с пониженной кислотностью?

- a) +кислоту лимонную
- b) -цедру лимона
- c) -дольку лимона
- d) -яблочную кислоту

2. Что является желирующим веществом молочного киселя?

- a) -картофельный крахмал
- b) +кукурузный крахмал
- c) -пектин
- d) -желатин

3. Взбитое желе – это...

- a) +муссы
- b) -самбуки
- c) -желированные кремы
- d) -желатиновый студень

4. Что такое парфе?

- a) +замороженные взбитые сливки
- b) -мороженое-сюрприз
- c) -мороженое-щербет
- d) -мороженое с кусочками фруктов

5. Основной компонент суфле

- a) +взбитые яичные белки
- b) -мука
- c) -яичные желтки
- d) -яблоки

6. Продолжительность хранения компотов при температуре 2...6°C

- a) -6 часов
- b) +12 часов
- c) -16 часов
- d) -24 часа

7. Горячий пряный напиток, обязательная часть которого мед

- a) -чай
- b) -кофе
- c) -какао
- d) +сбитень

8. Напиток из ягод, citrusовых, алычи, кислых яблок

- a) +морс
- b) -коктейль
- c) -крюшон
- d) -квас

3.3 Вопросы

1. Классификация сладких блюд.
2. История возникновения сладких блюд.
3. Ингредиенты для приготовления сладких блюд.
4. Технология сладких блюд. Свежие быстрозамороженные плоды и ягоды.
5. Технология сладких блюд. Компоты.
6. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: кисели.
7. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: муссы.
8. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: самбуки.
9. Технология сладких блюд. Желированные сладкие блюда: кремы.
10. Технология сладких блюд. Замороженные сладкие блюда.
11. Горячие сладкие блюда из яблок.
12. Сложные горячие десерты.
13. Соусы для приготовления сладких блюд.
14. Сиропы для приготовления сладких блюд.
15. Требования к качеству сложных холодных сладких блюд.
16. Требования к качеству сложных горячих сладких блюд.
17. Оформление сложных горячих сладких блюд.
18. Оформление сложных холодных сладких блюд.

3.4 Дистанционная работа со студентами

Уважаемы студенты!

Выполняем лабораторную работу дистанционно!

Для этого вам необходимо приготовить или проанализировать блюдо, согласно вашего варианта.

№ п/п	ФИО	Блюдо
1.		Кисель ягодный;
2.		Кисель молочный;
3.		Ягоды с заварным кремом;
4.		Сорбе;
5.		Парфе;
6.		Творожный десерт с фруктами;
7.		Творожные сырки в шоколаде;
8.		Салат фруктовый
9.		Кисель ягодный;
10.		Кисель молочный;
11.		Ягоды с заварным кремом;
12.		Сорбе;
13.		Парфе;
14.		Творожный десерт с фруктами;
15.		Салат фруктовый

Выполняем работу и присылаем личным сообщением. Срок сдачи работы _____ г.

Лабораторная работа № 1

Тема: «Сложные холодные десерты»

Цель и задачи работы:

1. Отработать технологию приготовления сложных холодных десертов.
2. Отработать технологическую последовательность приготовления различных видов сложных холодных десертов.
3. Отработать правила подачи сложных холодных десертов.

Содержание работы:

9. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда:

1. Кисель ягодный;
2. Кисель молочный;
3. Ягоды с заварным кремом;
4. Сорбе;
5. Парфе;
6. Творожный десерт с фруктами;
7. Творожные сырки в шоколаде;
8. Салат фруктовый.

1. Составить отчет (заполнить форму);
2. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Инструменты, инвентарь, посуда:

Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, дуршлаг, венчик, мерная кружка, сотейник, листы кондитерские, лопатка, терка, кисточка, доски разделочные, тарелки глубокие, поднос, весы, мясорубка, миксер, глубокий противень, противни.

Индивидуальные задания: выполняем работу по вариантам.

Отчет

Группа № _____

Бригада № _____

Сложные холодные десерты

1. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт?

2. Назовите ассортимент сладких блюд.

3. Создайте свой вариант оформления сладкого блюда. Опишите его или нарисуйте (можно фото).

4. Укажите условия отпуска следующих сладкого блюда.

5. Укажите ингредиенты вашего блюда:
