

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