

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Краснодарский кооперативный институт (филиал)

**АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ**

**Дополнительная профессиональная программа**

«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

**повышение квалификации**

Краснодар, 2024

## АННОТАЦИЯ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ

«Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»

**1. Цель освоения дисциплины – является получение обучающихся знаний, умений и владений навыками в организации и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.**

### **2. Знания, умения, приобретаемые в результате освоения дисциплины**

#### **Знать**

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- виды производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними в процессе приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- технологию приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- техники порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;
- Современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента. Уметь
- Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
- Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки.
- Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;
- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

Владеть:

- навыками организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**3. Общая трудоемкость дисциплины: 72 ч.**

**4. Содержание дисциплины:**

**Тема 1.** Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков.

**Тема 2.** Характеристика процессов приготовления, подготовка к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

**Тема 3.** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению. Подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

**Тема 4.** Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента.

**Тема 5.** Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента.

**Тема 6.** Организация обслуживания при приготовлении сложных десертов