

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ  
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СТАВРОПОЛЬСКИЙ КОЛЛЕДЖ СЕРВИСНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И КОММЕРЦИИ»**

УТВЕРЖДАЮ  
Директор СКСТИК  
И.И.Симоненко  
\_\_\_\_\_ (приказ от «01» сентября 2022 г. № 151-од)

**ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ОБЩЕРАЗВИВАЮЩАЯ ПРОГРАММА  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ НАПРАВЛЕННОСТИ**

**«Оригинальные десерты»**

для студентов, осваивающих ОПОП:  
43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Дополнительная общеразвивающая программа профессиональной деятельности по учебной дисциплины «Оригинальные десерты» разработана на основе ФГОС СПО по профессии для студентов, осваивающих ОПОП: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Программа рассмотрена МО по направлению подготовки  
Протокол №1 от 09.09.2022 г.

Организация – разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Ставропольский колледж сервисных технологий и коммерции»

Разработчик: Красноухова Елена Николаевна, преподаватель профессионального цикла.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

<b>1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>3</b>
<b>2. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН И СОДЕРЖАНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>5</b>
<b>3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>11</b>
<b>4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ДИСЦИПЛИНЫ</b>	<b>14</b>

## 1. Цель и задачи курса «Оригинальные десерты»

Цель: сформировать у студента знания о видах десертов, технологии приготовления, способах и методах фламбирования, замораживания, запекания, техниках выполнения элементов украшения десертов.

Задачи: дать студентам знания и практические навыки приготовления десертов.

## 2. Требования к уровню освоения содержания дисциплины

### Студент должен знать:

- характеристику сырья и его использование;
- основные рецептуры десертов;
- технологию приготовления фруктовых салатов; десертов из фруктово-ягодного пюре; запеченных, фламбированных фруктов;
- технологию приготовления кремов, десертных соусов, замороженных десертов;
- технологию приготовления десертов из бездрожжевого теста; десерты из яичных белков;
- технологию приготовления горячих и холодных суфле и пудингов; десертов из мягкого сыра и творога
- элементы оформления десертов;
- Приемы и способы работы с шоколадом, карамелью, грильяжем, нугатином, цукатами, тулипным и сахарным тестом, кокосовым и апельсиновым твигом;

### Студент должен уметь:

- пользоваться нормативной документацией;
- организовать рабочее место в соответствии с технологическим процессом
- выбирать необходимые инструменты при приготовлении десертов;
- владеть способами варки, запекания, жарки, фламбирования фруктов;
- владеть приемами декорирования десертов;
- владеть способами замораживания десертов;
- определять качество сырья органолептическим способом;
- выполнять украшения из шоколада, карамели, грильяжа, декоративных видов теста;

Перечень дисциплин, усвоение которых студентам необходимо для изучения данного курса:

- общеобразовательные – «Микробиология», «Информатика»,
- общепрофессиональные – «Товароведение продовольственных товаров», «Санитария и гигиена питания»;
- специальные дисциплины - «Технология приготовления кондитерских изделий», «Оборудование предприятий общественного питания», «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

### 3. Объем дисциплины и виды учебной работы

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр	
Общая трудоемкость дисциплины	50		
Аудиторные занятия	38	1	2
Практические занятия (ПЗ)	10		2
Итоговая аттестация (зачет)	2		
Самостоятельная работа			
1. Проработка материалов по конспекту лекций			
2. Проработка материалов по учебнику			

### 4. Тематический план

№ п/п	Раздел дисциплины	Лекции	ЛР
1	Введение. Цели и задачи курса. История возникновения десертов.	2	
2	Характеристика сырья и его использование	4	
3	Технология приготовления десертов из фруктов	8	
4	Технология приготовления кремов, десертных соусов	4	
5	Технология приготовления замороженных десертов	4	
6	Технология приготовления десертов из бездрожжевого теста	2	
7	Технология приготовления десертов из яичных белков; муссов.	2	
8	Технология приготовления суфле	4	
9	Технология приготовления десертов из мягкого сыра, творога	2	
10	Технология приготовления пудингов	4	
11	Элементы оформления десертов	2	
	Лабораторно-практические занятия		10
	Итоговое занятие	2	

**4. Календарно-тематический план**  
4.1. Разделы дисциплины и виды занятий.

№ п/п	Раздел дисциплины	Лекции	ЛР
1	<b>Введение. Цели и задачи курса. История возникновения десертов.</b>	<b>2</b>	
2	<b>Характеристика сырья и его использование</b>	<b>4</b>	
2.1	Характеристика основных видов сырья и их использование	2	
2.2	Характеристика дополнительных видов сырья и их использование	2	
3	<b>Технология приготовления десертов из фруктов</b>	<b>8</b>	
3.1	Фруктовые салаты	2	
3.2	Запеченные и ягоды фрукты	2	
3.3	Вареные фрукты; фрукты, жареные в тесте	2	
3.4	Фрукты жареные на гриле; фламбированные фрукты	2	
4	<b>Технология приготовления кремов, десертных соусов</b>	<b>4</b>	
4.1	Приготовление кремов	2	
4.2	Приготовление десертных соусов	2	
5	<b>Технология приготовления замороженных десертов</b>	<b>4</b>	
5.1	Приготовление фруктового льда, шербета, граните	2	
5.2	Приготовление молочного, сливочного мороженого, парфе, бомбе	2	
6	<b>Технология приготовления десертов из бездрожжевого теста</b>	<b>2</b>	
6.1	Приготовление десертов из бездрожжевого теста (блинчики «Сюзетт», блинчики Гунделя, клафутис, бисквитные пальчики)	2	
7	<b>Технология приготовления десертов из яичных белков; муссов</b>	<b>2</b>	
7.1	Приготовление десертов из яичных белков; муссов	2	
8	<b>Технология приготовления суфле</b>	<b>4</b>	
8.1	Приготовление холодных суфле	2	
8.2	Приготовление горячих суфле	2	
9	<b>Технология приготовления десертов из мягкого сыра, творога</b>	<b>2</b>	
9.1	Приготовление пасхи, панакотты, тирамису, крема из маскарпоне, сырного торта	2	
10	<b>Технология приготовления пудингов</b>	<b>4</b>	
10.1	Приготовление холодных пудингов	2	
10.2	Приготовление горячих пудингов	2	

<b>11</b>	<b>Элементы оформления десертов</b>	<b>2</b>	
	<b>Лабораторно-практические занятия</b>		<b>10</b>
1	Приготовление фруктовых салатов и фруктово-ягодных пюре		2
2	Приготовление запеченных фруктов и ягод, фламбированных фруктов		2
3	Приготовление кремов, десертных соусов		2
4	Приготовление суфле. Пудингов, десертов из мягкого сыра		2
5	Приготовление элементов оформления десертов		2
	<b>Итоговое занятие</b>	<b>2</b>	

#### 4.2. Содержание разделов дисциплин

1	Введение. Цели и задачи курса. История возникновения десертов.	2
2	Характеристика сырья и его использование Характеристика основных видов сырья и их использование Характеристика дополнительных видов сырья и их использование	4
3	Технология приготовления десертов из фруктов Приготовление фруктовых салатов Запеченные и ягоды фрукты Вареные фрукты; фрукты, жареные в тесте Фрукты жареные на гриле; фламбированные фрукты	8
4	Технология приготовления кремов, десертных соусов Приготовление кремов Приготовление десертных соусов	4
5	Технология приготовления замороженных десертов Приготовление фруктового льда, шербета, граните Приготовление молочного, сливочного мороженого, парфе, бомбе	4
6	Технология приготовления десертов из бездрожжевого теста Приготовление десертов из бездрожжевого теста (блинчики «Сюзетт», блинчики Гунделя, клафутис, бисквитные пальчики)	2
7	Технология приготовления десертов из яичных белков	2
8	Технология приготовления суфле. Приготовление холодных и горячих суфле	4
9	Технология приготовления десертов из мягкого сыра, творога. Приготовление пасхи, панакотты, тирамису, крема из маскарпоне, сырного торта.	2
10	Технология приготовления пудингов. Приготовление горячих и холодных пудингов	4
11	Элементы оформления десертов	2

## 5. Формы и содержание текущего, промежуточного и итогового контроля

### Вопросы для промежуточного контроля:

1. Виды десертов.
2. Назвать виды плодов, относящиеся к косточковым.
3. Назвать виды плодов, относящиеся к семечковым.
4. Назвать виды садово-ягодных культур.
5. Назвать виды плодовых овощей.
6. Назвать виды цитрусовых.
7. Назначение и использование орехов и каштанов.
8. Применение сухофруктов и марципана.
9. Виды сахара и сахарных сиропов; назначение и использование сахара и сахарных сиропов.
10. Мед и заменители сахара, их применение.
11. Назначение муки, манной крупы и крахмала.
12. Виды желеобразователей и загустителей; их функции.
13. Что составляет основу всех шоколадных продуктов.
14. Какие пряные травы и цветы являются съедобным декором или вкусовой основой для кремов или мороженого.
15. Как карамелизовать сахар сухим способом?
16. Что означает термин «темперирование»?
17. Какие формы нарезки используют для приготовления фруктовых салатов?
18. Какие виды фруктов выбирают для карамелизации?
19. Для какой цели фламбируют фрукты?
20. С помощью какого прибора можно приготовить фруктовую, молочную пену?
21. Второе название бисквита «савоярди».
22. Что является основой для королевской глазури (айсинга)?
23. Как приготовить шоколадные украшения в полоску?
24. Что означает в переводе с французского «парфе»?
25. Как называются классические маленькие французские печенья или пирожные?
26. Что представляет собой крокант?
27. Как называется прибор, предназначенный для вспенивания густых жидкостей?
28. В каком виде, в качестве самостоятельного десерта, подают крем «кастэрд»?
29. Какие продукты используют для приготовления крема «сабайон»?
30. Что является основой для приготовления десерта «Тирамису»?



## **6. Учебно-методическое обеспечение дисциплины**

Средства технического оснащения: образцы различных видов столовой посуды, приборов, оборудование (механическое, тепловое, холодильное), инструменты, видеофильмы, иллюстрации к темам лекций:

1. Всемирная кулинарная олимпиада. Берлин, 2012 г
2. Кулинарные таланты России
3. Международный фестиваль в Москве. Звезды кулинарии – третьему тысячелетию
4. Искусство Российских кулинаров
5. Московский рождественский фестиваль кулинарного искусства. Международная выставка «Шот – Хот»
6. Искусство российских кулинаров. Выпуск 2
7. Искусство российских кулинаров. Выпуск 3.
8. Искусство российских кулинаров. Выпуск 4.  
плакаты, наглядные пособия, иллюстрации.

### **6.1. Основная литература:**

1. ФЗ «О защите прав потребителей» с изменениями от 25 января 1996 г.
2. Правила оказания услуг общественного питания. Утвержденные постановлением Правительства РФ № 1036 от 15.08.97.
3. ГОСТ 50762 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
4. 6. ГОСТ Р 50647 – 94 «Общественное питание. Термины и определения».
5. 7. ГОСТ 50764 – 95 «Услуги общественного питания. Общие требования».
6. ГОСТ Р 28 –1 – 95 «Общественное питание. Требования к обслуживающему персоналу».
7. Кучер Л.С., Шкуратова Л.М. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания. М.: Деловая Литература, 2012.-543 с, ил.
8. Осипов В.П. и др. Ресторанный бизнес в России. М.: РосКонсульт, 2013-480с, ил.
9. С. Долгополова «Новые кулинарные технологии» Москва Издательский дом «Ресторанные ведомости» 2005
10. Десерты. Большая кулинарная книга. Издательство ВВРГ (ЗАО «ББПГ») 2011

### **6.2. Дополнительная литература:**

1. Станкевич Г.П. Справочник молодого официанта. – М.: Высшая школа, 2009г.
2. Холопов Т.И. Протокол и этикет для деловых людей. – М.: Экономика, 2013 г.
3. Усов В.В. Организация обслуживания в ресторанах. – М.: Высшая школа, 2010 г.
4. Захарченко М.И. Обслуживание на предприятиях общественного питания. – М.: Экономика, 2011 г.

5. Сборник законов и нормативных актов, действующих в сфере торговли и услуг, 2012.
6. Журналы: «Питание и общество», «Ресторанный бизнес», «Гастроном», «Хлеб-соль», «Шеф-меню»

### **7. Обучающие, контролирующие, расчетные компьютерные программы и другие средства освоения дисциплины**

Форма и методы проведения занятий – лекции, лабораторные занятия.

Программу составлена в соответствии с Государственным образовательным стандартом профессионального образования по специальности подготовки дипломированного специалиста.

Программу составил  
преподаватель

Красноухова Е.Н.

