

**МИНОБРНАУКИ РОССИИ**  
**ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ**  
**ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ**  
**«ВОРОНЕЖСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ ИНЖЕНЕРНЫХ ТЕХНОЛОГИЙ»**

**УТВЕРЖДАЮ**  
Проректор по учебной работе

\_\_\_\_\_ Василенко В.Н.

«25» мая 2023 г.

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА**  
**ДИСЦИПЛИНЫ**

**Технология десертов**  
(наименование в соответствии с РУП)

Направление подготовки (специальность)

19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания  
(шифр и наименование направления подготовки/специальности)

Направленность (профиль)

Технологии производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса  
(наименование профиля/специализации)

Квалификация выпускника

Бакалавр

---

Воронеж

## 1. Цели и задачи дисциплины

Целями освоения дисциплины «Технология десертов» являются формирование компетенций обучающегося в области профессиональной деятельности и сфере профессиональной деятельности:

22 Пищевая промышленность, включая производство напитков и табака (в сфере промышленного производства кулинарной продукции)

33 Сервис, оказание услуг населению (в сфере общественного питания).

Дисциплина направлена на решение задач профессиональной деятельности:

технологического типа;

организационно-управленческого типа

Программа составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта высшего образования по направлению подготовки/специальности 19.03.04 «Технология продукции и организация общественного питания»

## 2. Перечень планируемых результатов обучения, соотнесенных с планируемыми результатами освоения образовательной программы

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 <sub>ПКв-1</sub> – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 <sub>ПКв-1</sub> Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	<b>Знает:</b> основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<b>Умеет:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<b>Владеет:</b> методами контроля оценки качества сырья, навыками осуществления технологического процесса производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## 3. Место дисциплины в структуре ОП ВО

Дисциплина относится к *части, формируемой участниками образовательных отношений* – дисциплины по выбору Блока 1 ООП. Дисциплина является обязательной к изучению.

Изучение дисциплины основано на знаниях, умениях и навыках, полученных при изучении обучающимися дисциплин «Физиология, санитария, гигиена питания», «Товароведение продовольственных товаров», «Технология продуктов общественного питания массового изготовления (рабочая профессия)», «Введение в технологию

продукции и организацию общественного питания», «Технология производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Организация и проектирование предприятий индустрии питания и ресторанного бизнеса»

Дисциплина является предшествующей для *изучения* «Технология изготовления специализированной и персонифицированной продукции индустрии питания», «Контроль качества сырья и готовой продукции на предприятиях индустрии питания и ресторанного бизнеса», «Организация и технология обслуживания в баре», «Технологии и организация работы бариста-сомелье», «Производственная практика, организационно-управленческая практика», «Производственная практика, технологическая практика»

#### 4. Объем дисциплины и виды учебных занятий

Общая трудоемкость дисциплины составляет 6 зачетных единиц.

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр	
		6	7
	акад.	акад.	акад.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	216	144	72
<b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>119,75</b>	<b>73,9</b>	<b>45,85</b>
Лекции	51	36	15
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	66	36	30
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	66	36	30
Консультации, текущие	2,55	1,8	0,75
Виды аттестации (зачет)	0,2	0,1	0,1
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>96,25</b>	<b>70,1</b>	<b>26,15</b>
Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	79,25	58,1	21,15
Подготовка к лабораторным работам	10	5	5
Подготовка презентации	7	7	-

#### 5 Содержание дисциплины, структурированное по разделам с указанием отведенного на них количества академических часов и видов учебных занятий

##### 5.1 Содержание разделов дисциплины

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час
6 семестр			
1	Свойства сырья для приготовления десертов.	Виды сырья и их свойства. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.	31
2	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для	Подготовительный процесс. Основной процесс. Завершающий процесс. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.	31,7

	создания гармоничных холодных десертов.	Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.	
3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	Основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства сложных холодных десертов.	79,4
4	<i>Консультации, текущие</i>		1,8
5	<i>Зачет</i>		0,1

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Содержание раздела	Трудоемкость раздела, ак. час
7 семестр			
1	Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов, их организационные особенности и взаимосвязь. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.	Подготовительный, основной, завершающий контроль. Основные приемы приготовления сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов	12
2	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования десертов.	Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей. Варианты оформления и техника декорирования десертов.	12
3	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	Основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства сложных горячих десертов	47,15
4	<i>Консультации, текущие</i>		0,75
5	<i>Зачет</i>		0,1

## 5.2 Разделы дисциплины и виды занятий

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч.	Лабораторные работы, ак. ч.	СРО, ак. ч.
6 семестр				
1	Свойства сырья для приготовления десертов.	12	-	19
2	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	12	-	19,7

3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	12	36	31,4
4	<i>Консультации, текущие</i>		1,8	
5	<i>Зачет</i>		0,1	

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Лекции, ак. ч.	Лабораторные работы, ак. ч.	СРО, ак. ч.
7 семестр				
1	Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов, их организационные особенности и взаимосвязь. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.	5	-	7
2	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования десертов.	5	-	7
3	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	5	30	12,15
4	<i>Консультации, текущие</i>		0,75	
5	<i>Зачет</i>		0,1	

### 5.2.1 Лекции

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Тематика лекционных занятий	Трудоемкость, ак. ч.
6 семестр			
1	Свойства сырья для приготовления десертов.	Изучение ассортимента сладких блюд, значение блюд в питании человека, в зависимости от ингредиентов блюда и их происхождения.	2
		Предварительная подготовка ягод, фруктов, citrusовых. Механическая обработка продуктов.	2
		Состав сладких блюд. Жиры, яйца молоко, сливки. Свежезамороженные, свежие плоды и ягоды. Классификация.	2
		Натуральные фрукты и ягоды и плодовые овощи, компоты и фрукты в сиропе. Технология приготовления. Компоты и фрукты в сиропе. Процесс приготовления компота	2

		Основные этапы формирования качества холодных и горячих десертов и их характеристика. Технологический процесс приготовления и отпуска. Этапы качества. Характеристика.	2
		Стадии производства холодных и горячих десертов и их характеристика. Предварительная обработка сахара, плодов и ягод, молочных продуктов, яиц и яицпродуктов. Характеристика желирующих веществ.	2
2	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.	4
		Снижение потерь питательных веществ и массы готовой продукции, сокращения времени кулинарной обработки при приготовлении сложных холодных десертов	2
		Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов (подготовительный, основной, завершающий), их организационные особенности и взаимосвязь	2
		Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов. Организация работы холодного цеха. Санитарные требования и подготовка рабочего места, инвентаря, инструментов и посуды.	4
3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов.	2
		Методы приготовления сложных холодных десертов: варка, тушение, вымачивание, смешивание, проваривание, карамелизация, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование, порционирование	4
		Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов	2
		Температурный и санитарный режим и правила приготовления разных типов сложных холодных десертов.	2

		Варианты сочетания основных продуктов с дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных десертов	2
7 семестр			
4	Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов.	Ассортимент сложных горячих десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.	5
5	Техника декорирования, методы сервировки и подачи сложных горячих десертов	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования десертов.	5
6	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	Методы приготовления сложных горячих десертов: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.	5

### 5.2.2 Практические занятия не предусмотрены

### 5.2.3 Лабораторный практикум разделить на семестры

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Наименование лабораторных работ	Трудоемкость, час
6 семестр			
1	Свойства сырья для приготовления десертов.	-	-
2	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентов для создания гармоничных холодных десертов.	-	-
3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	Технологический процесс производства крема	6
		Технологический процесс производства холодного суфле; террина	6
		Технологический процесс производства десерта парфе; сорбета	6
		Технологический процесс производства десерта пая, чизкейка	6
		Технологический процесс производства десерта кекса, пирога	6

		Технологический процесс производства десерта желеированного	6
7 семестр			
4	Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов, их организационные особенности и взаимосвязь. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.	-	-
5	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования десертов.	-	-
6	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	Технологический процесс производства суфле	6
		Технологический процесс воздушного пирога из яблок, пудинга	6
		Технологический процесс производства заварного крема и пудинга, оценка качества	6
		Технологический процесс производства десертов снежок, фондю	6
		Технологический процесс производства десертов из фруктов и орехов, оценка качества	6

#### 5.2.4 Самостоятельная работа обучающихся (СРО)

№ п/п	Наименование раздела дисциплины	Вид СРО	Трудоемкость, час
6 семестр			
1	Свойства сырья для приготовления десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	19
		Подготовка к лабораторным работам	-
2	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	19,7
		Подготовка к лабораторным работам	-
3	Технологический процесс производства десертов	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	19,4
		Подготовка к лабораторным работам	5
			7
7 семестр			



4	Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов, их организационные особенности и взаимосвязь. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования десертов.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	7
		Подготовка к лабораторным работам	-
5	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов, их организационные особенности и взаимосвязь. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	7
		Подготовка к лабораторным работам	-
6	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования десертов.	Проработка материалов по лекциям, учебникам, учебным пособиям	7,15
		Подготовка к лабораторным работам	5

## 6 Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины

Для освоения дисциплины обучающийся может использовать:

### 6.1 Учебные и периодические печатные издания, имеющиеся в библиотечном фонде образовательной организации:

6.1.1. Медведев, П. В. Технология мучных кондитерских изделий : учебное пособие / П. В. Медведев. — Оренбург : ОГУ, 2019. — 96 с. — ISBN 978-5-7410-2262-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/159964>

6.1.2. Технология хлебобулочных и мучных кондитерских изделий : учебное пособие / составители Н. И. Давыденко [и др.]. — Кемерово : КеМГУ, 2018. — 108 с. — ISBN 978-5-8353-2348-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/121247>

6.1.3. Беспалова, В. В. Технология приготовления десертов : учебное пособие / В. В. Беспалова, Е. Г. Туршук. — Мурманск : МГТУ, 2018. — 148 с. — ISBN 978-5-86185-962-2. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142657>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.4. Бурова, Т. Е. Технология замороженных готовых блюд : учебное пособие / Т. Е. Бурова, И. А. Баженова, Т. С. Баженова. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 148 с. — ISBN 978-5-8114-3216-5. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/113373>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.5. Безопасность пищевого сырья и продуктов : учебное пособие / составители О. М. Соболева, А. И. Гоппе. — Кемерово : Кузбасская ГСХА, 2018. — 244 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/142989> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.1.6. Линич, Е. П. Санитария и гигиена питания : учебное пособие / Е. П. Линич, Э. Э. Сафонова. — 2-е изд., стер. — Санкт-Петербург : Лань, 2021. — 188 с. — ISBN 978-5-8114-2503-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/169101> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

## 6.2 Дополнительная литература

6.2.1. Семенов, П. Н. Пищевые и биологически активные добавки : учебно-методическое пособие / П. Н. Семенов ; составитель П. Н. Семенов. — Владикавказ : Горский ГАУ, 2020 — Часть 1 — 2020. — 48 с. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/173571>. — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2.2. Тертычная, Т.Н. Научное обеспечение производства микроводорослей и их применение в технологии мучных кондитерских изделий функционального назначения : монография / Т. Н. Тертычная, А. А. Шевцов, Е. А. Шабунина, И. В. Мажулина. — Воронеж : ВГАУ, 2019. — 191 с. — ISBN 978-5-7267-1115-7. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/178867> — Режим доступа: для авториз. пользователей.

6.2.3. Шапкарина, А. И. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская. — Воронеж : ВГУИТ, 2016. — 183 с. — ISBN 978-5-00032-232-1. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/92217>

### 6.2.4. Нормативная документация. Сборники рецептур

- Сборник рецептур на продукцию кондитерского производства [Текст] : сборник технических нормативов / сост. М. П. Могильный. - М. : ДеЛи плюс, 2011. - 560 с. - ISBN 978-5-905170-08-9

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания [Текст] / авт.-сост. А. И. Здобнов, В. А. Цыгагенко. - Киев : Арий , 2013. - 680 с. : ил. - ISBN 978-966-498-183-2

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] . - СПб. : ГИОРД, 2014. - 768 с. - ISBN 978-5-98879-132-4 : 738-00

- Сборник рецептур блюд для предприятий общественного питания на производственных предприятиях и в учебных заведениях : справочник. — Санкт-Петербург : Троицкий мост, 2017. — 340 с. — ISBN 978-5-4377-0100-3. — Текст : электронный // Лань : электронно-библиотечная система. — URL: <https://e.lanbook.com/book/90668>

### 6.2.5 Периодические журналы:

- Журнал «Актуальная биотехнология» // Актуальная биотехнология . [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: <http://elibrary.ru/titles.asp> - Журнал «Актуальная биотехнология».

- Журнал «Биотехнология» // Биотехнология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7679](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7679) - Журнал «Биотехнология».

- Журнал «Биохимия» // Биохимия [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7681](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7681) - Журнал «Биохимия».

- Журнал «Вестник образования».

- Журнал «Вопросы питания» // Вопросы питания [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7711](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7711) - Журнал «Вопросы питания».

- Журнал «Достижения науки и техники АПК» // Достижения науки и техники АПК [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8662](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8662) - Журнал «Достижения науки и техники АПК».

- Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология» // Известия ВУЗов. Пищевая технология. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7818](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7818) - Журнал «Известия ВУЗов. Пищевая технология».

- Журнал «Контроль качества продукции (Методы оценки соответствия)» // Контроль качества продукции. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=27987](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=27987) - Журнал «Контроль качества продукции».

- Журнал «Микробиология» // Микробиология [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7899](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7899) - Журнал «Микробиология».

- Журнал «Питание и общество» // Питание и общество. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=8980](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=8980) - Журнал «Питание и общество».
- Журнал «Пищевая промышленность».
- Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки» // Пищевые ингредиенты: сырье и добавки. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7946](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7946) - Журнал «Пищевые ингредиенты: сырье и добавки».
- Журнал «Ресторанные ведомости».
- Журнал «Ресторатор».
- Санитарные правила, нормы и гигиенические нормативы СД.
- Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов» // Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=31837](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=31837) - Журнал «Технология и товароведение инновационных пищевых продуктов».
- Журнал «Товаровед продовольственных товаров» // Товаровед продовольственных товаров [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=28834](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=28834) - Журнал «Товаровед продовольственных товаров».
- Журнал «Школа гастронома».
- Журнал «Food Technology».
- РЖ Оборудование пищевой промышленности».
- Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством.» // Экономика. Инновации. Управление качеством. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=35676](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=35676) - Журнал «Экономика. Инновации. Управление качеством».
- Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий» // Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий. [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=32905](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=32905) - Журнал «Вестник Воронежского государственного университета инженерных технологий».
- Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство» // Кондитерское и хлебопекарное производство [Электронный ресурс] : журнал – Режим доступа: [http://elibrary.ru/title\\_about.asp?id=7855](http://elibrary.ru/title_about.asp?id=7855).
- Журнал «Кондитерское производство» Журнал «Кондитерское и хлебопекарное производство».

### **6.3 Перечень учебно-методического обеспечения для самостоятельной работы обучающихся**

Попов Е.С., Соколова О.А. Технология десертов [Электронный ресурс]: методические указания к выполнению самостоятельной работы обучающихся по направлению 19.03.04 Технология продукции и организация общественного питания/ Е.С. Попов, О.А. Соколова; ВГУИТ, Кафедра сервиса и ресторанного бизнеса. - Воронеж: ВГУИТ, 2021. - 23 с.

### **6.4 Перечень ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет», необходимых для освоения дисциплины**

Наименование ресурса сети «Интернет»	Электронный адрес ресурса
«Российское образование» - федеральный портал	<a href="https://www.edu.ru/">https://www.edu.ru/</a>
Научная электронная библиотека	<a href="https://elibrary.ru/defaultx.asp?">https://elibrary.ru/defaultx.asp?</a>
Национальная исследовательская компьютерная сеть России	<a href="https://niks.su/">https://niks.su/</a>
Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам»	<a href="http://window.edu.ru/">http://window.edu.ru/</a>
Электронная библиотека ВГУИТ	<a href="http://biblos.vsu.ru/megapro/web">http://biblos.vsu.ru/megapro/web</a>

Сайт Министерства науки и высшего образования РФ	<a href="https://minobrnauki.gov.ru/">https://minobrnauki.gov.ru/</a>
Портал открытого on-line образования	<a href="https://npoed.ru/">https://npoed.ru/</a>
Электронная информационно-образовательная среда ФГБОУ ВО «ВГУИТ»	<a href="https://education.vsu.ru/">https://education.vsu.ru/</a>

## 6.5 Перечень информационных технологий, используемых при осуществлении образовательного процесса по дисциплине, включая перечень программного обеспечения, современных профессиональных баз данных и информационных справочных систем

При изучении дисциплины используется программное обеспечение, современные профессиональные базы данных и информационные справочные системы: ЭИОС университета, в том числе на базе программной платформы «Среда электронного обучения ЗКЛ», автоматизированная информационная база «Интернет-тренажеры», «Интернет-экзамен» и пр.

При освоении дисциплины используется лицензионное и открытое программное обеспечение

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Microsoft Windows 7	Microsoft Open License Microsoft Windows Professional 7 Russian Upgrade Academic OPEN 1 License No Level#47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Adobe Reader XI	(бесплатное ПО) <a href="https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html">https://acrobat.adobe.com/ru/ru/acrobat/pdf-reader/volume-distribution.html</a>
Microsoft Office Professional Plus 2010	Microsoft Open License Microsoft Office Professional Plus 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #48516271 от 17.05.2011 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office 2007 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2007 Russian Academic OPEN No Level #44822753 от 17.11.2008г <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>
Microsoft Office 2010 Standart	Microsoft Open License Microsoft Office 2010 Russian Academic OPEN 1 License No Level #47881748 от 24.12.2010 г. <a href="http://eopen.microsoft.com">http://eopen.microsoft.com</a>

### Справочно-правовые системы

Программы	Лицензии, реквизиты подтверждающего документа
Справочные правовая система Консультант Плюс	Договор о сотрудничестве с «Информсвязь-черноземье», Региональный информационный центр общероссийской сети распространения правовой информации Консультант Плюс № 8-99/RD от 12.02.1999 г.

## 7 Материально-техническое обеспечение дисциплины

В ходе учебного процесса используются аудитории для проведения занятий лекционного типа, групповых и индивидуальных консультаций, текущего контроля и промежуточной аттестации (20, 19) оснащенные следующим оборудованием и техническими средствами обучения: доска ученическая, ноутбук, мультимедиа-проектор, комплекты мебели для учебного процесса, учебно-наглядные пособия.

Для проведения лабораторных занятий используются аудитории 20 а, 20б оснащенные необходимым оборудованием, инвентарем.

Также используются аудитории для самостоятельной работы обучающихся (18, 151,341), выполнения курсового и дипломного проектирования (18) оснащенные компьютерной техникой с возможностью подключения к сети «Интернет» и обеспечением доступа к ЭОС.

## **8 Оценочные материалы для промежуточной аттестации обучающихся по дисциплине**

**Оценочные материалы** (ОМ) для дисциплины включают в себя:

- перечень компетенций с указанием индикаторов достижения компетенций, этапов их формирования в процессе освоения образовательной программы;
- описание шкал оценивания;
- типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков;
- методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности.

ОМ представляются отдельным комплектом и **входят в состав рабочей программы дисциплины (модуля)**.

Оценочные материалы формируются в соответствии с П ВГУИТ 2.4.17-2021 «Положение об оценочных материалах».

Документ составлен в соответствии с требованиями ФГОС ВО по направлению 19.03.04 - Технология продукции и организация общественного питания и профилю (специализации) подготовки Технологии и организация производства продукции индустрии питания и ресторанного бизнеса

**ПРИЛОЖЕНИЕ**  
к рабочей программе дисциплины  
**Технология десертов**

**1. Организационно-методические данные дисциплины для очно-заочной или заочной форм обучения**

**1.1 Объемы различных форм учебной работы и виды контроля в соответствии с учебным планом**

Виды учебной работы	Всего часов	Семестр	
		4	5
	акад.	Акад.	Акад.
Общая трудоемкость дисциплины (модуля)	<b>216</b>	<b>144</b>	<b>72</b>
<b>Контактная работа, в т.ч. аудиторные занятия:</b>	<b>35,9</b>	<b>22,1</b>	<b>13,8</b>
Лекции	14	8	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	-	-	-
Лабораторные работы (ЛБ)	18	12	6
<i>в том числе в форме практической подготовки</i>	18	12	6
Консультации текущие	2,1	1,2	0,9
Рецензирование контрольных работ обучающихся-заочников	1,6	0,8	0,8
Виды аттестации (зачет)	0,2	0,1	0,1
<b>Самостоятельная работа:</b>	<b>172,3</b>	<b>118</b>	<b>54,3</b>
<b>Выполнение контрольной работы</b>	<b>20</b>	<b>10</b>	<b>10</b>
Проработка материалов по конспекту лекций, учебникам	56	32	24
Подготовка к лабораторным работам и отчет	96,3	76	20,3
<b>Подготовка к зачету (контроль)</b>	<b>7,8</b>	<b>3,9</b>	<b>3,9</b>

**АННОТАЦИЯ  
К РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЕ  
ДИСЦИПЛИНЫ  
«Технология десертов»**  
(наименование дисциплины)

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование следующих компетенций:

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 <sub>ПКв-1</sub> – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

**Содержание разделов дисциплины.**

Виды сырья и их свойства. Предварительная подготовка продуктов входящих в состав сладких блюд.

Подготовительный процесс. Основной процесс. Завершающий процесс. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов.

Основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства сложных холодных десертов

Подготовительный, основной, завершающий контроль. Основные приемы приготовления сложных горячих десертов. Варианты комбинирования различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных десертов

Характеристика и подготовка к использованию желирующих веществ, пищевых добавок: крахмалов, студнеобразователей, красителей. Варианты оформления

Основные принципы организации и осуществления технологических процессов производства сложных горячих десертов

**ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ  
ДЛЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ**

по дисциплине

**Технология десертов**



## 1 Перечень компетенций с указанием этапов их формирования

№ п/п	Код компетенции	Формулировка компетенции	Код и наименование индикатора достижения компетенции
1	ПКв-1	Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов	ИД1 <sub>ПКв-1</sub> – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества

Код и наименование индикатора достижения компетенции	Результаты обучения (показатели оценивания)
ИД1 <sub>ПКв-1</sub> Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества	<b>Знает:</b> основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<b>Умеет:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов
	<b>Владеет:</b> методами контроля оценки качества сырья, навыками осуществления технологического процесса производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов

## 2 Паспорт оценочных материалов по дисциплине

№ п/п	Разделы дисциплины	Индекс контролируемой компетенции (или ее части)	Оценочные материалы	Технология/процедура оценивания (способ контроля)
			наименование	
1	2	3	4	5
1	Свойства сырья для приготовления десертов.	ПКв-1	Банк тестовых заданий	Бланочное или компьютерное тестирование
			Ситуационные задачи (кейсы)	Контроль преподавателем
			Собеседование (вопросы к зачету)	Собеседование с преподавателем

2	Основные этапы организации процесса приготовления сложных холодных десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.	ПКв-1	Банк тестовых заданий	Бланочное или компьютерное тестирование
			Ситуационные задачи (кейсы)	Контроль преподавателем
			Собеседование (вопросы к зачету)	Собеседование с преподавателем
3	Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов	ПКв-1	Банк тестовых заданий	Бланочное или компьютерное тестирование
			Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	Защита лабораторных работ
			Собеседование (вопросы к зачету)	Собеседование с преподавателем
			Презентация	Защита презентации
4	Ассортимент сложных горячих десертов. Основные этапы организации процесса приготовления сложных горячих десертов, их организационные особенности и взаимосвязь. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним для приготовления сложных горячих десертов.	ПКв-1	Банк тестовых заданий	Бланочное или компьютерное тестирование
			Ситуационные задачи (кейсы)	Контроль преподавателем
			Собеседование (вопросы к зачету)	Собеседование с преподавателем
5	Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Варианты оформления и техника декорирования десертов.	ПКв-1	Банк тестовых заданий	Бланочное или компьютерное тестирование
			Ситуационные задачи (кейсы)	Контроль преподавателем
			Собеседование (вопросы к зачету)	Собеседование с преподавателем
6	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов	ПКв-1	Лабораторные работы (собеседование) (вопросы к защите лабораторных работ)	Защита лабораторных работ
			Ситуационные задачи (кейсы)	Контроль преподавателем

### 3 Оценочные материалы для промежуточной аттестации.

**Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций в процессе освоения образовательной программы**

Для оценки знаний, умений, навыков студентов по дисциплине применяется бально-рейтинговая система оценки сформированности компетенций студента.

Бально-рейтинговая система оценки осуществляется в течение всего семестра при проведении аудиторных занятий и контроля самостоятельной работы. Показателями ОМ являются: текущий опрос в виде собеседования на лабораторных работах, тестовые задания и самостоятельно (реферат). Оценки выставляются в соответствии с графиком

контроля текущей успеваемости студентов в автоматизированную систему баз данных (АСУБД) «Рейтинг студентов».

Обучающийся, набравший в семестре более 60 % от максимально возможной балльно-рейтинговой оценки работы в семестре получает зачет автоматически.

Студент, набравший за текущую работу в семестре менее 60 %, т.к. не выполнил всю работу в семестре по объективным причинам (болезнь, официальное освобождение и т.п.) допускается до зачета, однако ему дополнительно задаются вопросы на собеседовании по разделам, выносимым на зачет.

Аттестация обучающегося по дисциплине проводится в форме тестирования и предусматривает возможность последующего собеседования (зачета). Зачет проводится в виде тестового задания.

В случае неудовлетворительной сдачи зачета студенту предоставляется право повторной сдачи в срок, установленный для ликвидации академической задолженности по итогам соответствующей сессии. При повторной сдаче зачета количество набранных студентом баллов на предыдущем зачете не учитывается.

### **3.1 Тесты (тестовые задания)**

**3.3.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-1** - Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1<sub>ПКв-1</sub> – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

№ задания	Тестовое задание
<b>Выбрать один ответ</b>	
1	С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам? 1. подбирают по цвету 2. подбирают по вкусу и аромату 3. <b>подбирают с одинаковым сроком варки</b> 4. подбирают по размеру
2	Какое количество крахмала используют для приготовления одной порции киселя средней консистенции, гр.? 1. 10-20 2. <b>30-40</b> 3. 60...80 4. 50-60
3	Способы тепловой обработки пудинга: 1. <b>варка, запекание</b> 2. жарка, тушение 3. припускание, жарение 4. тушение, запекание
4	Какой должна быть жирность сметаны, предназначенной для взбивания при приготовлении десертов, %? 1. 25 2. 15 3. <b>не менее 35</b> 4. 10

5	Из какой крупы готовят гурьевскую кашу? 1. рисовая 2. <b>манная</b> 3. гречневая 4. пшенная
6	При приготовлении муссов основным ингредиентом считается: <b>1. ароматическое основание;</b> 2. агар-агар; 3. желатин; 4. все варианты верны.
7	Чем можно ароматизировать молочный кисель? 1. Корица <b>2. Ванилин</b> 3. Корица 4. Гвоздика
8	Во сколько раз желатин увеличивается в объеме в процессе замачивания? 1. 1-2 2. 3-4 3. 5-7 <b>4. 6-8</b>
9	Какая из перечисленных групп веществ обуславливают высокую калорийность десертов? <b>а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;</b> б) белки, жиры, кофеин, витамины; в) жиры, минеральные вещества.
10	Какую зелень используют для подачи десертов? 1. укроп 2. орегано <b>3. мята</b> 4. тмин
11	Как подготавливают крахмал? 1. Замачивают в горячей воде (1:6) 2. Замачивают в холодной воде (1:10) 3. <b>Замачивают в холодной воде (1:5)</b> 4. Сразу вводят в блюдо
12	Для какого блюда готовят молочные пенки? 1. гренки с фруктами 2. шарлотка <b>3. каша гурьевская</b> 4. пудинг молочный
13	Для какого блюда форму выкладывают хлебом? 1. пудинг <b>2. шарлотка</b> 3. суфле 4. бисквит
14	В каком блюде сахар прижигают раскаленной поварской иглой? <b>1. каша гурьевская</b> 2. пудинг 3. яблоки по-киевски 4. суфле

<b>Выбрать несколько ответов</b>	
15	<p>Основные принципы организации производства сложных десертов, выберите несколько правильных ответов, выберите несколько вариантов ответа:</p> <p><b>1 безопасность;</b>  <b>2 взаимозаменяемость;</b>  <b>3 совместимость;</b>  4 многозадачность</p>
16	<p>Зачем при приготовлении фламбе алкогольный напиток поджигают?</p> <p><b>1. чтобы пары алкоголя испарились</b>  2. для карамелизации  3. для эффектного шоу  <b>4. для придания вкуса блюду</b></p>
17	<p>К химическим разрыхлителям для производства десерта относят:</p> <p><b>1. пищевая сода;</b>  <b>2. углекислый аммоний;</b>  <b>3. пекарский порошок;</b>  4. дрожжи.</p>
18	<p>При приготовлении ванильного суфле яично-сахарная смесь свернулась. В чём причина?</p> <p><b>а) недостаточно охладили смесь</b>  <b>б) смесь добавили в горячее молоко</b>  в) смесь влили в молоко сразу  г) другой вариант ответа</p>
19	<p>Хранится готовая продукция, выберите верные утверждения?</p> <p><b>1. кремовая при температуре +6°C и ниже в холодильнике</b>  2. кремовая при температуре 20-22°C  <b>3. торты без кремовой начинки/отделки, пирожные с жировым и фруктовым наполнением можно хранить при температуре до +18°C при ограниченной до 75% относительной влажности окружающего воздуха</b>  4. торты без кремовой начинки/отделки, пирожные с жировым и фруктовым наполнением можно хранить при температуре до +24°C при ограниченной до 85% относительной влажности окружающего воздуха</p>
20	<p>Как подразделяются кисели по консистенции:</p> <p><b>1. густые</b>  <b>2. средней густоты</b>  <b>3. жидкие</b>  4. густые, средней густоты, вязкие</p>
21	<p>Какие десерты относятся к горячим:</p> <p><b>1. Пудинг сухарный</b>  2. Самбук сливовый  <b>3. Шарлотка с яблоками</b>  4. Мусс клюквенный</p>
22	<p>Какое бывает суфле?</p> <p><b>1. холодное</b>  <b>2. горячее</b>  <b>3. замороженное</b>  4. охлажденное</p>
23	<p>Что относится к не взбитым желированным блюдам?</p> <p><b>1. желе</b>  2. муссы  <b>3. кисели</b></p>

	4. кремы	
<b>Вопрос на сопоставление</b>		
24	Сезонность в поступлении продуктов часто обуславливают необходимость замены одних продуктов другими, соотнесите допустимые замены:	
	1. Жиры животные топленые пищевые	А. Масло арахисовое, кукурузное, соевое, хлопковое, оливковое
	2. Масло подсолнечное	Б. Маргарин столовый
	3. Молоко коровье пастеризованное цельное	В. Пюре картофельное сухое
	4. Крахмал картофельный	Г. Молоко цельное сгущенное с сахаром
<b>Ответ: 1-б, 2-а, 3-г, 4-в</b>		
25	Установите соответствие температурного режима при производстве кондитерских изделий:	
	1 Изделия из песочного теста	а 150-160°C
	2 Миндальные пирожные	б 240-260°C
	3 Воздушные пирожные	в 200-220°C
	4 Бисквитное тесто для тортов	г 110-120°C
<b>Ответ: 1-б, 2-а, 3-г, 4-в</b>		
26	Установите соответствие вида оборудования:	
	1. К разбрызгивающему (распылительному) оборудованию предназначенному для различных этапов приготовления и отделки кондитерских изделий относят	А. Паравектомат
	2. К тепловому жарочному оборудованию, оснащеному системой увлажнения с порционированной подачей пара по сигналу датчика влажности, относят:	Б Спреи, аэрограф
	3. К холодильному оборудованию необходимого для кратковременного хранения охлажденных скоропортящихся продуктов при пониженной температуре относят	В Жарочные электрические шкафы, расстоечные шкафы
	4 К тепловому оборудованию для приготовления десертов относят	Г Модулированные электрические охлаждаемые секции, холодильный шкаф, охлаждаемый стол для раскатки и разделки изделий из песочного и слоеного теста, холодильная камера для хранения продуктов и полуфабрикатов
	5 К вспомогательному оборудованию для оснащения кондитерской относят	Д Производственный стол, стеллаж, подтоварник, дежа для тестомеса, моечная ванна.
	6 К хлебопекарному оборудованию для оснащения кондитерской относят	Е Мукопросеиватель, тестомес, делитель-округлитель, тестораскатка, отсадочный аппарат, планетарный миксер
<b>Ответ: 1-б, 2-а, 3-г, 4-в, 5-д, 6-е</b>		
<b>Расположение в правильном порядке</b>		
27	Установите последовательность подготовки сухофруктов для десертов	
	1. перебирание	
	2. сортирование	

	3. промывание <b>Ответ: 1, 3, 2</b>	
28	Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.	
	№п/п	Технологический процесс приготовления
		Последовательность процесса (записать цифрами)
	1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком
	2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин
	3	Отжимают сок и ставят в холодильник
	4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой
	5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения
	6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы
	7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок
	8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании
	9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С
	10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня
	11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г
	<b>Ответ: 1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11</b>	
29	Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления компота из ягод.	
	№ п/п	Технологический процесс приготовления
		Последовательность процесса (записать цифрами)
	1	Яблоки промывают
	2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7 мин. Охлаждают
	3	Яблоки нарезают дольками
	4	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту
	5	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели
	6	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы
	7	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру
	8	Отпускают компоты в охлажденном виде
	9	(200 г на 1 порцию)
	<b>Ответ: 1,7,4,5,6,2,8,3,9</b>	
<b>Вставить пропущенное слово или число</b>		
30	Если сироп, с введением в него желатина, получился недостаточно прозрачным, то	

	его _____ (оттягивают, процеживают) - осветляют _____ (яичными белками, мясным фаршем)
31	Для яблок в тесте – яблоки промывают, удаляют сердцевину и семена, очищают от кожицы и нарезают _____ (кольцами, кубиками, ломтиками), толщиной _____ (0,5, 1,0, 2) см, складывают в неокисляющуюся посуду и засыпают сахаром.
32	Крахмал с заданными свойствами, полученный путем химической, физической, биологической обработки крахмала, называют _____ (модифицированный крахмал)
33	При какой температуре подают горячие десерты? Написать числовой ответ Ответ <b>65 °С</b>
34	Установите верный числовой ответ Какова масса отпусков компота? <b>Правильный ответ: 200</b>
35	Установите верный числовой ответ Какова температура отпусков компота? <b>Правильный ответ: 14</b>
36	Укажите срок хранения желе, что происходит Хранят готовое желе на холоде не более ( <b>12, 24, 1 часа</b> ), так как оно (размягчается, уплотняется, разжижается, твердеет), после чего оно ( <b>размягчается, уплотняется, разжижается, твердеет</b> ) и выделяет жидкость.
37	Установите верный числовой ответ Укажите толщину нарезки яблок для блюда "яблоки в тесте", в см. ( <b>0,5 см</b> )
<b>Выберите верно/неверно</b>	
38	Желе относится к взбитым желированным блюдам <b>Правильный ответ: Неверно</b>
39	Террины – французское деревенское блюдо, получившее своё название от одноимённого названия - формы с крышкой <b>1. верно</b> <b>2. неверно</b>
40	К желированным блюдам относятся кисель молочный, самбук яблочный, мусс клубничный <b>1. верно</b> <b>2. неверно</b>
41	Водный раствор глюкозы и фруктозы, обладающий антикристаллизационными свойствами – это патока <b>1. верно</b> <b>2. неверно</b>
42	Воздушным пирогом называют пудинг? <b>1. верно</b> <b>2. неверно</b>

### 3.2 Ситуационные задания и кейсы

**3.2.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-1** - Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1<sub>ПКв-1</sub> – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)



43. Вам необходимо заменить масло подсолнечное при выпечке хлебобулочных изделий.

Задание. Перечислите каким сырьем возможно заменить.

**Ответ :** масло подсолнечное (1 кг) можно заменять на то же количество других растительных масел - кукурузное, хлопковое, соевое, оливковое.

44. Сколько нужно взять яичного порошка, содержащего 94 % сухих веществ, для замены 2 кг яиц, содержащих 27 % сухих веществ.

Ответ: Замена одного вида сырья другим в пересчете на сухое вещество (в кг) производится по формуле

$$K = \frac{K_1 \cdot A_1}{A_2},$$

где  $K_1$  и  $K$  – количество заменяемого продукта и продукта – заменителя, кг;

$A_1$  и  $A_2$  – содержание сухого вещества соответственно в заменяемом продукте и продукте - заменителе, %.

$$K = \frac{2 \cdot 27}{94} = 0,57 \text{ кг}$$

45. Фруктово-ягодное сырье может взаимозаменяться в соответствии с нормами:

1000 кг подварки соответствует 790 кг пюре с добавлением 612,0 кг сахара

При изготовлении карамели «Яблоко» требуется заменить пюре подваркой. На приготовление 1000 кг начинки требуется 550 кг пюре.

**Ответ:**

1000 кг подварки – 790 кг пюре

X кг подварки – 550 кг пюре

$$X = \frac{1000 \cdot 550}{790}$$

X = 696 кг

1000 кг подварки – 612 кг сахара

$$X = \frac{696 \cdot 612}{1000}$$

696 кг подварки – X кг сахара

X = 426 кг

т.е. для замены 550 кг пюре требуется 696 кг подварки. Рецептурную загрузку сахара необходимо сократить на 426 кг, т.к. это количество сахара вносится в составе подварки.

46. Сколько продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод (вес одной порции 150 г)?

**Ответ:** 1. Определяем вес 50 порций киселя:

$$0,150 \cdot 50 = 7,5 \text{ л.}$$

2. Находим норму вложения продуктов на 7,5 л киселя согласно рецептуре № 949

Сборника рецептур:

1) ягоды:  $0,105 \cdot 7,5 = 0,788 \text{ кг};$

2) сахар:  $0,100 \cdot 7,5 = 0,750 \text{ кг};$

3) крахмал:  $0,080 \cdot 7,5 = 0,600 \text{ кг}.$

Для приготовления 50 порций киселя густого из ягод потребуется 0,788 кг ягод свежих; 0,750 сахара; 0,600 кг крахмала

47. Определить, сколько порций мусса яблочного выходом 100 г можно приготовить из 3,5 кг манной крупы.

**Ответ:** 1. Определяем количество манной крупы, необходимое для приготовления одной порции мусса выходом 100 г, если известно, что на 1000 г готового изделия идет 80 г манной крупы:

$$0,100 \cdot 0,080 = 0,008 \text{ кг.}$$

2. Определяем, сколько порций мусса можно приготовить из 3,5 кг манной крупы:

$$3,5 : 0,008 = 438 \text{ порций.}$$

Из 3,5 кг манной крупы можно приготовить 438 порций яблочного мусса

48. Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций суфле ванильного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

**Ответ:** 1. Находим количество молока на 1 порцию суфле по рецептуре: 40 мл; переводим в литры: 0,04 л.

2. Рассчитываем потребное количество молока на 50 порций:  $0,04 \cdot 50 = 2 \text{ л.}$

3. Находим эквивалент замены 1 л натурального молока сгущенным по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»: 0,38 (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг).

4. Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций суфле, кг:  $2 \cdot 0,38 = 0,76 \text{ кг.}$

5. Находим количество сахара на 1 порцию суфле:  $40 \text{ г} = 0,04 \text{ кг.}$

6. Определяем количество сахара на 50 порций:  $0,04 \cdot 50 = 2 \text{ кг.}$

7. Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром:  $0,76 \cdot 0,17 = 0,13 \text{ кг.}$

Рассчитываем требуемое количество сахара:  $2 - 0,13 = 1,87 \text{ кг.}$

т.е. для приготовления 50 порций суфле потребуется 2 л цельного молока или 0,76 кг сгущенного молока с сахаром с закладкой сахара 1,87 кг.

49. Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 5 л молока.

**Ответ:** Находим количество молока, необходимое для приготовления 1000 г готовой шарлотки, по рецептуре: 150 мл; переводим в кг: 0,15 л.

Определяем количество готовой шарлотки, из имеющихся 5 л молока:  $5 : 0,15 = 33,3 \text{ кг.}$

Определяем количество порций выходом 170 г (т. е. 0,17 кг) из имеющегося количества желатина:  $33,3 : 0,17 = 195 \text{ (порций).}$

т.е. из 5 л молока можно приготовить 195 порций шарлотки массой 170 г.

50. Сколько получится порций крема ванильного из 9 кг сливок 35 % жирности? Выход одной порции крема – 125 г. Крем ванильный. Расход сливок по рецепту – 500 г на 1000 г крема.

**Ответ:** На 1 порцию десерта идет 125 г крема, поэтому составим пропорцию, обозначив X – количество сливок, необходимое на 1 порцию крема:

$$500 \text{ г (сливки)} - 1000 \text{ г (крем)}$$

$$X \text{ г} - 125 \text{ г}$$

$$X = 500 \text{ г} \cdot 125 \text{ г} / 1000 \text{ г} = 62,5 \text{ г сливок на 1 порцию крема.}$$

Рассчитаем, сколько порций получится из заданного количества сырья:

$$N_{\text{порц}} = 9000 \text{ г} / 62,5 \text{ г} = 144 \text{ порции.}$$

51. Определить какое количество сгущенного молока с сахаром нужно взять для замены 20 кг натурального молока в булочках детских молочных. Произвести пересчет количества сахара, если по рецептуре расход сахара – 12 кг

**Ответ:** Количество сгущенного молока, необходимое для замены натурального, составит:

1 кг натурального молока – 0,4 кг молока сгущенного с сахаром

20 кг – X1 кг

$$X1 = 20 \cdot 0,4 / 1 = 8,0 \text{ кг}$$

Количество сахара в 8 кг сгущенного молока, на которое необходимо уменьшить содержание сахара по рецептуре, составит:

0,4 кг молока сгущенного с сахаром – 0,17 кг сахара

8 кг – x2 кг

$$X2 = 8 \cdot 0,17 / 0,4 = 3,4 \text{ кг}$$

Количество сахара, которое необходимо внести в тесто:

$$G_{\text{сах}} = 12 - 3,4 = 8,6 \text{ кг.}$$

52. Сколько потребуется сухой сыворотки W=5 % для замены 20 кг натуральной сыворотки W=95 %?

**Ответ:**

$$G = \frac{20 \cdot (100 - 95)}{100 - 5} = 1,05 \text{ кг}$$

53. Какое количество маргарина столового W=16 % было заменено 2,95 кг растительного масла влажностью 0,2 %?

**Ответ:**

$$G = \frac{2,95 \cdot (100 - 0,2)}{100 - 16} = 3,5 \text{ кг}$$

54. Рассчитать количество воды, необходимое для замеса теста для печенья «Нарезное». Из рецептуры печенья «Нарезное»: Масса сырья в сухих веществах = 9406,6 г. Масса сырья = 10613,0 г. Влажность готового теста A = 15 – 16,5 %

**Ответ:** Количество воды для замеса всех видов теста рассчитывается по формуле:

$$X = \frac{100 \cdot C}{100 - A} - B$$

где X – необходимое количество воды, г; A – заданная влажность теста, %; B – масса закладываемого в дежу сырья в натуре, г; C – масса сырья в сухих веществах, г  
Количество воды на замес теста для приготовления 10 кг печенья:

$$X = \frac{100 \cdot 9406,6}{100 - 15,75} - 10613,0 = 552,10 \text{ г}$$

$$X = \frac{100 \cdot 9406,6}{100 - 16} - 10613,0 = 585,33 \text{ г}$$

Следовательно, при средней влажности теста, равной 15,75 %, количество воды на замес теста – 552 г; при влажности теста, равной 16 %, количество воды – 585 г.

55. Рассчитать количество воды, необходимое для замеса теста при приготовлении мучного кондитерского изделия «Ромовая баба». Масса сырья в натуре (B) для дрожжевого теста составляет 7753,0 г, масса сырья в сухих веществах (C) – 6130,96 г. Влажность теста должна быть 31- 33 %. При влажности теста A=32 %

**Ответ:** Количество воды для замеса всех видов теста рассчитывается по формуле:

$$X = \frac{100 \cdot C}{100 - A} - B$$

где X – необходимое количество воды, г; A – заданная влажность теста, %; B – масса закладываемого в дежу сырья в натуре, г; C – масса сырья в сухих веществах, г  
 Количество воды для замеса теста составит:

$$X = \frac{100 \cdot 6130,96}{100 - 32} - 7753,0 = 1263,12$$

### 3.3 Задания для лабораторных работ

**3.3.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-1** - Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1<sub>ПКв-1</sub> – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

Номер вопроса	Текст вопроса
56	Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению десерта из песочного теста
57	Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению десерта из шоколада
58	Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению десертов из заварного теста
59	Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению десерта из воздушного теста
60	Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению десерта из фруктов и орехов
61	Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению крема и пуддинга
62	Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению десерта из дрожжевого теста
63	Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению десерта из бисквитного теста
64	Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению молочного желе
65	Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к организации работы в холодном цехе.
66	Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды в холодном цехе.
67	Перечислите основные санитарно-гигиенические требования к обработке сырья и приготовлению десертов
68	Перечислите правила безопасной организации работ повара при обработке сырья и приготовлении десертов
69	Охарактеризуйте требования к качеству основных групп свежих плодов и ягод.

70	Каковы оптимальные условия и сроки хранения свежих плодов и ягод.
71	Составить технологические карты и схемы приготовления десерта: Кисель из сливы
72	Составить технологические карты и схемы приготовления десерта: Желе молочное
73	Составить технологические карты и схемы приготовления десерта: Мусс фисташковый с авокадо
74	Творог какой жирности берут для приготовления пирогов?
75	Опишите технологию подготовки к использованию орехов.
76	Что включает в себя процесс подготовки продуктов к заморозке?
77	Опишите особенности подачи мороженого, самбука, кремов

### **3.4 Презентация**

**3.4.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-1** - Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1<sub>ПКв-1</sub> – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

№	Примерная тематика презентации
78	Технологический процесс производства крема
79	Технологический процесс производства холодного суфле; террина
80	Технологический процесс производства десерта парфе; сорбета
81	Технологический процесс производства десерта пая, чизкейка
82	Технологический процесс производства десерта кекса, пирога
83	Технологический процесс производства десерта желеированного
84	Мука для производства кондитерских изделий. Характеристика и правила
85	Сахар и сахаросодержащие продукты для производства кондитерских изделий. Характеристика и правила хранения
86	Молоко и молочные продукты для производства кондитерских изделий. Характеристика и правила хранения
87	Масла и жиры для производства кондитерских изделий. Характеристика и правила
88	Оценка качества и хранение готовых отделочных полуфабрикатов

### **3.5 Собеседование (вопросы для зачета)**

**3.5.1 Шифр и наименование компетенции ПКв-1** - Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1<sub>ПКв-1</sub> – Способен определять потребность в

сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)

Номер вопроса	Текст вопроса
89	Какие виды оборудования используются для приготовления кондитерских изделий?
90	Какой инвентарь и приспособления используются для приготовления кондитерских изделий?
91	Какие отделочные полуфабрикаты относятся к сложным?
92	По каким показателям оцениваются качество и безопасность сырья для приготовления кондитерских изделий?
93	Понятие о сладких (десертных) блюдах.
94	Актуальные направления оформления и подачи сложных холодных десертов
95	Технология приготовления кремов.
96	Виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных десертных блюд.
97	Технология приготовления кремов.
98	Технология приготовления пудингов.
99	Ассортимент сложных горячих десертов.
100	Методы приготовления сложных холодных десертов
101	Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.
102	Технология приготовления фруктовых, ягодных и шоколадных салатов.
103	В приготовлении какого крема используют яично-молочный сироп?
104	В приготовлении какого крема используют яично-сахарный сироп?
105	В каких целях в приготовлении крема из сливок используют желатин?
106	Что такое ганаш?
107	Что такое айсинг?
108	Какие существуют разновидности бисквитного полуфабриката?
109	Как классифицируется бездрожжевое тесто?
110	Какие существуют выпечные полуфабрикаты на основе промышленных смесей?
111	По каким показателям оцениваются качество и безопасность сырья для приготовления кондитерских изделий?
112	Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных горячих десертов.
113	Основные критерии оценки качества сложных холодных десертов.
114	Санитарные нормы и правила приготовления и подачи сложных холодных десертов.
115	Органолептическая оценка готовности и качества сложных горячих десертов.
116	Температурный и санитарный режим приготовления сложных горячих десертов.

#### **4. Методические материалы, определяющие процедуры оценивания знаний, умений, навыков и (или) опыта деятельности, характеризующих этапы формирования компетенций**

Процедуры оценивания в ходе изучения дисциплины знаний, умений и навыков, характеризующих этапы формирования компетенций, регламентируются положениями:

- П ВГУИТ 2.4.03 Положение о курсовых экзаменах и зачетах;
- П ВГУИТ 4.1.02 Положение о рейтинговой оценке текущей успеваемости.

Для оценки знаний, умений, навыков обучающихся по дисциплине применяется рейтинговая система. Итоговая оценка по дисциплине определяется на основании определения среднеарифметического значения баллов по каждому заданию.

Зачет по дисциплине выставляется в зачетную ведомость по результатам работы в семестре после выполнения всех видов учебной работы, предусмотренных рабочей программой дисциплины (с отметкой «зачтено») и получении по результатам тестирования по всем разделам дисциплины не менее 60 %.

## 5. Описание показателей и критериев оценивания компетенций на различных этапах их формирования, описание шкал оценивания для каждого результата обучения по дисциплине

Результаты обучения по этапам формирования компетенций	Предмет оценки (продукт или процесс)	Показатели оценивания	Критерии оценивания, сформированности компетенций	Шкала оценивания	
				Академическая оценка или баллы	Уровень освоения компетенции
<p><b>Шифр и наименование компетенции ПКв-1</b> - Способен осуществлять технологический процесс, управлять качеством, безопасностью и прослеживаемостью производства продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов (ИД1<sub>ПКв-1</sub> – Способен определять потребность в сырье, реализовывать технологический процесс, подбирать и эксплуатировать технологическое оборудование при производстве продукции общественного питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов прогнозируемого качества)</p>					
<p><b>Знает:</b> основные параметры технологических процессов, свойств сырья, полуфабрикатов и качество готовой продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	Тест	Результат тестирования	84-100 % правильных ответов	Отлично	Освоена/ повышенный
			70 - 84 % правильных ответов	Хорошо	Освоена/ повышенный
			55 - 69 % правильных ответов	Удовлетворительно	Освоена/ базовый
			Менее 55 %	Неудовлетворительно	Не освоена/ недостаточный
	Собеседование (зачет)	Уровень владения материалом	<p>Студент демонстрирует владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в полном объеме, достаточном для качественного выполнения всех профессиональных действий с учетом многофакторности производственной ситуации. Полно раскрыл содержание материала в объеме, предусмотренном программой, изложил материал грамотным языком в определенной логической последовательности;</p> <p>Студент твердо знает материал, грамотно и по существу излагает его, но допускает в ответе некоторые неточности</p>	Зачтено	Освоена/ повышенный
			Студент не демонстрирует	Не зачтено	Не освоена/ недостаточный



			<p>владение информацией на темы, связанные с изучаемой дисциплиной, в объеме, требуемом для выполнения профессиональных действий.</p> <p>Студент не раскрыл основное содержание материала, допускает грубые ошибки в формулировках основных понятий дисциплины.</p>		
<p><b>Умеет:</b> организовывать и осуществлять технологический процесс производства продукции питания массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	<p>Ситуационные задания (кейсы)</p>	<p>Правильность решения кейс-задания</p>	<p>Студент решил все рекомендованные задачи, правильно изложил все варианты их решения, аргументировал их, с обязательной ссылкой на соответствующие нормативы (если по содержанию это необходимо).</p>	<p>Зачтено/балл</p>	<p>Освоена/ повышенный, базовый</p>
			<p>Студент решил все рекомендованные задачи, правильно изложил все варианты их решения, аргументировал их, с обязательной ссылкой на соответствующие нормативы (если по содержанию это необходимо). Студент не выполнил ситуационное задание. Не оформил в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.</p>	<p>Не зачтено/балл</p>	<p>Не освоена/ недостаточный</p>

<p><b>Владеет:</b> методами контроля оценки качества сырья, навыками осуществления технологического процесса производства продукции массового изготовления и специализированных пищевых продуктов</p>	Лабораторные работы	Отчет по лабораторной работе	<p>Студент качественно выполнил задание лабораторной работы. Оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Ответил на контрольные вопросы.</p> <p>Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.</p>	Зачтено	Освоена/ повышенный, базовый
			<p>Студент не выполнил задание лабораторной работы. Не оформил отчет в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на контрольные вопросы.</p>	Не зачтено	Не освоена/ недостаточный
	Презентация	Электронная презентация	<p>Студент качественно выполнил доклад, владеет иллюстративным материалом, доклад производит очень хорошее впечатление. Ответы на все вопросы убедительны, аргументированы.</p> <p>Представленный демонстрационный материал используется в докладе, информативен, автор свободно в нем ориентируется.</p> <p>Демонстрационный материал хорошо оформлен.</p>	Зачтено/балл	Освоена (базовый/повышенный)
			<p>Студент зачитывает доклад, не объяснена суть работы. Нет четкости ответов на большинство вопросов. Представленный</p>	Не зачтено/балл	Не освоена (недостаточный)

			<p>демонстрационный материал не используется в докладе. Представлен плохо оформленный демонстрационный материал.</p> <p>Не оформил в соответствии с методическими указаниями. Не ответил на вопросы.</p>		
--	--	--	--	--	--