

Серия
«Среднее профессиональное образование»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ (ПМ.07)

Учебное пособие

Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (Протокол заседания Экспертного совета по профессиональному образованию ФГАУ «ФИРО» от 13.01.2017 г. № 1, рецензия № 10 от 13.01.2017 г.)

Издание 2-е

Ростов-на-Дону
«ФЕНИКС»
2026

УДК 641/642(075.32) Авторы-составители:

ББК 36.991я723

КТК 288

П75

Пичугина О. В. — преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий»; *Богачева А. А.* — преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий»; *Клименко Н.Н.* — почтовый работник СПО.

Рецензенты:

Захарова Е.Ю. — к.п.н., доцент ВАК, доцент кафедры управления развитием профессионального образования ГАУ ДПО ЯНАО «Региональный институт развития образования»; *Косильников Е.В.* — ведущий технолог ИП Бистро «Полная ложка»; *Чаплыгина И.В.* — заведующая практикой ГАПОУ Тюменской области «Тюменский колледж автотранспорта»

П75 Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие / авт.-сост. О. В. Пичугина, А. А. Богачева, Н. Н. Клименко. — Изд. 2-е. — Ростов н/Д: Феникс, 2026. —157 с. : ил. — (Среднее профессиональное образование).

ISBN 978-5-222-48283-4

Материалы учебного пособия являются учебно-методическим комплексом модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», входящей в список 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования (ТОП-50).

В книге дана классификация холодных и горячих сладких блюд, рассмотрены технология их приготовления, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении блюд, описаны способы сервировки и варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, условия и сроки их хранения, а также требования к качеству.

В электронное приложение к учебному пособию входит англо-русский словарь, который является неотъемлемой частью учебного процесса при освоении профессиональной деятельности. В словарь включена терминология профессиональной направленности, посвященная приготовлению кулинарных блюд и рецептов российской и международной кухни. Данный словарь может быть использован в ходе подготовки конкурсантов к международному профессиональному чемпионату *WorldSkills Russia* по компетенции «Поварское дело».

Учебное пособие предназначено для студентов среднего профессионального образования очной и заочной форм обучения, обучающихся по профессиям: 19.01.17 «Повар, кондитер», 43.01.09 «Повар, кондитер».

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.991я723

© Составление: Пичугина О.В.,
Богачева А.А., Клименко Н.Н., 2018
© Оформление: ООО «Феникс», 2018

ISBN 978-5-222-48283-4

ВВЕДЕНИЕ

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта подготовки квалификационных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и составлено на основе программы ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» и профессионального стандарта по профессии «Повар, кондитер».

Основная цель учебного пособия — оказание помощи обучающимся в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) — «Приготовление сладких блюд и напитков» — и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Учебное пособие включает лекционный материал, формирующий усвоение теоретических знаний и умений, методические рекомендации по выполнению лабораторных и самостоятельных работ, способствующих приобретению практического опыта и формированию профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по данному профессиональному модулю, и контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю.

В электронном приложении к учебному пособию содержится англо-русский словарь, который является неотъемлемой частью учебного процесса при освоении вида профессиональной деятельности «Приготовление сладких блюд и напитков» и соответствующих профессиональных компетенций. В словарь включена терминология профессиональной направленности, относящаяся к приготовлению кулинарных блюд и рецептов российской и международной кухни. Данный словарь можно использовать в ходе подготовки конкурсантов к международному профессиональному чемпионату *WorldSkills Russia* по компетенции «Поварское дело».

Учебное пособие предназначено для студентов среднего профессионального образования.

ОГЛАВЛЕНИЕ

Введение	3
ГЛАВА 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД.....	5
Значение сладких блюд и напитков в питании.	
Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд.....	5
Значение и пищевая ценность.....	5
Продукты, используемые при приготовлении сладких блюд.....	6
Классификация и ассортимент.....	6
Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд	8
Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении сладких блюд	10
Технология приготовления холодных сладких блюд.....	13
Холодные сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды.....	13
Приготовление компотов.....	16
Желированные блюда	20
Кисели	20
Желе. Способы сервировки и варианты оформления	26
Муссы	31
Самбуки	35
Кремы.....	38
Фруктовые тарталетки.....	40
Способы сервировки и варианты оформления холодных сладких блюд.....	41
Условия и сроки хранения холодных сладких блюд.....	41
Требования к качеству холодных сладких блюд.....	41
Контрольные вопросы.....	43

Горячие сладкие блюда.....	43
Классификация горячих сладких блюд.	
Организация рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд.....	43
Технология приготовления горячих сладких блюд.....	45
Пудинги.....	50
Способы сервировки и варианты оформления горячих сладких блюд.....	53
Условия и сроки хранения горячих сладких блюд.....	53
Требования к качеству горячих сладких блюд.....	53
Контрольные вопросы.....	53

ГЛАВА 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ.....

Горячие напитки.....	55
Классификация и ассортимент, пищевая ценность напитков.....	55
Основное сырье, используемое при приготовлении горячих напитков, и правила его выбора.....	56
Организация рабочих мест по приготовлению напитков.....	58
Технология приготовления горячих напитков.	
Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков.....	60
Чай.....	60
Кофе, какао, шоколад.....	62
Сбитень.....	67
Пунши.....	67
Глинтвейн.....	68
Требования к качеству горячих напитков.....	69
Холодные напитки.....	70
Назначение и пищевая ценность. Ассортимент холодных напитков. Организация рабочих мест по приготовлению.....	70

Технология приготовления холодных напитков.	
Варианты оформления	72
Требования к качеству холодных напитков.....	75
<i>Контрольные вопросы</i>	75

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторных работ по междисциплинарному курсу МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер»	77
Общие методические указания по выполнению лабораторных работ.....	78
Требования к результатам выполнения лабораторных работ по междисциплинарному курсу МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков».....	80
Лабораторная работа № 1	82
Лабораторная работа № 2.....	104
Критерии оценивания работы обучающихся на лабораторной работе	112

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению самостоятельной работы по междисциплинарному курсу МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» (базовая подготовка, очная форма обучения)	117
Общие методические указания по выполнению самостоятельной работы.....	119
Критерии оценивания результатов внеаудиторной самостоятельной работы.....	120
Требования к результатам выполнения	

самостоятельной работы по МДК.07 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»	121
Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд.....	122
Приготовление холодных и горячих напитков	125
Контроль и оценка результатов самостоятельной работы по МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»	127

Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» (базовая подготовка, очная форма обучения).....	130
---	------------

Список литературы	151
-------------------------	-----

Электронное приложение¹

¹ Электронное приложение доступно по адресу <http://www.phoenixpub.ru/books/extra/22>