

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

ПП.05.05. ПМ.05. «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ»

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

Уровень образования, необходимый для приема на обучение ППССЗ
основное общее образование

Уровень подготовки
базовый

профиль подготовки
естественнонаучный

Форма обучения
очная

Саранск 2017

Программа производственной практики ПП.05.05 ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» составлена в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22. 04. 2014 г. № 384.

Программа производственной практики согласована с представителями работодателей:

Руководитель АНО КПЦ
«Солнечная Мордовия»

/Синичкина Анастасия Владимировна/

Руководитель АНО ПЦ Гостиница
«Макаровская»

/Кисняшкин Иван Гаврилович/

Обсуждена и рекомендована к утверждению решением Научно-методического совета от 28 августа 2017 г., протокол № 18.

© Саранский кооперативный институт
(филиал) Российского университета
кооперации, 2017
© Гусева Т.В., 2017

СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики	4
1.3. Продолжительность практики	7
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	9
4. УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ	12
4.1. Общие требования к организации практики	12
4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики	13
4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы	13
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	15
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	15
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	17
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	17
6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций	18
6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций	19

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05

1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа производственной практики по ПМ.05 является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена среднего профессионального образования по специальности «Технология продукции общественного питания» на базе основного общего образования.

1.2. Цели и задачи производственной практики

Целью производственной практики является – формирование общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.

В ходе производственной практики были поставлены следующие задачи:

- ознакомление с предприятием общественного питания;
- ознакомление с организацией работы доготовочных цехов;
- ознакомление с технологическим процессом приготовления сложных холодных десертов;
- ознакомление с технологическим процессом приготовления сложных горячих десертов.

С целью овладения приготовлением сложных холодных и горячих десертов, студент в ходе производственной практики должен:

иметь практические навыки:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;

- контроля качества и безопасности готовой продукции;
- уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;
- знать:
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

1.3 Рекомендуемое количество часов

1 неделя, 36 часов.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом производственной практики по профессиональному модулю является освоение профессиональных компетенций (ПК):

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

3. СОДЕРЖАНИЕ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Совершенствование навыков изготовления, отпуска холодных сладких блюд массового приготовления (киселей, желе, муссов и др.) Освоение навыков приготовления, оформления и отпуска холодных сладких блюд с помощью различных технологий, оборудования и инвентаря: мороженого с сиропом, вином, парфе, фруктами (свежими консервированными), ягодных и фруктовых салатов, кремов, суфле и др. Освоение навыков приготовления, оформления и подачи холодных десертов: щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже, касаты, паннакотты.	Тема 1.2. Методы приготовления сложных холодных десертов Тема 1.4 Технология приготовления сложных холодных десертов	18
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Ознакомление с ассортиментом сложных горячих десертов, реализуемых на предприятии. Совершенствование навыков изготовления, отпуска горячих сладких блюд массового приготовления суфле, пудингов, фруктовых и овощных кексов, гурьевской каши, штруделей. Освоение приёмов приготовления заказных, банкетных горячих десертов. Овладение приемами приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	Тема 2.2 Методы приготовления сложных горячих десертов. Тема 2.4. Технология приготовления сложных горячих десертов	18
	Всего		36 часов

Содержание самостоятельной работы обучающегося

№ п/п	Виды работ	Сроки выполнения видов работ (в часах)	Результат работы студента (графические, аудио-, фото-, видео-, материалы, наглядные образцы изделий и т.п.)
1	Составить технологические карты на холодные десерты	5	Технологические карты
2	Составить технологические карты на горячие десерты	5	Технологические схемы
	Всего	10 часов	

Примерный перечень индивидуальных заданий:

1. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный десерт «Тирамису».
2. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий десерт «Фондю шоколадное».
3. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий десерт «Фондю сырное».
4. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Пудинг твороженный».
5. Изучить ассортимент железированных десертов на предприятии питания.
6. Составить технико-технологическую карту сложного горячего десерта «Яблоки по-киевски».
7. Изучить ассортимент сложных горячих десертов на предприятии питания.
8. Составить технико-технологическую карту на сложное холодное блюдо «Бланманже».
9. Рассчитать энергетическую ценность и минеральный состав сложного холодного десерта «Самбук абрикосовый».
10. Рассчитать энергетическую ценность и минеральный состав

сложного холодного десерта «Мусс лимонный».

11. Расширить ассортимент железированных десертов на предприятие питания.

12. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный десерт «Кисель из цитрусовых фруктов».

13. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий десерт «Пудинг сухарный».

14. Изучить ассортимент сложных холодных десертов на предприятие питания.

15. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Штрудель с яблоками».

16. Расширить ассортимент сложных горячих десертов на предприятие питания.

17. Составить технологическую схему приготовления сложного холодного десерта «Самбук сливовый».

18. Изучить ассортимент сложных холодных и горячих десертов на предприятие питания.

19. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Каша Гурьевская».

20. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «гренки с плодами и ягодами».

21. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий десерт «Штрудель с яблоками».

22. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный десерт «Бланманже».

23. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий десерт из творога.

24. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный десерт из ягод.

26. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный

десерт из фруктов.

27. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный десерт из экзотических фруктов.

28. Составить технико-технологическую карту на сложный горячий десерт из шоколада.

29. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный десерт «Панакота».

30. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный десерт с добавлением мороженого.

4. УСЛОВИЯ И ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

4.1. Общие требования к организации практики

Требования к руководителям практики от организации

Руководство практикой осуществляется одним представителем от предприятия, занимающим руководящую должность, с опытом работы по профилю специальности, имеющим высшее образование.

В организации и проведении практики участвуют учебное заведение и непосредственно организация. Институт планирует и утверждает в учебном плане все виды и этапы практики, разрабатывает и согласовывает с организациями программу, содержание и планируемые результаты практики, осуществляет руководство практикой, контролирует реализацию программы практики и условия проведения практики, в том числе требования охраны труда, совместно с организациями организывает процедуру оценки общих и профессиональных компетенций студента, освоенных им в ходе прохождения практики.

Организации, участвующие в проведении практики, заключают с институтом договора на проведение практики, предоставляют рабочие места практикантам, назначают руководителей практики от организации, определяют наставников, участвуют в организации и оценке результатов освоения общих и профессиональных компетенций, полученных студентом в период практики. Организации обеспечивают безопасные условия прохождения практики студентами, отвечающие санитарным правилам и требованиям охраны труда.

Непосредственно на местах прохождения практики организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты, назначаемые приказом руководителя данной организации.

Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности

Непосредственный руководитель практики от организации проводит с практикантами обучение безопасным методом и приемом выполнения работ,

инструктаж по охране труда, и техники безопасности, стажировку на рабочих местах и проверку знаний, требований техники безопасности и противопожарной безопасности, принимает меры по предотвращению аварийных ситуаций.

4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Производственная практика реализуется в организациях, направление деятельности которых соответствует профессиональной деятельности обучающихся на основе договоров: «предприятия общественного питания».

Оборудование организаций и технологическое оснащение рабочих мест производственной практики соответствует содержанию профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и дает возможность обучающемуся овладеть профессиональными компетенциями по всем видам деятельности, предусмотренных программой, с использованием современных технологий, материалов и оборудования.

4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

а) основная литература

1.Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А.Т. Васюкова. — М.: Русайнс, 2017. — 223 с. –ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922543>

б) дополнительная литература:

1.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО / К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

2.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] /под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. -ЭБС Znanium.com
Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

3.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

4. Кузнецова С.Н. Изделия и украшения из шоколада [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / С.Н. Кузнецова. — М.: КноРус, 2017. — 224 с. — ЭБС BOOK.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/927509>

4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»

1. Электронно-библиотечная система BOOK.ru - Режим доступа: <https://www.book.ru/>

2. Научная электр. Библиотека e LIBRARY.RU - Режим доступа: <http://elibrary.ru/>

3. Электронно-библиотечная система «Айбукс.ру/ibooks.ru» - Режим доступа: <http://ibooks.ru/>

4. Электронно-библиотечная система ZNANIUM.COM Форма доступа: <http://znanium.com/>

4.5. Особенности реализации дисциплины для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

Для лиц, имеющих ограниченные возможности здоровья и инвалидов, по их желанию, разрабатывается индивидуальный учебный план с учетом особенностей их психофизического развития и состояния здоровья.

Инвалиды и лица с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

Для осуществления процедур текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации обучающихся, предусмотрено создание адаптированных фондов оценочных средств, для лиц с ограниченными возможностями здоровья и инвалидов, позволяющих оценить достижение ими запланированных результатов обучения и уровень сформированности компетенций.

Форма проведения текущего контроля успеваемости и промежуточной аттестации по дисциплине для лиц с ограниченными возможностями здоровья и

инвалидов может устанавливаться с учетом индивидуальных психофизических особенностей (устно, письменно на бумаге, письменно на компьютере, в форме тестирования и т.п.) При необходимости им может быть предоставлено дополнительное время для подготовки ответа на дифференцированном зачете.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль за ходом производственной практики осуществляют декан факультета среднего профессионального образования, заведующий кафедрой руководитель практики. Формой отчетности студента по каждому этапу учебной практики является дневник и отчет по практике.

Текущий контроль успеваемости и оценка результатов прохождения практики осуществляется руководителями практики от Института в процессе выполнения обучающимися заданий.

Текущий контроль успеваемости по практике проводится руководителем практики от Института.

Оценка текущего контроля по практике предусматривает:

- полноту и правильность выполнения заданий практики;
- самостоятельность выполнения заданий практики;
- соответствие времени выполнения заданий, установленного программой практики.

Оценка текущего контроля ставится обучающемуся руководителем практики за каждый день работы по результатам выполненных видов работ.

Формой промежуточной аттестации по производственные практики по профессиональному модулю ПМ. 05 «Организация процессов приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» является дифференцированный зачет, целью которого является оценка практических навыков, общих и профессиональных компетенций, приобретение навыков самостоятельной работы, умение применять знания при решении практических задач.

Для оценки уровня освоения программы практики (их составляющих)

устанавливаются следующее соответствие:

«отлично» - высокий уровень освоения;

«хорошо» - хороший уровень освоения;

«удовлетворительно» - достаточный уровень освоения;

«неудовлетворительно» - недостаточный уровень освоения.

При получении неудовлетворительной оценки программа практики считается невыполненной.

Для организации и проведения производственной практики необходимо наличие следующей документации:

1. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования.
2. Программа производственной практики
3. Календарный план производственной практики
4. Приказ о направлении студентов на производственную практику.

6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ ОБУЧАЮЩИХСЯ ПО ПРАКТИКЕ

1.6. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Практика завершается дифференцированным зачетом при условии положительного аттестационного листа по практике руководителей практики от предприятия об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики предприятия на обучающегося по освоению общих компетенций в период прохождения практики; полноты и своевременности представления дневника практики и отчета о практике в соответствии с заданием на производственную практику.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении производственной практики являются.

№	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочных средств
1.	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой предприятия, правилами внутреннего трудового распорядка	П.К. 5.1-П.К. 5.2	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
2.	Основной этап		
	Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной	П.К. 5.1-П.К. 5.2	Отчет по практике с описанием выполненных заданий

	информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики, аттестационного листа		
3.	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	П.К. 5.1-П.К. 5.2	Отчет по практики

6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций

Критериями оценки прохождения практики являются степень и качество освоения приобретенных обучающимися профессиональных умений, общих и профессиональных компетенций, готовность выполнять виды деятельности:

«Отлично» ставится обучающемуся, который выполнил в срок и на высоком уровне весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена в соответствии с требованиями и в установленный срок; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Хорошо» ставится обучающемуся, который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с незначительными замечаниями; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Удовлетворительно» ставится обучающемуся, который выполнил который выполнил весь объем работы, требуемый планом практики, отчетная документация оформлена с замечаниями и с нарушением сроков ее представления; дан положительный характеристика-аттестационный лист о прохождении практики.

«Неудовлетворительно» ставится обучающемуся, который не выполнил программу практики, не подготовил отчета, дан отрицательный характеристика-аттестационный листок прохождении практики.

6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

По итогам текущего контроля и промежуточной аттестации в соответствии с показателями и критериями оценивания компетенций определяется уровень сформированности компетенций студента и выставляется оценка по шкале оценивания.

Задание 1.

Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления блюда «Самбук фруктовый».

Таблица 1

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций, гр
Яблоки	238	119	833	210	105	735
Сахар	60	30	210	60	30	210
Желатин	4,5	2,25	15,8	4,5	2,25	15,8
Яйца (белки)	14,4	7,2	50,4	14,4	7,2	50,4
Вода для желатина	126	63	441	126	63	441
Выход				300	150	1050

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук фруктовый».

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Самбук фруктовый»

№ операции	Наименование операции
1	Яблоки обмыть обсушить.
2	У яблок удалить семенное гнездо, очистить от кожицы.
3	Разрезать яблоки на половинки.
4	Уложить их на противень срезом на дно и подлить воды.
5	Запечь яблоки в жарочном шкафу.
6	Охладить.

7	Охлажденные запеченные яблоки процедить через сито.
8	Отделить белки яиц от желтков.
9	Желатин замочить в холодной кипяченой воде.
10	В яблочное пюре добавить сахар и яичные белки.
11	Полученную массу взбить на холоде до образования пышной массы.
12	Замоченный желатин поставить на водную баню, дать полностью ему раствориться, непрерывно помешивая, затем процедить.
13	Растворенный желатин влить тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
14	Массу разлить в формы и охладить.

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Задание 4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Таблица 3 Требования к качеству блюда «Самбук фруктовый».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	Сладкий, с кисловатым привкусом.
2	Запах	Яблочного пюре
3	Форма	Однородная, пышная форма
4	Цвет	Светло желтоватый.
5	Консистенция	упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Вставьте пропущенные слова

1. Желирующим веществом в киселях фруктовых является _____ крахмал, в киселях молочных _____ крахмал.

2. К горячим сладким блюдам относятся: _____,

3. Укажите в приведенной далее таблице последовательность приготовления компота из яблок.

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
----------	---------------------------------------	---

1	Яблоки промывают	
2	Яблоки кладут в кипящий сироп, варят в течение 5... 7	
3	мин. Охлаждают	
4	Яблоки нарезают дольками	
5	В кипящую воду вводят сахар и лимонную кислоту	
6	Подготовленные яблоки кладут в подкисленную воду, чтобы они не потемнели	
7	У яблок удаляют семенную коробку и при необходимости очищают от кожицы	
8	Для ароматизации компота можно добавить любую цедру	
9	Отпускают компоты в охлажденном виде (200 г на 1 порцию)	

4. Установите последовательность приготовления блюда «Желе»

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Подготовка желирующего продукта	
2	Охлаждение желе до 20 °С	
3	Растворение желирующего продукта в сиропе	
4	Приготовление сиропа	
5	Разливание в формы и лотки	
6	Подготовка к подаче	
7	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	

5. Установите последовательность приготовления блюда «Желе из яблок».

№ п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Желатин замачивают для набухания на 1 ч, откидывают,	
2	отжимают	
3	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
4	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
5	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
6	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
7	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
8	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
9	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
10	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Типовые контрольные задания по производственной практике УП.05.05

1. Определите набор сырья для приготовления 50 порций компота из свежих плодов.

2. Определить закладку сырья для отпуска 100 порций черешни с сахаром по 2-й колонке Сборника рецептур блюд, с указанием выхода 1 порции.

3. Определить закладку сырья для отпуска 40 порций малины со сливками по 2-й колонке Сборника рецептур блюд, с указанием выхода 1 порции.

4. Определить необходимое количество сырья для приготовления 15 порций десерта «Желе из лимона» по 1 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

5. Составьте технико-технологическую карту на сложный горячий десерт «Яблоки по-киевски».

6. Определить норму закладки продуктов для приготовления Гурьевской каши на 30 порций (по 2 колонке сборника рецептур блюд).

7. Используя нормы вложения продуктов (брутто и нетто) представленные в таблице 1, рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления сложного холодного десерта «Фламбе».

8. Рассчитайте потребность в продуктах (брутто и нетто) на одну и семь порций для приготовления сложного холодного десерта «Шоколадно-ореховое суфле на манной крупе».

9. Определите набор сырья для приготовления 200 порций мусса плодово-ягодного на манной крупе по 2-й колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

10. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 30 порций крема сметанного, если масса 1-й порции равна 125 г.

11. Какое количество сырья необходимо для приготовления 100 порций самбука яблочного, если выход порции 150 граммов.

12. Определить закладку сырья для приготовления 10 порций сливок, взбитых с орехами по 1 колонке Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

13. Определите набор продуктов для приготовления 10 порций мороженого «Сюрприз».

14. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 45 порций чая с молоком, выход 1 порции 150 г, натуральное молоко замените сгущенным молоком с сахаром.

15. Определите, сколько потребуется яблок для приготовления 20 порций яблок печеных, в предприятии закрытого типа.

16. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Мусс клюквенный».

17. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Крем ягодный».

Лист переутверждения рабочей программы практики

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____

от _____ 20____, протокол № _____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____

от _____ 20____, протокол № _____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____

от _____ 20____, протокол № _____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____

от _____ 20____, протокол № _____ г.

Заведующий кафедрой _____

Рабочая программа:

одобрена на 20__ / __ учебный год на заседании кафедры _____

от _____ 20____, протокол № _____ г.

Заведующий кафедрой _____

