

Онлайн-курс: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Онлайн-курс

Демоверсия

Структура курса:

Информация для пользователей

Сведения об электронном издании	Демоверсия
- Об онлайн-курсе	✓

Раздел 1. Организация и техническое оснащение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

Урок 1. Классификация, ассортимент, характеристика процессов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демоверсия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демоверсия
- Классификация и ассортимент сладких блюд	✓
- Классификация и ассортимент напитков	✓
- Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	✓
- Санитарно-гигиенические требования к безопасности сырья, полуфабрикатов и готовой продукции	✓
Видеоматериалы	Демоверсия
- Классификация сладких блюд	✓
- Классификация напитков	✓
Тренировочные задания	Демоверсия
- Тренировочное задание 1. Ассортимент холодных и горячих сладких блюд	✓
- Тренировочные задания 2. Ассортимент холодных и горячих сладких блюд	✓
- Тренировочное задание 3. Ассортимент холодных и горячих сладких блюд	✓
Контрольные задания	Демоверсия
- Контрольные задания. Ассортимент холодных и горячих сладких блюд	✓

Урок 2. Организация и техническое оснащение рабочего места по обработке, подготовке сырья и продуктов для приготовления сладких блюд и напитков (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Организация и техническое оснащение рабочего места по обработке, подготовке сырья и продуктов для приготовления сладких блюд и напитков

- Безопасная организация работ при обработке сырья и приготовлении сладких блюд и напитков

Видеоматериалы

- Механическое оборудование для подготовки сырья и продуктов

Тренировочные задания

- Тренировочное задание 1. Техника безопасности и охрана труда при приготовлении сладких блюд, десертов и напитков
- Тренировочные задания 2. Техника безопасности и охрана труда при приготовлении сладких блюд, десертов и напитков

Контрольные задания

- Контрольные задания. Техника безопасности и охрана труда при приготовлении сладких блюд, десертов и напитков

Урок 3. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов и холодных напитков (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации холодных сладких блюд, десертов и холодных напитков
- Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков

Видеоматериалы

- Безопасная эксплуатация электрического оборудования

Тренировочные задания

- Тренировочное задание. Безопасная эксплуатация технологического оборудования

Контрольные задания

- Контрольные задания. Техническое оснащение рабочего места по приготовлению холодных сладких блюд и десертов

Урок 4. Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов и горячих напитков (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению и подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов и горячих напитков
- Безопасная эксплуатация технологического оборудования для приготовления горячих сладких блюд и горячих напитков

Видеоматериалы

- Оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков
- Подготовка кофемашины к работе

Виртуальные практические задания

- Подготовка кофемашины к работе. Практикум-тренинг
- Подготовка кофемашины к работе. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд и десертов

Контрольные задания

- Контрольные задания. Техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих сладких блюд и десертов

Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков

Урок 5. Подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демоверсия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демоверсия
- Подготовка сырья и продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков	✓
Видеоматериалы	Демоверсия
- Особенности хранения обработанных плодов и ягод	✓
- Подготовка шоколада	✓
Тренировочные задания	Демоверсия
- Тренировочные задания 1. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд	✓
- Тренировочные задания 2. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд	✓
- Тренировочные задания 3. Приготовление шоколадных изделий, конфет	✓
Контрольные задания	Демоверсия
- Контрольные задания 1. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд	✓
- Контрольные задания 2. Подготовка сырья и продуктов для приготовления сладких блюд	✓

Урок 6. Актуальные направления в формировании ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Актуальные направления в формировании ассортимента холодных и горячих сладких блюд, десертов
- Правила выбора основных продуктов и ингредиентов
- Расчет количества основных продуктов и ингредиентов для приготовления холодных и горячих сладких блюд и напитков

Видеоматериалы

- Современные направления в приготовлении десертов

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Расчет количества основных продуктов и ингредиентов
- Тренировочные задания 2. Расчет количества основных продуктов и ингредиентов

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Актуальный ассортимент холодных и горячих сладких блюд, десертов
- Контрольное задание 2. Расчет количества основных продуктов и ингредиентов

Урок 7. Приготовление, творческое оформление и подача холодных сладких блюд (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, оформление и подача холодных сладких блюд

Видеоматериалы

- Современные технологии в приготовлении десертов

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Приготовление, оформление и подача холодных сладких блюд

Контрольные задания

- Контрольные задания. Приготовление, оформление и подача холодных сладких блюд

Урок 8. Приготовление, творческое оформление и подача железированных сладких блюд (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд

Видеоматериалы

- Приготовление, оформление и подача желе

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд
- Тренировочные задания 2. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд
- Тренировочное задание 3. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд
- Тренировочные задания 4. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд
- Тренировочные задания 5. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд
- Тренировочные задания 6. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд
- Контрольные задания 2. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд
- Контрольные задания 3. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд
- Контрольные задания 4. Приготовление, оформление и подача железированных сладких блюд

Урок 9. Приготовление, творческое оформление и подача замороженных сладких блюд (1 академический час)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, оформление и подача замороженных сладких блюд
- Видеоматериалы
 - Приготовление, оформление и подача торта-мороженого «Сюрприз»
- Тренировочные задания
 - Тренировочное задание. Приготовление сливочного пломбира
- Контрольные задания
 - Контрольное задание. Приготовление замороженных сладких блюд

Урок 10. Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, оформление и подача горячих сладких блюд
- Видеоматериалы- Приготовление, оформление и подача каши гурьевской
- Приготовление десерта на основе заварного крема

Виртуальные практические задания

- Приготовление десерта на основе заварного крема. Практикум-тренинг
- Приготовление десерта на основе заварного крема. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания. Приготовление, оформление и подача горячих сладких блюд

Контрольные задания

- Контрольные задания. Приготовление, оформление и подача горячих сладких блюд

Виртуальные практические задания для самостоятельной работы

Приготовление пудинга из тапиоки

- Приготовление пудинга из тапиоки. Практикум-тренинг
- Приготовление пудинга из тапиоки. Практикум-контроль

Урок 11. Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд из теста (1 акад. ч)

Цель и план урока	Демоверсия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демоверсия
- Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд из теста	✓
Видеоматериалы	Демоверсия
- Приготовление блинчиков	✓
Тренировочные задания	Демоверсия
- Тренировочные задания 1. Приготовление горячих сладких блюд из теста	✓
- Тренировочные задания 2. Приготовление горячих сладких блюд из теста	✓
Контрольные задания	Демоверсия
- Контрольные задания 1. Приготовление горячих сладких блюд из теста	✓
- Контрольные задания 2. Приготовление горячих сладких блюд из теста	✓

Урок 12. Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд из яблок (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Приготовление, творческое оформление и подача горячих сладких блюд из яблок

Видеоматериалы

- Приготовление, оформление и подача шарлотки яблочной (из пшеничного хлеба)
- Приготовление яблочных колец

Виртуальные практические задания

- Приготовление яблочных колец. Практикум-тренинг
- Приготовление яблочных колец. Практикум-контроль

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление горячих сладких блюд из яблок
- Тренировочные задания 2. Приготовление горячих сладких блюд из яблок

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Приготовление горячих сладких блюд из яблок
- Контрольные задания 2. Приготовление горячих сладких блюд из яблок

Урок 13. Оценка качества и презентация холодных и горячих сладких блюд, десертов (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Хранение готовой продукции
- Требования к качеству сладких блюд и напитков
- Основные правила сервировки и подачи сладких блюд и напитков
- Особенности подачи некоторых холодных сладких блюд
- Приемы оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов

Видеоматериалы

- Правила подачи горячих сладких блюд

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Основные правила сервировки и подачи холодных сладких блюд
- Тренировочные задания 2. Основные правила сервировки и подачи холодных сладких блюд

Контрольные задания

- Контрольные задания 1. Основные правила сервировки и подачи горячих сладких блюд
- Контрольные задания 2. Основные правила сервировки и подачи холодных сладких блюд
- Контрольные задания 3. Основные правила сервировки и подачи горячих сладких блюд

Урок 14. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков (1 акад. ч)

Цель и план урока

- Цель и план урока

Теоретические материалы

- Ассортимент холодных напитков

- Приготовление холодных напитков
- Особенности подачи холодных напитков

Видеоматериалы

- Приготовление хлебного кваса

Тренировочные задания

- Тренировочные задания 1. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков
- Тренировочные задания 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков
- Тренировочное задание 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков

Контрольные задания

- Контрольные задания. Приготовление и подготовка к реализации холодных напитков

Урок 15. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков (1 академический час)

Цель и план урока	Демоверсия
- Цель и план урока	✓
Теоретические материалы	Демоверсия
- Ассортимент горячих напитков	✓
- Приготовление горячих напитков	✓
- Особенности подачи горячих напитков	✓
Видеоматериалы	Демоверсия
- Приготовление эспрессо	✓
- Приготовление капучино	✓
- Приготовление листового чая	✓
Виртуальные практические задания	Демоверсия
- Приготовление эспрессо. Практикум-тренинг	✓
- Приготовление эспрессо. Практикум-контроль	✓
- Приготовление листового чая. Практикум-тренинг	✓
- Приготовление листового чая. Практикум-контроль	✓
Тренировочные задания	Демоверсия
- Тренировочные задания 1. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков	✓
- Тренировочные задания 2. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков	✓
Контрольные задания	Демоверсия
- Контрольные задания. Приготовление и подготовка к реализации горячих напитков	✓

Виртуальные практические задания для самостоятельной работы

Приготовление капучино

- Приготовление капучино. Практикум-тренинг
- Приготовление капучино. Практикум-контроль

Приготовление американо

- Приготовление американо. Практикум-тренинг

- Приготовление американо. Практикум-контроль

Приготовление латте

- Приготовление латте. Практикум-тренинг

- Приготовление латте. Практикум-контроль

Урок 16. Итоговая контрольная работа (1 академ. ч)

Итоговые контрольные задания

- Итоговые контрольные задания 1

- Итоговые контрольные задания 2

- Итоговые контрольные задания 3

- Итоговые контрольные задания 4

- Итоговые контрольные задания 5

- Итоговое контрольное задание 6

- Итоговое контрольное задание 7

Список рекомендуемых источников

Список источников	Демонстрация
- Список источников для самостоятельной работы	✓