

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

ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

УП.05.01 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 ППСЗ  
основное общее образование

ПРОФИЛЬ ПОДГОТОВКИ  
ЕСТЕСТВЕННОНАУЧНЫЙ

Форма обучения  
очная

Саранск 2017 г.

Программа учебной практики УП.05.01 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 22.04.2014г.№ 384

Программа учебной 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 «28» августа 2017 г., протокол № 18.

© Саранский кооперативный институт (филиал)  
АНОО ВО Центросоюза РФ  
«Российский университет кооперации», 2017  
© Шамшетдинова А.Х., 2017

## СОДЕРЖАНИЕ

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05	4
1.1. Место практики в структуре образовательной программы	4
1.2. Цели и задачи практики	6
1.3. Продолжительность практики	7
2. ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ	8
3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ	12
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	15
4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно- телекоммуникационной сети «Интернет»	16
4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья	16
5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ	16
6. ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ	18
6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики	18
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПМ.05

### 1.1. Место практики в структуре основной профессиональной образовательной программы

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО «Технология продукции общественного питания». В части освоения вида профессиональной деятельности: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

#### 1.2. Цели и задачи учебной практики

С целью овладения приготовлением сложных холодных и горячих десертов, студент в ходе учебной 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

2 недели, 72 часа.

## 2. РЕЗУЛЬТАТЫ УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Результатом учебной практики является освоение общих компетенций (ОК):

Код	Наименование результата обучения
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

#### 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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

Формируемые компетенции (код, наименование)	Виды работ	Наименование тем, содержание	Количество часов
---	------------	------------------------------	------------------

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	Овладение приемами приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.	МДК 5.1 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов Тема 1.1. Холодные десерты	36
ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	Овладение приемами приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.	Тема 1.2 Горячие десерты	36
	Всего	72 час	

#### 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	6	Технологические карты
2	Составить технологические карты на горячие десерты	5	Технологические схемы
3	Разработка ассортимента блюд из фруктов и ягод	5	Технико-технологическая карта
4	Разработка ассортимента блюд из творога	5	Технико-технологическая карта
	Всего	21 час	

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. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Яблоки в тесте».
6. Составить технико-технологическую карту сложного горячего десерта «Яблоки по-киевски».
7. Составить технико-технологическую карту на сложный холодный десерт «Панна-котта».
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. Рассчитать энергетическую ценность и минеральный состав сложного холодного десерта «Кисель клюквенный».
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. Рассчитать энергетическую ценность сложного горячего десерта «Шарлотка с яблоками».
15. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Штрудель с яблоками».
16. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Яблоки в тесте жаренные».
17. Составить технологическую схему приготовления сложного холодного десерта «Самбук сливовый».
18. Составить технологическую схему приготовления сложного горячего десерта «Суфле шоколадное».
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 УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

### 4.1. Общие требования к организации практики

*Требования к руководителям практики от образовательного учреждения*

Ответственность за организацию и проведение учебной практики возлагается на декана факультета и заведующего кафедрой.

Непосредственно организационное руководство студентами-практикантами осуществляют опытные специалисты из числа преподавательского состава кафедры. Преподаватель-руководитель практики от кафедры участвует в разработке рабочей программы практики, календарного плана практики, индивидуальных заданий по практике, оказывает консультационно-методическую помощь студентам при выполнении ими индивидуальных заданий программы практики, анализирует и оценивает работу студентов по выполнению программы практики.

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих проведение учебной практики: наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю профессионального модуля «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции».

*Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности*

Пред началом учебной практики студенты проходят вводный инструктаж по технике безопасности. Во время практики студенты неукоснительно соблюдают разработанную и утвержденную инструкцию по технике безопасности при работе в учебном кабинете

### 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики

Реализация программы учебной практики обеспечивается специальным помещением (учебный кулинарный цех).

Оборудование учебного кулинарного цеха: холодильное оборудование, тепловое оборудование и инвентарь, обеспечивающие выполнение всех видов работ, определенных содержанием программы профессионального модуля ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

### 4.3 Перечень учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативно-правовые акты

1. Гражданский кодекс Российской Федерации. Часть 2. [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 26.01.1996 г. N 14-ФЗ: по состоянию

на 30.01.2014]. – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru/iv/>.

2. Закон Российской Федерации от 07.02.1992 г. №2300-1 «О защите прав потребителей» (с изменениями и дополнениями, – последние изменения от 25.06.2012 № 242-ФЗ, от 25.06.2012 N 93-ФЗ, от 28.07.2012 N 133-ФЗ, от 02.07.2013 N 185-ФЗ, от 21.12.2013 N 363-ФЗ, от 05.05.2014 N 112-ФЗ. – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.

3. Федеральный Закон от 02.01.2000 г. №29-ФЗ г. «О качестве и безопасности пищевых продуктов» [Электронный ресурс] с изменениями и дополнениями, от 18.07.2011 № 242-ФЗ, от 19.07.2011 № 248-ФЗ). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.

4. О техническом регулировании [Электронный ресурс]: Закон РФ от 27.12. 2002 №184-ФЗ (в редакции от 25.11.2015). – Доступ из справ.-правовой системы «Гарант». - <http://www.garant.ru>.

5. ГОСТ Р 50763—2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. — М.: Стандартинформ, 2008. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс— Электрон. дан. - [М., 2015.]

6. ГОСТ Р 53104—2008. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. — М.: Стандартинформ, 2009. - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс— Электрон. дан. - [М., 2015.]

7. ГОСТ Р 50762-07 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания : утв. Приказом Ростехрегулирования от 27.12.2007 N 475-ст. – введ. 2009-01-01. - М. :Стандартинформ, 2008. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс— Электрон. дан. - [М., 2015.]

8. Постановление Правительства РФ от 01.12.2009 N 982 «Об утверждении единого перечня продукции, подлежащей обязательной сертификации, и единого перечня продукции, подтверждение соответствия которой осуществляется в форме принятия декларации о соответствии» - вносятся изменения и дополнения периодически - в редакции Постановления Правительства РФ от 11.11.2013, №1009). - Доступ из справ.-правовой системы КонсультантПлюс— Электрон. дан. - [М., 2015.]

9. СП2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов».

10. Санитарные правила и нормы для предприятий торговли и общественного питания [Текст]. - М.: Дашков и К, 2006. - 211с. - Доступ из справ.-правовой системы Консультант Плюс – Электрон. дан. - [М., 2015.]

#### 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.ruРежим доступа:<https://www.book.ru/book/922543>

#### Дополнительные источники:

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. Библиотекае LIBRARY.RU - Режим доступа:<http://elibrary.ru/>

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

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

4.5.Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья

В Саранском кооперативном институте (филиале) Российского университета кооперации при обучении лиц с ограниченными возможностями здоровья, предусмотрена разработка индивидуального учебного плана с учетом индивидуальных психофизических особенностей.

В учебном кулинарном цехе, в которых согласно индивидуальному учебному плану и расписанию индивидуальных занятий лиц с ограниченными возможностями имеется возможность оборудования 1 – 2 места для студентов-

инвалидов с нарушениями опорно-двигательного аппарата. Оборудование специальных учебных мест предполагает увеличение размера зоны на одно место с учетом подъезда и разворота кресла-коляски, увеличения ширины прохода между рядами столов.

## 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ

Контроль за ходом учебной 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 учебные практики по профессиональному модулю ПМ. 05 «Организация процессов приготовления и приготовление сложных холодных 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 учебной практики необходимо наличие следующей документации:

1. Положение о практике студентов, обучающихся по программам среднего профессионального образования.
2. Программа учебной практики
3. Календарный план учебной практики
4. Приказ о направлении студентов на учебную 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 института об уровне освоения профессиональных компетенций; наличия положительной характеристики института 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 учебную практику.

Основными этапами формирования компетенций при прохождении учебной практики являются.

№	Контролируемый этап практики	Код компетенции	Наименование оценочных средств
1	Организационный этап		
	Ознакомление с организационной структурой предприятия, правилами внутреннего трудового распорядка	ОК-1-ОК-9 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 информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики, аттестационного листа	ОК-1-ОК-9 П.К.5.1, П.К. 5.2	Отчет по практике с описанием выполненных заданий
3	Завершающий этап		
	Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики	ОК-1-ОК-9 П.К.5.1, П.К. 5.2	Отчет по практике

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

#### Вопросы к дифференцированному зачету:

1. Значение сладких блюд в питании.
2. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
3. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления десертов: плоды и ягоды.
4. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: плодовые овощи.
5. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: сахар.
6. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: молоко и молочные продукты.
7. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: яйца.
8. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: желирующие вещества.
9. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: вкусовые ароматические вещества и продукты, орехи.
10. Сочетание основных продуктов с дополнительных ингредиентами для создания гармоничных холодных десертов.



11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов
12. Температурный и санитарный режимы приготовления и подачи холодных десертов
13. Охарактеризуйте технологию приготовления фруктовых и ягодных салатов. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
14. Требования к качеству сложных холодных десертов.
15. Требования к качеству сложных горячих десертов.
16. Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных холодных десертов.
17. Характеристика оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, используемых для приготовления сложных горячих десертов.
18. Приготовление отделочных полуфабрикатов для сложных холодных и горячих десертов.
19. Правила подачи сложных холодных десертов.
20. Правила подачи сложных горячих десертов.
21. Правила организации рабочего места для приготовления сложных холодных десертов.
22. Охарактеризуйте технологию приготовления торта из замороженного мусса. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
23. Охарактеризуйте технологию приготовления крема ванильного. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
24. Охарактеризуйте технологию приготовления холодного суфле с фруктами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
25. Охарактеризуйте технологию приготовления парфе из белого шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
26. Охарактеризуйте технологию приготовления ягодного террина. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
27. Охарактеризуйте технологию приготовления щербета лимонного. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.
28. Охарактеризуйте технологию приготовления пая с фруктами и миндальным кремом. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования

к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

29. Охарактеризуйте технологию приготовления тирамису. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

30. Охарактеризуйте технологию приготовления чизкейка классического. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

31. Охарактеризуйте технологию приготовления бланманже миндального. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

32. Охарактеризуйте технологию приготовления суфле шоколадно-орехового. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

33. Охарактеризуйте технологию приготовления воздушного пирога из яблок. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

34. Охарактеризуйте технологию приготовления глазированного абрикосового пудинга. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

35. Охарактеризуйте технологию приготовления суфле на манной крупе. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

36. Охарактеризуйте технологию приготовления морковного кекса с глазурью. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

37. Охарактеризуйте технологию приготовления каши гурьевской. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

38. Охарактеризуйте технологию приготовления малиновых маффинов на йогурте. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

39. Охарактеризуйте технологию приготовления снежков из шоколада. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

40. Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадно-фруктового фондю. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

41. Охарактеризуйте технологию приготовления груш, фламбированных в красном вине. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

42. Охарактеризуйте технологию приготовления ванильного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

43. Охарактеризуйте технологию приготовления «Пасхи» с фруктами и орехами. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

44. Охарактеризуйте технологию приготовления крем-карамель. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

45. Охарактеризуйте технологию приготовления шоколадного суфле. Варианты отпуска, условия и сроки хранения. Требования к качеству. Перечень оборудования и инвентаря, используемого в технологическом процессе.

Литература для подготовки к дифференцированному зачету:

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

Дополнительные источники:

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.Кашенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кашенко, Р.В. Кашенко. — 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>

Задачи:

1. Определите количество меда натурального при отсутствии сахара потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1 кг мусса.
2. Определите сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 56 кг желатина
3. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги
4. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока.
5. Определите, сколько порций яблок с рисом выходом 180 г можно приготовить при наличии 18 кг яблок
6. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 11 л сливок и 0.25 кг желатина
7. Рассчитайте необходимое количество продуктов для приготовления 50 порций яблок, жареных в тесте.
8. Определите сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125 г.
9. Определите, сколько потребуется сухофруктов для приготовления 45 порций компота.
10. Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного, выход 1 порции 0.2 кг.
11. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 20 порций какао при выходе 1 порции 0.2 кг. Натуральное молоко замените сухим.
12. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 45 порций чая с молоком, выход 1 порции 150 г, натуральное молоко замените сгущенным молоком с сахаром.
13. Определите, сколько потребуется лимонов для приготовления 50 порций напитка лимонного, выход 1 порции 0.2 кг.
14. Определите, сколько потребуется хлеба пшеничного для приготовления 150 порций гренков с плодами и ягодами, выход 1 порции 0.2 кг.
15. Определите, сколько потребуется яблок для приготовления 200 порций яблок печеных, выход 1 порции 0.1 кг.
16. Определите, сколько потребуется сиропа шоколадного для приготовления 50 порций коктейля молочного с сиропом, выход 1 порции 0.2 кг.
17. Определите, сколько потребуется меда для приготовления 75 порций напитка «Петровского», выход 1 порции 0.2 кг.

18. Определите, сколько потребуется какао для приготовления 100 порций какао с мороженым, выход 1 порции 0.2 кг.

19. Определите, сколько потребуется заварки для чая с лимоном для приготовления 50 порций, выход 1 порции 0.1 кг.

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

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

22. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Самбук из сливы».

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

24. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Самбук абрикосовый».

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

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

27. Рассчитайте сырье на 20 порций блюда (выход 1 порции 150г.) «Суфле шоколадное».