

Департамент образования и науки Курганской области
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждения
«Шумихинский аграрно-строительный колледж»

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ 04. ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

г. Шумиха, 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

_____ (Т.А. Букреева)

Приказ № _____ от _____ 2020 года

ОДОБРЕНА

предметно – цикловой комиссией
преподавателей профессионального цикла

Протокол № _____ от _____ 201__ года

Председатель предметно - цикловой комиссии
_____ / _____

СОСТАВИТЕЛЬ (АВТОР):

Барыкина Екатерина Анатольевна/преподаватель спец. дисциплин, мастер п.о.

СОДЕРЖАНИЕ

СОДЕРЖАНИЕ		СТР.
1.	ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	3
2.	СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ	26
3.	УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ	35
4.	КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ (ВИДА ДЕЯТЕЛЬНОСТИ)	59

1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

1.1 Область применения программы

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», с учетом профессионального стандарта «Повар», утвержденного Приказом Минтруда №610 - н от 08.09.2015, и профессионального стандарта «Кондитер», утвержденного Приказом Минтруда № 597 - н от 07.09.2015, требований профессиональных стандартов индустрии питания, разработанных в 2007– 2008 годах НП «Федерация рестораторов и отельеров», которые были внесены в Национальный реестр профессиональных стандартов, а также интересов работодателей в части освоения дополнительных видов деятельности: Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

- ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента;
- ПК4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- ПК4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих, сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента;
- ПК4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента;
- ПК4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», может быть использована в дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации, переподготовки) и профессиональной подготовке работников в области индустрии питания различных форм собственности.

Цели и задачи модуля, требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным основным видом деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

- знать:**
 - требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
 - ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
 - нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
 - правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе

региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Результатом освоения программы профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности (ВПД): Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями

Код	Наименование результата обучения
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.
ОК 1.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 2.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 3.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 4.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 5.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 6.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК 7.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 8.	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.
ОК 9.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Спецификация профессиональных компетенций

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
----------	--------	--------	---------

<p>подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;</p> <p>применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования;</p> <p>выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;</p> <p>владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;</p> <p>мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии с стандартами чистоты;</p> <p>соблюдать правила мытья кухонных ножей,</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>организация работ на участках (в зонах) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>регламенты, стандарты, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (система НАССР) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p>	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u></p> <p>весы настольные электронные.</p> <p><u>Холодильное оборудование:</u></p> <p>шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина,</p> <p><u>Механическое оборудование:</u></p> <p>блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), электрокипятильник, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашинка, аппарат для горячего шоколада, кофемолка, планетарный миксер.</p> <p><u>Тепловое оборудование:</u></p> <p>Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, микроволновая печь.</p> <p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p> <p>овоскоп нитраттестер,</p>
---	--	---	---

	<p>острых, травмоопасных частей технологического оборудования;</p> <p>соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инструментов</p>	<p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;</p> <p>требования к личной гигиене персонала при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;</p> <p>правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;</p> <p>правила утилизации отходов</p> <p>виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов;</p> <p>виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков;</p> <p>условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик</p> <p><u>Оборудование для мытья посуды:</u></p> <p>машина посудомоечная.</p> <p><u>Вспомогательное оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной,</p> <p>стеллаж передвижной,</p> <p>моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,</p> <p>набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <p>подставка для разделочных досок,</p> <p>мерный стакан,</p> <p>венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера</p> <p>сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые),</p> <p>пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки</p>
<p>подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p>	<p>выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению горячих блюд, кулинарных изделий, закусок;</p> <p>подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами чистоты;</p> <p>соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>		
<p>подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>выбирать, подготавливать материалы, посуду, контейнеры, оборудование для упаковки, хранения, подготовки к транспортированию готовых холодных и горячих сладких</p>		

	блюд, десертов, напитков		ножей, корзины для органических и неорганических отходов Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; Набор сковород диаметром 24см, 32см; расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. Чайные, кофейные чашки, бокалы.
подготовка к использованию обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, других расходных материалов	оценивать наличие, проверять органолептическим способом качество, безопасность обработанного сырья, полуфабрикатов, пищевых продуктов, пряностей, приправ и других расходных материалов; осуществлять их выбор в соответствии с технологическими требованиями; обеспечивать их хранение в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты; своевременно оформлять заявку на склад	ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения сырья, продуктов, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков; правила оформления заявок на склад; виды, назначение и правила эксплуатации приборов для экспресс оценки качества и безопасности сырья, продуктов, материалов;	

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов	Ассортимент, характеристика, правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их	<u>Зона холодного цеха:</u> <u>Весоизмерительно</u> <u>е оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное</u>

	<p>и дополнительных сочетаний ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>	<p>заменяемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p><u>оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, планетарный миксер, универсальный привод. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная. Печь конвекционная микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное</u></p>
<p>приготовление холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые</p>	<p>методы приготовления холодных сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря</p>	<p><u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное</u></p>

	<p>виды теста;</p> <ul style="list-style-type: none"> - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты; - взбивать яичные белки, яичные желтки, сливки; - подготавливать желатин, агар-агар; - готовить фруктовые, ягодные, молочные желе, мус-сы, кремы, фрукто-вые, ягодные самбу-ки; - смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства; - использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, холодных сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления 	<p>инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности;</p> <p>нормы, правила взаимозаменяемости и продуктов;</p>	<p><u>оборудование:</u></p> <p>стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная.</p> <p><u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u></p> <p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки,</p> <p>набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов),</p> <p>подставка для разделочных досок,</p> <p>мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера</p> <p>сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые),</p> <p>пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л.</p> <p>сковороды диаметром 24см. расходные</p>
<p>Хранение, отпуск холодных сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых холодных сладких блюд, десертов</p> <p>Перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять холодные сладкие блюда,</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления холодных сладких блюд, десертов</p> <p>разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение</p>	

	<p>десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи ХОЛОДНЫХ сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для ХОЛОДНЫХ сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные ХОЛОДНЫЕ сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u></p> <p>Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос;</p> <p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вес и учет реализованных холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи; составлять отчет по</p>	<p>ассортимент и цены на холодные сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты;</p>	

	платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции	правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя	
--	---	---	--

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов	подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих сладких блюд, десертов с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой;	правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;	<u>Зона горячего цеха:</u> <u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), слайсер, продуктов), к, соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых,

	<p>осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p>		<p>планетарный миксер. <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, печь пароконвекционная, печь конвекционная, фритюрница, блинница электрическая, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> овоскоп нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с</p>
<p>приготовление горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих сладких блюд, десертов с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств: - готовить сладкие соусы; - хранить, использовать готовые виды теста; - нарезать, измельчать, протирать вручную и механическим способом фрукты, ягоды; - варить фрукты в сахарном сиропе, воде, вине; - запекать фрукты в собственном соку, соусе, сливках; - жарить фрукты основным способом и на гриле; - проваривать на водяной бане, запекать, варить в формах на пару основы для горячих десертов; - взбивать яичные</p>	<p>методы приготовления горячих сладких блюд, десертов, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих сладких блюд, десертов; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов;</p>	<p>функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с</p>

	<p>белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p> <p>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>		<p>маркеровой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <p>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера</p> <p>сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые),</p> <p>пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см;</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
<p>Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов Перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том</p>	<p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>

вые

	<p>белки, яичные желтки, сливки;</p> <p>- готовить сладкие блинчики, пудинги, оладьи, омлеты, вареники с ягодами, шарлотки;</p> <p>- смешивать и взбивать готовые сухие смеси промышленного производства;</p> <p>- использовать и выпекать различные виды готового теста; определять степень готовности отдельных полуфабрикатов, горячих сладких блюд, десертов; доводить до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления;</p>		<p>маркером или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов),</p> <p>подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь), кондитерские формы различных форм и размера</p> <p>сито, шенуа, кисть силиконовая, лопатки (металлические, силиконовые),</p> <p>пинцет, щипцы кулинарные,</p> <p>набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см;</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>
<p>Хранение, отпуск горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Проверять качество готовых горячих сладких блюд, десертов перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять горячие сладкие блюда, десерты для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции;</p> <p>соблюдать выход при порционировании;</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента для подачи;</p> <p>виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, в том</p>	<p>Набор кастрюль 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л;</p> <p>Набор сковород диаметром 24см;</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p>

	<p>выдерживать температуру подачи горячих сладких блюд, десертов; охлаждать и замораживать полуфабрикаты для горячих сладких блюд, десертов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов; хранить свежеприготовленные горячие сладкие блюда, десерты, полуфабрикаты для них с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>посуда для презентации: тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюда прямоугольные. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keereg, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты</p>
<p>ведение расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<p>рассчитывать стоимость, вести учет реализованных горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать</p>	<p>ассортимент и цены на горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями;</p>	

	<p>потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих сладких блюд, десертов; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
--	---	--	--

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления холодных напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства; выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для холодных напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p><u>Весозмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, шкаф интенсивной заморозки, льдогенератор, охлаждаемый прилавок-витрина, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, кофеварка, кофемашина, кофемолка, блендер барный, для молочных коктейлей, <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты</p>

	продукты для приготовления холодных напитков разнообразного ассортимента		электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u> нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости для хранения и транспортировки, набор разделочных досок (деревянных с маркерровкой или из пластика с цветовой маркерровкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок, мерный стакан, венчик, миски (нержавеющая сталь),
приготовление холодных напитков	выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления холодных напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - отжимать сок из фруктов, овощей, ягод; - смешивать различные соки с другими ингредиентами; - проваривать, настаивать плоды, свежие и сушеные, процеживать, смешивать настоек с другими ингредиентами; - готовить морсы, компоты, холодные фруктовые напитки; - готовить квас из ржаного хлеба и готовых полуфабрикатов промышленного производства; - готовить лимонады; - готовить холодные алкогольные напитки; - готовить горячие напитки (чай, кофе) для подачи в холодном виде; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование, производственный инвентарь, посуду, инструменты в	методы приготовления холодных напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи холодных напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов	

	соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления		сито, шенуа, набор ножей «поварская тройка». мусат для заточки ножей, корзины для органических и неорганических отходов
Хранение, отпуск холодных напитков	Проверять качество готовых ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ Перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и оформлять ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ; хранить свежеприготовленные ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ с учетом требований по безопасности готовой продукции; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования	техника порционирования, варианты оформления холодных напитков разнообразного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи холодных напитков разнообразного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых холодных напитков разнообразного ассортимента; правила маркирования упакованных холодных напитков разнообразного ассортимента , правила заполнения этикеток	Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: чайные, кофейные чешки, бокалы. <u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-Keeper, кассовый аппарат, терминал безналичной оплаты
ведение расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос; взаимодействие с потребителями	рассчитывать стоимость, вести учет реализованных ХОЛОДНЫХ НАПИТКОВ разнообразного ассортимента;	ассортимент и цены на холодные напитки разнообразного ассортимента на день принятия платежей; правила торговли; виды оплаты по	

<p>при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<p>пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей; принимать оплату наличными деньгами; принимать и оформлять; безналичные платежи; составлять отчет по платежам; поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией; консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных напитков; разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>	<p>платежам; виды и характеристика контрольно-кассовых машин; виды и правила осуществления кассовых операций; правила и порядок расчета потребителей при оплате наличными деньгами, при безналичной форме оплаты; правила поведения, степень ответственности за правильность расчетов с потребителями; правила общения с потребителями; базовый словарный запас на иностранном языке; техника общения, ориентированная на потребителя</p>	
---	---	---	--

<p>ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</p>			
Действия	Умения	Знания	Ресурсы
<p>подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p>	<p>подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов; организовывать их хранение в процессе приготовления горячих напитков с соблюдением требований по безопасности продукции, товарного соседства;</p>	<p>правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости; критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для горячих напитков разнообразного ассортимента; виды, характеристика региональных видов</p>	<p><u>Весоизмерительное оборудование:</u> весы настольные электронные. <u>Холодильное оборудование:</u> шкаф холодильный, шкаф морозильный, <u>Механическое оборудование:</u> блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для</p>

	<p>выбирать, подготавливать ароматические вещества; взвешивать, измерять продукты, входящие в состав горячих напитков в соответствии с рецептурой; осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью; использовать региональные продукты для приготовления горячих напитков разнообразного ассортимента</p>	<p>сырья, продуктов; нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов;</p>	<p>взбивания), соковыжималка, соковыжималка для цитрусовых, <u>Тепловое оборудование:</u> Плиты электрические или с индукционным нагревом, микроволновая печь, кофеварка, кофемашина, кофемолка, аппарат для горячего шоколада, титан, гейзерная кофеварка, аппарат для приготовления кофе на песке, ростер. <u>Оборудование для упаковки, оценки качества и безопасности пищевых продуктов:</u></p>
<p>приготовление горячих напитков</p>	<p>выбирать, применять комбинировать различные способы приготовления горячих напитков с учетом типа питания, вида основного сырья, его кулинарных свойств; - заваривать чай; - варить кофе в наплитной посуде и с помощью кофемашины; - готовить кофе на песке; - обжаривать зерна кофе; - варить какао, горячий шоколад; - готовить горячие алкогольные напитки; - подготавливать пряности для напитков; определять степень готовности напитков; доводить их до вкуса; выбирать оборудование,</p>	<p>методы приготовления горячих напитков, правила их выбора с учетом типа питания, кулинарных свойств основного продукта; виды, назначение и правила безопасной эксплуатации оборудования, инвентаря инструментов; ассортимент, рецептуры, требования к качеству, температура подачи горячих напитков; органолептические способы определения готовности; нормы, правила взаимозаменяемости продуктов</p>	<p>нитраттестер, машина для вакуумной упаковки, термоупаковщик <u>Оборудование для мытья посуды:</u> машина посудомоечная. <u>Вспомогательное оборудование:</u> стол производственный с моечной ванной, стеллаж передвижной, моечная ванна двухсекционная. <u>Инвентарь, инструменты, кухонная посуда:</u> функциональные емкости для хранения и транспортировки,</p>

	<p>производственный инвентарь, посуду, инструменты в соответствии со способом приготовления, безопасно его использовать; соблюдать санитарные правила и нормы в процессе приготовления</p>		<p>набор разделочных досок (деревянных с маркировкой или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов), подставка для разделочных досок,</p> <p>мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации: заварные чайники, чайные, кофейные чешки, бокалы.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-</p>
<p>Хранение, отпуск горячих напитков</p>	<p>Проверять качество готовых горячих напитков Перед отпуском, упаковкой на вынос; порционировать, сервировать и горячие напитки для подачи с учетом рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции; соблюдать выход при порционировании; выдерживать температуру подачи горячих напитков; выбирать контейнеры, эстетично упаковывать на вынос, для транспортирования</p>	<p>техника порционирования, варианты оформления горячих напитков различного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос горячих напитков различного ассортимента, в том числе региональных; методы сервировки и подачи, температура подачи горячих напитков различного ассортимента; требования к безопасности хранения готовых горячих напитков различного ассортимента; правила маркирования упакованных горячих напитков различного ассортимента, правила заполнения этикеток</p>	<p>досок,</p> <p>мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации: заварные чайники, чайные, кофейные чешки, бокалы.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-</p>
<p>ведение расчетов потребителями при отпуске продукции на вынос;</p>	<p>рассчитывать стоимость, вес и учесть реализованных горячих напитков</p>	<p>ассортимент и цены на горячие напитки различного ассортимента на день принятия</p>	<p>досок,</p> <p>мерный стакан, миски (нержавеющая сталь), набор ножей «поварская тройка».</p> <p>мусат для заточки ножей,</p> <p>корзины для органических и неорганических отходов</p> <p>Набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1.2л, 1л</p> <p>расходные материалы:</p> <p>стрейч пленка для пищевых продуктов</p> <p>пакеты для вакуумного аппарата, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые</p> <p>посуда для презентации: заварные чайники, чайные, кофейные чешки, бокалы.</p> <p><u>Зона оплаты готовой продукции:</u> Программное обеспечение R-</p>

<p>взаимодействие с потребителями при отпуске продукции прилавка/раздачи</p>	<p>разнообразного ассортимента; пользоваться контрольно-кассовыми машинами при оформлении платежей;</p> <p>принимать оплату наличными деньгами;</p> <p>принимать и оформлять;</p> <p>безналичные платежи; составлять отчет по платежам;</p> <p>поддерживать визуальный контакт с потребителем; владеть профессиональной терминологией;</p> <p>консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе горячих напитков;</p> <p>разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p>
--	---

Структура и содержание профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

2.1. Структура профессионального модуля

Коды профессиональных и общих компетенций	Наименование разделов профессионального модуля*	Всего часов (объём образовательной нагрузки)	Объём времени, отведённый на освоение междисциплинарного курса (курсов)							Практика	
			Обязательные аудиторные учебные занятия					Внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа		Учебная, часов	Производственная, часов (если предусмотрена рассредоточенная практика)
			Всего занятий	Теоретическое обучение, часов	Лабораторно-практические занятия по МДК и дисциплинам, часов	в т.ч консультации	в т.ч. промежуточная аттестация	Всего часов	В т.ч. курсовой проек (работа)*, часов		
ПК 2.1-2.4	МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	42	36	18	18	4	2	-	-	-	-
ПКК 2.1-2.8	МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков	150	128	58	70	6	6	10	-	-	-
ПК 2.1 – 2.4	УП 04 Учебная практика	144	-							144 (72/72)	-

ПК 2.1 – 2.4	ПП 04 Производственная практика	108								-	108
ПК 2.1 – 2.4	Демонстрационный экзамен	12								-	-
	Всего:	456	164	76	88	10	8	10	-	144	108

* Только для программы подготовки специалистов среднего звена

2.2. Тематический план и содержание профессионального модуля ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся	Объем в часах
1	2	3
<i>Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>		
<i>МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>		36
<p>Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Содержание Технологический цикл приготовления холодных и горячих сладких блюд десертов, напитков разнообразного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов. Комбинирование способов приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p>	8
<p>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков</p>	<p>Содержание Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними. Организация хранения, отпуска холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации</p>	10
Тематика практических занятий и лабораторных работ		18
<p>Лабораторная работа №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p>		6

	Лабораторная работа №2. Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	6
	Лабораторная работа №3. Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	6
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		128
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	Содержание	12
	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству холодных сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. 2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных сладких блюд (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование). Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Технологический процесс приготовления и отпуска холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, компотов, фруктов в сиропе, желированных сладких блюд (киселей, желе, муссов, самбука, крема), мороженого. 4. Правила сервировки стола, выбор посуды для отпуска сладких блюд, способов подачи холодных и горячих сладких блюд 5. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных сладких блюд для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения.	24
Практических занятий и лабораторных работ		
	Лабораторная работа № 4. 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	12
	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	12
	Содержание	

<p>Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих сладких блюд, десертов. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления.</p>	24
	<p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих сладких блюд (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование).</p>	
	<p>3. Рецептуры, технология приготовления, правила оформления и отпуска горячих сладких блюд, десертов, в том числе региональных кухонь мира (горячего суфле, пудингов, шарлоток, штруделей, блинчиков, яблок в тесте, фламбированных фруктов, блинчиков фламбе, тирамису и т.д.). Подбор сладких соусов, способы подачи соусов к сладким блюдам.</p>	
	<p>4. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих сладких блюд, десертов. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих сладких блюд, десертов для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).</p>	

Практических занятий и лабораторных работ		36
Практическое занятие №1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд		12
Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)		12
Лабораторная работа № 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.		12

Примерная тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2		10
Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента		
МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		
Тема 3.1	Содержание	
Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	<p>1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность холодных напитков. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа.</p> <p>2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента.</p> <p>3. Рецептуры, технология приготовления холодных напитков (свежевыжатые соки, фруктово-ягодные прохладительные напитки, лимонады, смузи, компоты, холодные чай и кофе, коктейли, морсы, квас и т.д.). Варианты подачи холодных напитков.</p> <p>4. Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача.</p>	
	5. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	12
	Практических занятий и лабораторных работ	6
	Лабораторная работа № 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	6
	Содержание	

<p>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</p>	1. Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков сложного ассортимента. Организация работы бариста.	10
	2. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих напитков. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.	
	3. Рецептуры, технология приготовления горячих напитков (чай, кофе, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, взвар и т.д.). Способы варки кофе, способы подачи кофе, чая.	
	4. Правила оформления и отпуска горячих напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).	
	Практических занятий и лабораторных работ	4
Практическое занятие № 2. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	2	
Лабораторная работа № 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента	2	
<p>Учебная практика по ПМ.04 Виды работ: Оценка наличия, выбор в соответствии с технологическими требованиями, оценка качества и безопасности основных продуктов и дополнительных ингредиентов, организация их хранения до момента использования в соответствии с требованиями санитарных правил. Оформление заявок на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Проверка соответствия количества и качества поступивших продуктов накладной. Выбор, подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов (вручную и механическим способом) с учетом их сочетаемости с основным продуктом. Взвешивание продуктов, их взаимозаменяемость в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью. Изменение закладки продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих десертов, напитков. Выбор, применение, комбинирование методов приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа. Приготовление, оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента., в том числе региональных, с учетом рационального расхода продуктов, полуфабрикатов, соблюдения режимов приготовления, стандартов чистоты, обеспечения безопасности готовой продукции. Выбор с учетом способа приготовления, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды в соответствии с правилами техники безопасности пожаробезопасности, охраны труда. Оценка качества холодных и горячих десертов, напитков перед отпуском, упаковкой на вынос. Хранение с учетом температуры подачи холодных и горячих десертов, напитков на раздаче. Порционирование (комплектование), сервировка и творческое оформление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. для подачи с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Охлаждение и замораживание готовых холодных десертов, напитков сложного ассортимента, полуфабрикатов с учетом требований к безопасности пищевых продуктов. Хранение свежеприготовленных, охлажденных и замороженных холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с</p>	144	

<p>учетом требований по безопасности, соблюдения режимов хранения.</p> <p>Выбор контейнеров, упаковочных материалов, порционирование (комплектование), эстетичная упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования.</p> <p>Разработка ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.</p> <p>Разработка, адаптация рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания.</p> <p>Расчет стоимости холодных и горячих десертов, напитков.</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос (при прохождении учебной практики в условиях организации питания).</p> <p>Выбор, рациональное размещение на рабочем месте оборудования, инвентаря, посуды, сырья, материалов в соответствии с инструкциями и регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда), стандартами чистоты.</p> <p>Проведение текущей уборки рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты: мытье вручную и в посудомоечной машине, чистка и раскладывание на хранение кухонной посуды и производственного инвентаря в соответствии со стандартами чистоты.</p>	
<p>Производственная практика (концентрированная) по ПМ. 04 Виды работ:</p> <p>Организация рабочих мест, своевременная текущая уборка в соответствии с полученными заданиями, регламентами стандартами организации питания – базы практики.</p> <p>Подготовка к работе, безопасная эксплуатация технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов в соответствии с инструкциями, регламентами (правилами техники безопасности, пожаробезопасности, охраны труда).</p> <p>Проверка наличия, заказ (составление заявки) продуктов, расходных материалов в соответствии с заданием (заказом). Прием по количеству и качеству продуктов, расходных материалов. Организация хранения продуктов, материалов в процессе выполнения задания (заказа) в соответствии с инструкциями, регламентами организации питания – базы практики, стандартами чистоты, с учетом обеспечения безопасности продукции, оказываемой услуги.</p> <p>Выполнение задания (заказа) по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии заданием (заказом) производственной программой кухни ресторана.</p> <p>Подготовка к реализации (презентации) готовых холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (порционирования (комплектования), сервировки и творческого оформления холодных и горячих десертов, напитков для подачи) с учетом соблюдения выхода порций, рационального использования ресурсов, соблюдения требований по безопасности готовой продукции. Упаковка готовых холодных и горячих десертов, напитков на вынос и для транспортирования готовой продукции с учетом обеспечения ее безопасности), организация хранения.</p> <p>Самооценка качества выполнения задания (заказа), безопасности оказываемой услуги питания (степень доведения до готовности, до вкуса, до нужной консистенции, соблюдения норм закладки, санитарно-гигиенических требований, точности порционирования, условий хранения на раздаче и т.д.).</p> <p>Консультирование потребителей, оказание им помощи в выборе холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с заказом, эффективное использование профессиональной терминологии. Поддержание визуального контакта с потребителем при отпуске с раздачи, на вынос</p> <p>Организация хранения готовых холодных и горячих десертов, напитков на раздаче с учетом соблюдения требований по безопасности продукции, обеспечения требуемой температуры отпуска.</p>	<p>108</p>

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Требования к минимальному материально-техническому обеспечению.

Реализация программы профессионального модуля ПМ 04 предполагает наличие учебного кабинета «Технология кулинарного и кондитерского производства», учебного кулинарного цеха.

Технические средства обучения:

-компьютер с лицензионным программным обеспечением и телевизор.

Оборудование:

Овощерезки электрические

Плита электрическая

Печь конвекционная

Холодильник

Зонт вытяжной

Комплект ученической мебели

Универсальная кухонная машина УКМ

Стол нейтральный 1200и 1400

Морозильник

Взбивальная машина

Миксер ручной

Немеханическое оборудование (подставки, разделочные доски, шкафы)

Наборы производственного инвентаря, посуды (тарелки круглые), приборы для дегустации

Кухонная посуда и инвентарь

Информационное обеспечение обучения

Перечень используемых учебных изданий, интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники для обучающихся:

1. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 2: Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2020. - 160 с.
2. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Федорченко Л.И. и др. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 128 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 400 с.
4. Дубровская, Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. - 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2017. - 240 с.
5. Качурина Т.А. Кулинария: рабочая тетрадь. - 9-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 160 с.
6. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. 4-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 208 с.
7. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. - 10-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 112 с.
8. Шитякова Т.Ю. и др. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. - 1-е изд. - М.: Академия, 2019. - 288 с.
9. Электронный образовательный ресурс: «Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста (электронное приложение)» - М.: Академия, 2018.

Дополнительная литература:

1. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. 4-е изд., доп. - М.: Академия, 2017. - 336 с.
2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. - 5-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 192 с.
3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 64 с.
4. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Блюда из яиц и творога. Сладкие блюда и напитки. - 3-е изд., стер. - М.: Академия, 2018. - 64 с.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. - 8-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 512 с.
6. Чуканова Н.В. Производственное обучение профессии «Повар»: Рабочая тетрадь: В 4 ч. Часть 2. - 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2019. - 64 с.

Основные источники для преподавателя:

1. Федеральный закон от 29.11.2012 № 273-ФЗ «Об образовании в Российской Федерации».
2. Федеральный государственный образовательный стандарт СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

от 2 августа 2013г. № 798,

3. Профессиональный стандарт «Повар», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015г. № 610н.

4. Профессиональный стандарт «Кондитер», утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 07.09.2015 г. №597н.

Интернет-ресурсы для преподавателя:

<http://art-cooking.ru>

<http://supercook.ru/russian/rus-28.html>

3. www.chefs.ru

4. www.povarenok.ru

5. www.supercook.ru

Организация образовательного процесса

Освоению данного модуля должно предшествовать изучение дисциплин «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», «Техническое оснащение и организация рабочего места», «Охрана труда». Условия проведения занятий должны соответствовать требованиям, указанным в п.3.1. Условия проведения организации учебной и производственной практики должны соответствовать требованиям ФГОССПО, а также учитывать особенности регионального рынка труда. Учебная и производственная практика должна быть организована таким образом, чтобы были созданы условия для освоения обучающимися компетенций, предусмотренных программами соответственно учебной и производственной практики. Условия организации консультационной помощи обучающимся должны соответствовать требованиям ФГОС СПО.

Кадровое обеспечение образовательного процесса

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу (курсам): среднее профессиональное или высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года. Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой: преподаватели должны соответствовать требованиям, указанным в ФГОС СПО. Мастера производственного обучения: должны иметь на 1-2 разряда по профессии рабочего выше, чем предусмотрено ФГОС СПО для выпускников, дополнительное профессиональное образование по программам повышения квалификации, в том числе в форме стажировки в профильных организациях не реже 1 раза в 3 года.

Руководители практики-представители организации, на базе которой проводится практика: должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности повара или кондитера. Наставники-представители организации, на базе которой проводится практика (при наличии): должны иметь опыт работы не менее 1 года на соответствующей должности – повара или кондитера.

Специфические требования, дополняющие условия реализации образовательной программы СПО:

-педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования профессиональных стандартов «Повар» и «Кондитер»; педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать требования регионального рынка труда; педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны знать особенности национальной кухни.

5. Контроль и оценка результатов освоения профессионального модуля (по разделам)

Профессиональные компетенции	Оцениваемые знания и умения, действия	Методы оценки	Критерии оценки
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков вразнообразии			
ПК.4.1.-4.5	<p>Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания.</p> <p>Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.</p> <p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, де-</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов, тестирования.</p> <p>Итоговый контроль: Демонстрационный экзамен</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>

	<p>Условия,сроки, способыхраненияхолодныхигорячих сладких блюд,десертов,напитков</p>		
	<p>Умения: Выбирать,подготавливатьматериалы,посуду,оборудование дляупаковки,хранения готовыххолодныхи горячих сладких блюд, десертов, напитков. Рациональноорганизовыватьрабочее местосучетомстандартов чистоты. Выбиратьоборудование,производственный инвентарь, инструменты, посудувсоответствиисвидом работв зоне по приготовлениюхолодныхигорячих сладкихблюд,десертов, напитков. Подготавливатьк работе,проверять технологическое оборудование, производственныйинвентарь, инструменты, весоизмерительные приборывсоответствии синструкциямии регламентами,стандартами чистоты. Соблюдатьправилатехникибезопасности,пожарнойбезопасности, охранытруда Выбирать,рациональноразмещатьнарабочемместе оборудование, инвентарь, посуду,сырье,материалыв соответствии с инструкциямии регламентами,стандартами чистоты. Проводить текущуюуборкурабочегоместаповара в соответствиис инструкциямии регламентами,стандартами чистоты. Применятьрегламенты, стандартыинормативно-техническую документацию,соблюдатьсанитарныетребования. Выбиратьи применятьмоющиеи дезинфицирующиесредства. Владеть техникой ухода за весоизмерительнымоборудованием. Мытьвручнуюив посудомоечной машине,чиститьи раскладыватьнахранениекухонную посудуипроизводственный инвентарьвсоответствиисстандартамичистоты. Соблюдатьправиламытьякухонныхножей,острых, травмоопасныхчастейтехнологическогооборудования. Соблюдатьусловияхранениякухоннойпосуды,инвентаря, инструментов</p>	<p><i>Текущийконтроль:- защитаотчетовпо практическим/лабораторнымзанятиям;</i> - <i>оценказаданийдлявнеаудиторной(самостоятельной)работы:</i> - <i>экспертнаяоценкадемонстрируемыхумений,выполняемыхдействийв процессепрактических/лабораторныхзанятий, учебнойипроизводственнойпрактики</i> - <i>Промежуточнаяаттестация:</i> - <i>экспертнаяоценкавыполненияпрактическихзаданийназачете/экзаменепоМДК;</i> - <i>экспертнаяоценкаотчетовпо учебнойипроизводственнойпрактике</i></p>	<p><i>Правильность,полнотавыполнениязаданий,точностьформулировок, точностьрасчетов,соответствиетребованиям</i> - <i>Адекватность,оптимальностьвыбораспособовдействий,методов,техник,последовательностейдействийит.д.</i> - <i>Точностьоценки-Соответствиетребованияминструкций, регламентов</i> - <i>Рациональностьдействийит.д.</i> - <i>Адекватность,оптимальностьвыбораспособовдействий,методов,техник,последовательностейдействийит.д.</i> - <i>Точностьоценки-Соответствие</i></p>

	<p>Действия: Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p> <p>Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов</p> <p>Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p>- экспертная оценка формирования ППК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка как реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов

<p>ПК.4.2 ПК.4.3</p>	<p>Знания:</p> <p>Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов с учетом их сочетаемости, взаимозаменяемости.</p> <p>Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Ассортимент, характеристика региональных видов сырья, продуктов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Правил расчета потребностей сырья и пищевых продуктах.</p> <p>Правил составления заявки на склад. Ассортимент, рецептуры, пищевая ценность, требования к качеству, методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов различного ассортимента, в том числе региональных, вегетарианских, для диетического питания.</p> <p>Температурный режим и правила приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Виды, назначение и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, используемых при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Нормы взаимозаменяемости сырья и продуктов. Ассортимент, характеристика, кулинарное использование, безопасность ароматических и красящих веществ.</p> <p>Ассортимент и цены на холодные и горячие сладкие блюда, десерты на день принятия платежей. Правил торговли.</p>	<p>Текущий контроль при проведении:</p> <p>- письменного/устного опроса;</p> <p>- тестирования;</p> <p>- оценки результатов в неаудиторной (самостоятельной) работы (доклады, рефераты, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</p> <p>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного экзамена по МДК в виде:</p> <p>- письменных/устных ответов,</p>	<p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов.</p> <p>Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</p> <p>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</p> <p>Не менее 75% правильных ответов</p>
--------------------------	---	--	---

	<p>Организация работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Последовательность выполнения технологических операций, современные методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Возможные последствия нарушения санитарии и гигиены.</p> <p>Требования к личной гигиене персонала.</p> <p>Правила безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования.</p> <p>Правила утилизации отходов.</p> <p>Виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения пищевых продуктов.</p> <p>Виды, назначение оборудования, инвентаря посуды, используемых для порционирования (комплектования) готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Способы и правила порционирования (комплектования), упаковки в выносных готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Условия, сроки, способы хранения холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>		
	<p>Умения:</p> <p>Оценивать наличие, подбирать в соответствии с технологическими требованиями, оценивать качество безопасности основных продуктов и дополнительные ингредиенты.</p> <p>Организовывать хранение до момента использования. Выбирать, подготавливать ароматические и красящие вещества с учетом требований санитарных норм и правил.</p> <p>Взвешивать, измерять продукты, входящие в состав холодных и горячих сладких блюд, десертов в соответствии с рецептурой.</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - с защита от чистоты по- и рактическим/ х лабораторным занятиям; - оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы:</p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения заданий, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>

<p>приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>	<p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в соответствии с нормами закладки, особенностями заказа, сезонностью.</p> <p>Использовать региональные, сезонные продукты для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Оформлять заявку на продукты, расходные материалы, необходимые для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Выбирать, применять, комбинировать методы приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. с учетом типа питания, вида и кулинарных свойств используемых продуктов и полуфабрикатов, требований рецептуры, последовательности приготовления, особенностей заказа.</p> <p>Рационально использовать продукты, полуфабрикаты. Соблюдать температурный и временной режим процессов приготовления.</p> <p>Изменять закладку продуктов в соответствии с изменением выхода холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.</p> <p>Определять степень готовности холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Доводить холодных и горячих сладких блюд, десертов до вкуса, до определенной консистенции.</p> <p>Владеть техниками, приемами приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подбирать гарниры, соусы. Соблюдать санитарно-гигиенические требования в процессе приготовления пищи.</p> <p>Осуществлять взаимозаменяемость продуктов в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов с учетом норм взаимозаменяемости.</p> <p>Выбирать, подготавливать и использовать при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, десертов ароматические и красящие вещества с учетом их взаимозаменяемости, сочетаемости с основными продуктами, требованиями санитарных норм и правил.</p> <p>Выбирать в соответствии с способом приготовления, безопасно использовать технологическое оборудование,</p>	<p>- экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>- экспертная оценка выполнения практических заданий на зачете/экзамене по МДК;- экспертная оценка отчета в учебной и производственной практике</p> <p>Итоговый контроль:- экспертная оценка сформированности ПК и ОК на демонстрационном экзамене</p>	<p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки Соответствие требованиям инструкции, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>- Адекватность, оптимальность выбора способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т.д. -Точность оценки Соответствие требованиям инструкции, регламентов</p> <p>- Рациональность действий и т.д.</p> <p>Правильное выполнение заданий в полном объеме</p>
--	--	---	--

	<p>производственный инвентарь, инструменты, посуду Рассчитывать стоимость холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Вести учет реализованных холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Владеть профессиональной терминологией.</p> <p>Консультировать потребителей, оказывать им помощь в выборе холодных и горячих сладких блюд, десертов. Разрешать проблемы в рамках своей компетенции</p> <p>Выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, соблюдать санитарные требования.</p> <p>Выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием.</p> <p>Мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь в соответствии с стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила мытья кухонных ножей, острых, травмоопасных частей технологического оборудования.</p> <p>Соблюдать условия хранения кухонной посуды, инвентаря, инстру</p> <p>Выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом работ в зоне по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.</p> <p>Подготавливать к работе, проверять технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.</p> <p>Соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда</p>		
--	--	--	--

Выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование

	<p>для упаковки, хранения готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов. Рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты</p>		
	<p>Действия: Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов Приготовление холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Ведение расчетов с потребителями при отпуске продукции на вынос, взаимодействие с потребителями при отпуске продукции с прилавка/раздачи Подготовка, уборка рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов Подготовка рабочего места для порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов</p>		
<p>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков</p>			

<p>ПК.4.4-4.5</p>	<p>Знания: требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии организации питания; виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды правила ухода за ними; ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих напитков, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; рецептуры, современные методы приготовления, варианты подачи холодных и горячих напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных; актуальные направления в холодных и горячих напитках; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих напитков; правила составления меню, разработки рецептур, составления заявки на продукты; виды формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих напитков.</p>	<p><i>Текущий контроль при проведении:</i> - <i>письменного/устного опроса;</i> - <i>тестирования;</i> - <i>оценки результатов внеаудиторной (самостоятельной) работы (докладов, рефератов, теоретической части проектов, учебных исследований и т.д.)</i> - <i>Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачета/экзамена по МДК в виде:</i> - <i>письменных/устных ответов,</i></p>	<p><i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> - <i>Не менее 75% правильных ответов. Актуальность темы, адекватность результатов поставленным целям, полнота ответов, точность формулировок, адекватность применения профессиональной терминологии</i> - <i>Полнота ответов, точность формулировок, не менее 70% правильных ответов.</i> - <i>Не менее 75% правильных ответов</i></p>
	<p>Умения: разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих напитков в соответствии с изменением спроса, учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p>	<p><i>Текущий контроль:</i> - <i>защита отчетов по практическим/лабораторным занятиям;</i> - <i>оценка заданий для внеаудиторной (самостоятельной) работы;</i></p>	<p><i>Правильность, полнота выполнения задания, точность формулировок, точность расчетов, соответствие требованиям</i></p>

	<p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих напитков;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости</p> <p>основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>	<p>-</p> <p>экспертная оценка демонстрируемых умений, выполняемых действий в процессе практических/лабораторных занятий, учебной и производственной практики</p> <p>Промежуточная аттестация:</p> <p>-</p> <p>экспертная оценка выполнения практических заданий - на зачете/экзамене по МДК; -</p> <p>экспертная оценка отчета в учебной и производственной практике</p>	<p>-</p> <p>Адекватность, оптимальность в выборе способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т. д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т. д.</p>
	<p>Действия:</p> <p>Подготовка основных продуктов и дополнительных ингредиентов</p> <p>Приготовление холодных и горячих напитков.</p> <p>Хранение, отпуск холодных и горячих напитков.</p> <p>Взаимодействие с потребителями при отпуске продукции и прилавка/раздачи.</p>	<p>Итоговый контроль: -</p> <p>экспертная оценка сформированности ПК и О</p> <p>К на демонстрационном эк-</p>	<p>-</p> <p>Адекватность, оптимальность в выборе способов действий, методов, техник, последовательностей действий и т. д.</p> <p>- Точность оценки</p> <p>Соответствие требованиям инструкций, регламентов</p> <p>-</p> <p>Рациональность действий и т. д.</p>

Департамент образования и науки Курганской области
Государственное бюджетное образовательное учреждение
«Шумихинский аграрно- строительный колледж»

КОМПЛЕКТ КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

ПМ. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

по программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии

43.01.09. «Повар, кондитер»

естественно-научный профиль

г. Шумиха, 2020 г.

1. Оценка освоения теоретического курса профессионального модуля

1.1 Типовые задания для оценки освоения МДК.04.01 и МДК 04.02.

Билет №1

1. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Мороженое « сюрприз». Подача и оформление.

Билет №2

1. Холодный напиток « ананасовый фραπε». Технология приготовления и подача.
2. Подача натуральных свежих фруктов и ягод: бананы, виноград, клубника со взбитыми сливками.
3. Мороженое, оформление и подача.

Билет №3

1. Холодный напиток « айс-крим». Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из свежих плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Холодный напиток « Петровский». Технология приготовления и подача.

Билет №4

1. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
2. Крем. Технология приготовления и подача
3. Холодный напиток « Крюшон». Технология приготовления и подача.

Билет №5

1. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Грог». Технология приготовления и подача.

Билет №6

1. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Глитвейн». Технология приготовления и подача.

Билет №7

1. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
3. Кофе « Глясе». Технология приготовления и подача.

Билет №8

1. Технология приготовления желе из свежих ягод
2. Крем. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №9

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Мороженое, оформление и подача.
3. Горячий напиток с вином « Сбитень». Технология приготовления и подача.

Билет №10

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача
3. Горячий напиток « Шоколад». Технология приготовления и подача.

Билет №11

1. Холодные сладкие блюда: мусс яблочный. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « Какао». Технология приготовления и подача.

Билет №12

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- восточному». Технология приготовления и подача.

Билет №13

1. Холодные сладкие блюда: самбук абрикосовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе по- венски». Технология приготовления и подача.

Билет №14

1. Многослойное желе. Технология приготовления и подача.
2. Сроки хранения сладких блюд.
3. Горячий напиток « кофе по- варшавски». Технология приготовления и подача.

Билет №15

1. Взбитые сливки. Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Горячий напиток « кофе черный». Технология приготовления и подача.

Билет №16

1. Мороженое, оформление и подача.
2. подача натуральных свежих фруктов и ягод: арбуз, дыня, ананас, апельсины, мандарины.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №17

1. Мороженое « сюрприз». Оформление и подача.
2. Холодные сладкие блюда: молочные кисели. Технология приготовления и подача.
3. Общие сведения о напитках.

Билет №18

1. Парфе: технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: компот из быстрозамороженных плодов и ягод. Технология приготовления и подача.
3. Сроки хранения сладких блюд.

Билет №19

1. Горячие сладкие блюда: гренки. Технология приготовления и подача .
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Требования к качеству сладких блюд: каша гурьевская, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками.

Билет №20

1. Горячие сладкие блюда: яблоки жаренные в тесте. Технология приготовления и подача .
2. Технология приготовления желе из свежих ягод.
3. Требования к качеству сладких блюд: мусс, самбук, крем, пудинг.

Билет №21

1. Горячие сладкие блюда: шарлотка с яблоками. Технология приготовления и подача
2. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
3. Требования к качеству сладких блюд: компоты, кисели, желе.

Билет №22

1. Горячие сладкие блюда: пудинг рисовый. Технология приготовления и подача.
2. Холодные сладкие блюда: кисели. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: банановый десерт. Технология приготовления и подача .

Билет №2

1. Горячие сладкие блюда: каша гурьевская. Технология приготовления и подача .
2. Холодные сладкие блюда: компот из сухофруктов. Технология приготовления и подача.
3. Горячие сладкие блюда: яблоки печеные. Технология приготовления и подача .

Билет №24

1. Холодные сладкие блюда: мусс клюквенный. Технология приготовления и подача.
2. Характеристика сладких блюд. Основное сырье и ассортимент сладких блюд.
3. Горячий напиток « чай». Технология приготовления и подача.

Билет №25

1. Холодный напиток « крушон». Технология приготовления и подача.
2. Мозаичное желе. Технология приготовления и подача.
3. Мороженое, оформление и подача.

3. Задания для проведения дифференцированного зачета по учебной практике по ПМ.05 Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Вариант №1

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?
 - а) подбирают по цвету;
 - б) подбирают по вкусу и аромату;
 - в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 - а) холодной;
 - б) горячей;
 - в) теплой.
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 - а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 - б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 - в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 - а) более кислым;
 - б) более сладким;
 - в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 - а) айву, яблоки, груши;

- б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 а) 6... 8 ч;
 б) 8... 10 ч;
 в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 а) быстро охладили;
 б) не посыпали сахаром;
 в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
 а) крупного помола;
 б) из обжаренных зерен;
 в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
 а) 50...75 г;
 б) 75... 100 г;
 в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
 а) с молочными пенками от топленого молока;
 б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 а) красящие;
 б) дубильные;
 в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
 а) дубильные вещества;
 б) эфирное масло;
 в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 а) резко ухудшается вкус;
 б) приобретает неприятный запах;
 в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
 а) 15 мин;
 б) 30 мин;
 в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
 а) 1...2 г;
 б) 2 г;
 в) 2...4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.
18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.
19. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 а) добавить сок в конце варки;
 б) быстро охладить;
 в) посыпать поверхность киселя сахаром.
20. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 в) белки, жиры, минеральные вещества.

Вариант № 2

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 а) 10...20 г; б) 30...40 г; в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 а) перекипел;
 б) добавили много сока;
 в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.

4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 а) 180 г, $t \sim 20^\circ\text{C}$; б) 200 г, $t \sim 15^\circ\text{C}$; в) 250 г, $t = 8^\circ\text{C}$.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 а) перекипел;
 б) нарушили рецептуру;
 в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 а) корицей; б) ванилином; в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 а) переварить;
 б) взбить;
 в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 а) смазать маслом;
 б) сильно нагреть;
 в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 а) добавить сок в конце варки;
 б) быстро охладить;
 в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, D и т.д.;
 б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
 а) 6...8 г;
 б) 5...6 г;
 в) 10...11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
 а) 5...8 мин;
 б) 8...10 мин;
 в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 а) для улучшения вкуса;
 б) для получения однородной массы;
 в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
 а) с молочными пенками от топленого молока;
 б) со взбитыми сливками;
 в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 а) теряют аромат;
 б) поглощают посторонние запахи;
 в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
 а) не ниже 100°C ;
 б) не ниже 75°C ;
 в) не ниже 65°C .

Вставьте пропущенные слова

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

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

19. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?

- а) крупного помола;
 б) из обжаренных зерен;
 в) мелкий.
20. Какова норма отпуска кофе натурального?
 а) 50...75 г;
 б) 75...100 г;
 в) 100...150 г.

Ключ: ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б
2	В	2	Б

3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	А	19	А
20	Б	20	Б

Критерии оценок тестовой работы –

20 – отметка «Отлично»

18-19 – отметка «Хорошо»

10-18 – отметка «Удовлетворительно»

Менее 10 – отметка «Неудовлетворительно».

4. КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ ЭКЗАМЕНА (квалификационного)

ПАСПОРТ

I НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.05**

Приготовление, оформление к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

по профессии **Повар. Кондитер**

код профессии 43.01.09

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи

соответствует порядковому номеру по списку)

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Часть А. Тестовое задани

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 1.

Выберите правильный вариант ответа.

1. С какой целью для приготовления компота из смеси сухофруктов перебирают, удаляя примеси, и сортируют по видам?

а) подбирают по цвету;

- б) подбирают по вкусу и аромату;
 в) подбирают с одинаковым сроком варки.
2. Какой водой промывают 3 — 4 раза сухофрукты перед варкой компота?
 а) холодной;
 б) горячей;
 в) теплой
3. Почему в процессе варки кисель из клюквы приобрел фиолетовую окраску?
 а) перекипел;
 б) добавили много сока;
 в) варили в окисляющейся посуде.
4. Как подготавливают апельсины (мандарины) для варки компота?
 а) очищают от кожицы, снимают остатки белой мякоти;
 б) нарезают на дольки, раскладывают в креманки, стаканчики;
 в) нарезают кружочками вместе с кожицей.
5. Каким становится компот после того, как в него добавляют лимонную кислоту, под действием которой сахароза распадается на глюкозу и фруктозу?
 а) более кислым;
 б) более сладким;
 в) кисло-сладким.
6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают теплым сиропом, охлаждают?
 а) айву, яблоки, груши;
 б) малину, землянику, мандарины, ананасы;
 в) сливы, абрикосы, вишню.
7. В течение какого времени готовый компот из сухофруктов охлаждают до 10 °С и выдерживают для настаивания?
 а) 6... 8 ч;
 б) 8... 10 ч;
 в) 10... 12 ч.
8. Почему у киселя при хранении на поверхности образовалась пленка?
 а) быстро охладили;
 б) не посыпали сахаром;
 в) использовали много крахмала.
9. Каким должен быть помол, чтобы получился лучший по качеству напиток из размолотого непосредственно перед варкой кофе?
 а) крупного помола;
 б) из обжаренных зерен;
 в) мелкий.
10. Какова норма отпуска кофе натурального?
 а) 50... 75 г;
 б) 75... 100 г;
 в) 100... 150 г.
11. Как подают кофе по-венски?
 а) с молочными пенками от топленого молока;
 б) со взбитыми сливками;
12. Какие вещества, содержащиеся в чае, оказывают возбуждающее действие на нервную систему человека?
 а) красящие;
 б) дубильные;
 в) алкалоид кофеин.
13. Что придает чаю аромат?
 а) дубильные вещества;
 б) эфирное масло;
 в) экстрактивные вещества.
14. Почему запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите?
 а) резко ухудшается вкус;
 б) приобретает неприятный запах;
 в) резко изменяется цвет.
15. В течение какого времени заваренный чай сохраняет вкус и аромат?
 а) 15 мин;
 б) 30 мин;
 в) 1 ч.
16. Какова норма сухого чая на 1 порцию?
 а) 1... 2 г;
 б) 2 г;
 в) 2... 4 г.

Вставьте пропущенные слова

17. По температуре подачи сладкие блюда делятся на _____ и _____.

18. При варке киселей можно использовать _____, благодаря которому блюда имеют более нежную консистенцию и легче отделяются от стенок посуды.

19. Укажите в приведенной далее таблице последовательность технологического процесса приготовления киселя из ягод.

№п/п	Технологический процесс приготовления	Последовательность процесса (записать цифрами)
1	Ягоды перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком	
2	Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10... 15 мин	
3	Отжимают сок и ставят в холодильник	
4	Картофельный крахмал разводят охлажденной кипяченой водой	
5	Полученный отвар процеживают, вводят в него сахар, растворяют и доводят до кипения	
6	Кисель слегка охлаждают и разливают в стаканы	
7	Кисель снимают с огня и, помешивая, вливают сок	
8	Подготовленный крахмал вливают одним приемом в кипящий сироп при энергичном помешивании	
9	Поверхность киселя посыпают сахаром, затем охлаждают до температуры 14... 10 °С	
10	Кисель доводят до кипения, проваривая не более 2 мин, так как более длительное кипячение разжижает кисель, снимают с огня	
11	Отпускают в стаканах или креманках по 200 г	

20. 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, отжимают	
2	Подготовленные яблоки проваривают в течение 5... 7 мин так, чтобы они сохранили свою форму	
3	Яблоки промывают, удаляют сердцевину с семенами и очищают от кожицы	
4	Отвар процеживают, нагревают и растворяют в нем сахар и желатин	
5	Отвар с желатином и сахаром охлаждают до температуры 20 °С	
6	Яблоки, нарезанные дольками, кладут в кипящую подкисленную воду и доводят до кипения	
7	В формочку или креманку наливают небольшое количество желе, охлаждают	
8	На застывшее желе укладывают дольки отварных яблок в виде рисунка	
9	Отпускают так же, как и желе клюквенное	
10	Сверху по рисунку из яблок заливают оставшимся желе и окончательно охлаждают при температуре	

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

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 яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции,	1 порция,	7 порций гр	2 порции,	1 порция,	7 порций

	гр	гр		гр	гр	гр
Яблоки	238			210		
Сахар	60			60		
Желатин	4,5			4,5		
Яйца (белки)	14,4			14,4		
Вода для желатина	126			126		
Выход				300		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций.
Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	
13	
14	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Самбук яблочный».

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩЕГОСЯ.

Цель: Оценить сформированность ПК по модулю

Инструкция: Проанализируйте представленную информацию. Произведите действия согласно заданиям.

Результаты оформите необходимой документацией указанной в задании.

Всего – 2 части. Часть А – содержит тестовое задание из 20 вопросов.

Часть Б – содержит 1 ситуационную задачу (номер задачи соответствует порядковому номеру по списку)

Задание выполнено верно, если совпадает с модельным ответом.

Критерием освоения данного вида деятельности является не только правильность, но и время выполнения задания.

1 задание- 20 баллов

2 задание- 30 баллов

Максимум- 50 баллов.

Критерии оценок: «Освоен» - учащийся выполняет задания и набирает от 35 до 50 баллов

«Не освоен» - учащийся выполняет задания и набирает менее 35

Часть А. Тестовое задание

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Вам предлагается ответить на 20 вопросов.

В тесте имеются задания на соотнесение, на выбор правильного ответа.

Время выполнения задания – 20 минут.

Вариант № 2

Выберите правильный вариант ответа.

1. Сколько крахмала используют для приготовления киселя средней консистенции?
 - а) 10...20 г;
 - б) 30...40 г;
 - в) 60...80 г.
2. Почему после приготовления кисель из ягод имеет жидкую консистенцию, хотя норма закладки соблюдалась?
 - а) перекипел;
 - б) добавили много сока;
 - в) медленно охлаждали.
3. Каким способом закладывают подготовленные фрукты для компота из смеси сухофруктов?
 - а) все сразу и варят в течение 20...30 мин;
 - б) последовательно, учитывая продолжительность варки;
 - в) закладывают, доводят до кипения, снимают для настаивания.
4. Каковы масса и температура отпуска киселей?
 - а) 180 г, $t \sim 20$ °С;
 - б) 200 г, $t \sim 15$ °С;
 - в) 250 г, $t = 8$ °С.
5. Почему у киселя из ягод слабовыраженный вкус?
 - а) перекипел;
 - б) нарушили рецептуру;
 - в) кипятили сок.
6. Чем можно ароматизировать молочный кисель?
 - а) корицей;
 - б) ванилином;
 - в) майораном.
7. Что нужно сделать, если у киселя при варке образовывались комки и остались крупные части непротертых фруктов?
 - а) переварить;
 - б) взбить;
 - в) протереть.
8. Как подготовить форму для охлаждения густого киселя?
 - а) смазать маслом;
 - б) сильно нагреть;
 - в) смочить водой, посыпать сахаром.
9. Как сохранить яркий цвет киселя из ягод?
 - а) добавить сок в конце варки;
 - б) быстро охладить;
 - в) посыпать поверхность киселя сахаром.
10. Какая из перечисленных групп веществ обуславливает высокую пищевую ценность кофе?
 - а) белки, жиры, углеводы, витамины А, В, Д и т.д.;
 - б) белки, жиры, сахар, кофеин, витамины;
 - в) белки, жиры, минеральные вещества.
11. Какова норма закладки молотого кофе на 1 порцию?
 - а) 6...8 г;
 - б) 5...6 г;
 - в) 10...11 г.
12. Какова продолжительность настаивания кофе перед отпуском?
 - а) 5...8 мин;
 - б) 8...10 мин;
 - в) 10...20 мин.
13. С какой целью перед варкой какао-порошок смешивают с сахаром и добавляют небольшое количество воды?
 - а) для улучшения вкуса;
 - б) для получения однородной массы;
 - в) для улучшения цвета.
14. Как подают кофе по-восточному?
 - а) с молочными пенками от топленого молока;
 - б) со взбитыми сливками;
 - в) в турке, не процеживая, с холодной кипяченой водой.
15. Почему при хранении чая, кофе, какао необходимо учитывать товарное соседство?
 - а) теряют аромат;
 - б) поглощают посторонние запахи;

- в) разрушаются вкусовые вещества.
16. При какой температуре подают горячие напитки?
- а) не ниже 100 °С;
 б) не ниже 75 °С;
 в) не ниже 65 °С.

Вставьте пропущенные слова

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

18. К горячим сладким блюдам относятся: _____, _____, _____.

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

20. Установите последовательность приготовления блюда «Желе молочное»

№ 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 Приготовление сиропа	
4	Разливание в формы и лотки	
5	Подготовка к подаче	
6	Застывание при температуре 2... 8 °С в течение 1... 1,5 ч	
7		

Часть Б. Решение ситуационных задач

Инструкция

Внимательно прочитайте задание.

Оцените предложенную производственную ситуацию.

Ответьте на вопросы, указанные в задании.

Время выполнения задания – 20 минут.

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 «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции,	1 порция,	7 порций гр	2 порции,	1 порция,	7 порций

	гр	гр		гр	гр	гр
Клюква	42,2			42		
Сахар	32			32		
Желатин	5,4			5,4		
Вода	148			148		
Выход				200		

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций.
Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда «Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	
9	
10	
11	
12	

3. Составьте подробное описание подачи блюда.

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

Таблица 3

Требования к качеству блюда «Мусс Клюквенный»

№п/п	Наименование параметра качества	Описание параметра качества
1	Вкус	
2	Запах	
3	Форма	
4	Цвет	
5	Консистенция	
6	Температура подачи	
7	Выход порции	

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА

III а. УСЛОВИЯ

Количество вариантов каждого задания: тестовое задание – 2 варианта
ситуационные задачи – задание с 4-мя вопросами

Время выполнения каждого задания: общее время – 40 минут, из них
тестовое задание – 20 минут,
ситуационная задача – 20 минут

Оборудование: учебные столы, стулья

Литература для учащегося:

Учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.. Кулинария. Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 20 12.

2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования;– М.: Издательский центр «Академия», 20 12.

3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2012

Справочная литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, – М; Экономика. 2006 г.

III б. КРИТЕРИИ ОЦЕНОК

Эталоны ответов к вопросам тестовой работы.

№ вопроса	ответ	№ вопроса	ответ
1 вариант		2 вариант	
1	В	1	Б

2	В	2	Б
3	В	3	Б
4	А	4	Б
5	В	5	В
6	Б	6	Б
7	В	7	В
8	Б	8	В
9	А	9	А
10	Б	10	Б
11	Б	11	А
12	В	12	А
13	Б	13	Б
14	Б	14	В
15	А	15	А,Б
16	А	16	Б
17	Холодные и горячие	17	Картофельный, кукурузный
18	Модифицированный крахмал	18	Шарлотка, каша гурьевская, пудинг
19	1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11	19	1,7,4,5,6,2,8,3,9
20	1,3,2,6,4,5,7,8,10,9	20	1,4,3,2,5,7,6

Критерии оценивания решения ситуационной задачи

1 вариант

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 яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Самбук Яблочный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порция, 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

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

Задание 2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Самбук яблочный». Общее количество операций не должно превышать 14-и операций. Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

« Самбук яблочный»

№ 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 ячные 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.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Самбук подают в формочках или креманках по 100-150 гр. на порцию. Украшают взбитыми сливками, шоколадом, орехами (20-30 гр.)

Задание №4. Запишите в таблицу 3 требования к качеству блюда и их описание.

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда « Самбук яблочный».

№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

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

2 вариант

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 «Мусс клюквенный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

Таблица 1

«Мусс Клюквенный»

Наименование продуктов	Масса брутто			Масса нетто		
	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр	2 порции, гр	1 порция, гр	7 порций гр
Клюква	42,2	21,1	147,7	42	21	147
Сахар	32	16	112	32	16	112
Желатин	5,4	2,7	18,9	5,4	2,7	18,9
Вода	148	74	518	148	74	518
Выход				200	100	700

Максимальное количество баллов за задание №1 10 баллов

2. Составьте по памяти технологическую последовательность выполнения основных операций при приготовлении блюда «Мусс клюквенный». Общее количество операций не должно превышать 12-и операций. Операции в технологической последовательности занесите в таблицу 2.

Максимальное количество баллов за задание № 2 - 10 баллов

Таблица 2

Последовательность технологических операций при приготовлении блюда

«Мусс Клюквенный»

№ операции	Наименование операции
1	Желатин замачивают в воде для набухания
2	Клюкву перебирают, промывают
3	Из клюквы отжимают сок
4	Мезгу проваривают в воде, процеживают
5	В отвар вводят сахар и набухший желатин
6	Доводят до кипения
7	Добавляют клюквенный сок
8	Охлаждают до 20 °С
9	Взбивают до устойчивой пышной массы
10	Хорошо взбитый мусс перекладывают в формы, креманки или продолговатые лоточки
11	Ставят в холодильник на 1–1,5 ч
12	Охлажденный мусс вынимают из формочек

Задание 3. Составьте подробное описание подачи блюда.

Максимальное количество баллов за задание №3- 3 балла

Эталон: Мусс укладывают в креманки или тарелки по 100-150 гр. на порцию и поливают сладким клюквенным сиропом. Если мусс формовали в лотке, то его нарезают на куски квадратной формы с волнистыми краями.

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

Максимальное количество баллов за задание № 4– 7 баллов

Таблица 3

Требования к качеству блюда «**Мусс Клюквенный**»

№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 розовый
5	Консистенция	Мелкопористая, нежная, слегка упругая
6	Температура подачи	14-16 °С
7	Выход порции	100,150

Максимальное количество баллов за ситуационную задачу – 30 баллов

**КОНТРОЛЬНО-ОЦЕНОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРОВЕДЕНИЯ
ЭКЗАМЕНА (квалификационного)**

ПАСПОРТ

1 НАЗНАЧЕНИЕ:

КОМ предназначен для контроля и оценки результатов освоения профессионального модуля **ПМ.04**

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ОФОРМЛЕНИЕ И ПОДГОТОВКА К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД,
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ РАЗНООБРАЗНОГО АССОРТИМЕНТА**

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

II ЗАДАНИЯ ДЛЯ ЭКЗАМЕНУЮЩИХСЯ

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

- технологическими картами блюд.

Литература:

- Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время волнения задания: 3 часа

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1. Приготовить блюдо «**Самбук абрикосовый**».
2. Приготовить напиток «**Компот из смеси сухофруктов**».
3. Приготовить десерт «**Кисель из плодов или ягод свежих**».
4. Приготовить **Кисель молочный**
5. Приготовить **Желе из плодов или Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов**
6. Приготовить **Мусс клюквенный**
7. Приготовить **Желе из молока**.
8. Приготовить **Мусс яблочный (на крупе)**
9. Приготовить **Самбук яблочный или сливовый,**
10. Приготовить **Самбук абрикосовый**
12. Приготовить напиток «**Какао с молоком**».
13. Приготовить напиток **чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком.**
14. Приготовить десерт «**Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные**».
15. Приготовить **Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные**
16. Приготовить **Яблоки печеные,**

17. Приготовить **Яблоки в тесте жареные**

19. Приготовить **Шарлотка с яблоками**

Задания для практических работ ПМ 04.

Лабораторная работа № 1.

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламента

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

Цель работы: Выработать практические навыки по организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов; соблюдению ТБ

Оборудование: производственные столы, холодильный шкаф, механическое оборудование, тепловое оборудование,

Инвентарь, инструменты, посуда: столовый инвентарь, столовая посуда, кухонная посуда, доски разделочные «ОС» или доски зеленого цвета, поварские ножи «ОС», весоизмерительное оборудование, моющие и дезинфицирующие средства, спецодежда. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Порядок работы

1. Организовать рабочее место повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов
2. Подготовить оборудование, инвентарь (количество необходимых емкостей), инструмент (необходимые ножи для обработки и нарезки фруктов), разделочные доски в соответствии с цветом для обработки фруктов. При организации рабочего места должна быть обеспечена последовательность выполнения всех операций технологического процесса.
3. Составить отчет

Краткие теоретические и справочно-информационные материалы по теме занятия

Как правило, к холодным десертам относят: мороженое, фруктовые салаты, фруктовые и ягодные тарелки, а также натуральные фрукты и ягоды.

Процесс приготовления сладких блюд включает в себя следующие этапы:

- ☑ приемку и оценку качества сырья и продуктов;
- ☑ обработку и подготовку основных видов сырья: свежих, сушеных, консервированных, свежемороженых фруктов и ягод;
- ☑ подготовку дополнительных ингредиентов (сахара, желатина, муки, яиц и др.);
- ☑ приготовление продукции;
- ☑ подготовку к реализации и организацию хранения и реализации продукции.



а — нож для удаления сердцевинки яблок; *б* — желобковый нож; *в* — механизм для удаления сердцевинки из яблок и деления на дольки; *г* — механизм для удаления сердцевинки яблок, очистки от кожицы и нарезки в виде спирали; *д* — нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную; *е* — терка-шинковка «Мандолина»



Рис. 2. Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза:
а — приспособление для удаления сердцевинки и нарезки в виде «спирали» ананаса;
б — нож для удаления косточки и деления на половинки манго; *в* — нож для снятия цедры с лимона, апельсина; *г* — нож для очистки апельсинов от кожуры; *д* — терки для снятия цедры; *е* — нож для отделения мякоти арбуза, дыни



*Рис. 3. Механизмы для удаления косточек из вишни, черешни:
а — для удаления косточек вручную; б — для автоматизированного удаления косточек*



*Рис. 4. Емкости для хранения обработанных фруктов, ягод:
а — контейнеры с вентиляционными клапанами; б — пластиковые пакеты с герметичной застёжкой; в — функциональные емкости из пластика; г — функциональная емкость металлическая с перфорированными стенками и дном; д — вакуумные контейнеры*

Свежие плоды и ягоды не подвергают тепловой обработке. Поэтому они не теряют своего аромата, вкуса, содержащиеся в них витамины сохранены. Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Подают плоды и ягоды натуральными или с сахаром, рафинадной пудрой, сиропом, молоком, сливками, сметаной. Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или в вазочке.

Фруктовые салаты. Для приготовления салатов используют свежие фрукты и ягоды, так как яблоки, апельсины, мандарины, киви, клубнику, чернику и другие, а также консервированные и сушеные. Последние перед использованием варят или замачивают в горячей воде до тех пор, пока они не станут мягкими. **Свежие фрукты предварительно перебирают, моют, очищают от жесткой кожицы, плодоножек, семян и косточек.** Сильно загрязненные плоды промывают дважды, стараясь делать это аккуратно, чтобы не помять. Промытые фрукты кладут в сито и дают стечь воде. Некоторые фрукты (яблоки, груши, авокадо) при нарезке быстро окисляются и темнеют. Чтобы этого не произошло, их можно сбрызнуть соком

лимона. Некоторые южные фрукты (папайя, маракуйя, манго) рекомендуется поливать соком лайма, который прекрасно оттеняет их вкус и придает приятный аромат. Кроме фруктов, для салатов применяют такие продукты, как сливки, сметана, молоко, мороженое, яйца, сахар, шоколад, какао, желирующие и ароматические вещества и др. Чаще всего их используют для приготовления соусов и заправок для салатов. Для этой же цели применяют фруктовые соки и сиропы, которые иногда смешивают с вином и другими спиртными напитками. Перед подачей к столу большинство салатов охлаждают, чтобы они успели пропитаться соусом, который оттеняет вкус фруктов.

На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости; Оснастка должна располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой - слева; Для каждого инструмента должно быть определенное место; Рабочее место должно иметь соответствующее освещение, всё оборудование, приборы и посуда должно располагаться с максимальным удобством для повара, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверена на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ. К рабочему месту повара должна подводиться вентиляция. У оборудования должно присутствовать заземление.

Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.

Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризер. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Планировка холодного цеха



1. Холодный шкаф;
2. Холодильный шкаф;
3. Стол производственный;
4. Секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой;
5. Низкотемпературный прилавок;
6. Секция-стол с охлаждаемым шкафом;
7. Передвижной стеллаж;
8. Моечная ванна;
9. Машина для нарезки вареных овощей;
10. Маслоделитель ручной.

Осваиваемая профессиональная компетенция:

Наименование фруктов	Наименование операции	Технологическое оборудование	Кухонная посуда, инструмент, инвентарь
Яблоки	Очистка		
	Удаление сердцевины		
	Нарезка		
Цитрусовые	Очистка		
	Нарезка		
	Получение сока		
Ягоды	Промывка ягод		
Вишня	Удаление косточек		

Название лабораторной работы _____

Цель работы _____

Краткое содержание работы:

1. _____

2. _____


3. _____


Ответьте на контрольные вопросы и задания

Контрольные вопросы и задания

1. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования при приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов?
2. Что необходимо сделать для того чтобы очищенные яблоки не потемнели?
3. Опишите правила безопасного использования ножей
4. Фрукты, из которых сок не приготавливают _____
5. Виды загустителей _____
6. Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для обработки и нарезки фруктов по заданию (в зависимости от производимой операции у вас будет заполнена та или иная графы)

7. Заполните таблицу «Достоинства и недостатки плит»

<p>Индукционная плита</p> 	
Достоинства	
Недостатки	
<p>Производственная плита с чугунными конфорками</p>	

	
<p><i>Достоинства</i></p>	
<p><i>Недостатки</i></p>	

Вывод: выводы формулируются в зависимости от цели выполнения работы. Вначале даются ответы на теоретические вопросы (если они есть в содержании лабораторной работы), затем кратко формулируются результаты проведенных расчетов и лабораторных исследований.

Лабораторно-практическая работа № 2.

Тема: организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.

Цель: приобрести практический опыт по организации рабочего места.

Теоретический материал:

Холодные напитки хранят при температуре 8...10С, горячие 70...75С. Длительное хранение существенно снижает качество напитков. Исходя из этого, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа, а холодных 6 часов. К горячим напиткам относят: – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги. Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75С.

На рабочем месте для приготовления горячих напитков устанавливают плиту, кипятильник, производственный стол (СМСМ). На этом столе можно установить кофемолку и кофеварку. Здесь же располагают чайники для заварки чая, чайные и кофейные чашки, кофейники, молочники, сливочники. Чай, кофе растворимый и в зернах хранят в плотно закрытой посуде.

Кофе и какао с молоком готовят в наплитной посуде. В ней же кипятят молоко и сливки.

Горячие напитки можно готовить и в отдельном помещении – кофейном буфете.

Приготавливают чай в фарфоровых и керамических чайниках; кофе - в турочках, кофейниках, кофеварках, специально выделенных для этой цели кастрюлях;

Чай и кофе оценивают по следующим показателям: аромат (букет), вкус, цвет (для чая), содержание экстрактивных веществ. Чай и кофе должны иметь хорошо выраженный вкус и аромат, свойственные сырью. Кофе, приготовленный из зерен высшего сорта, имеет тонкий аромат и ярко выраженный приятный вкус. Чай не должен содержать чаинков, а кофе – гущи (в отдельных случаях – гуща допустима).

Практическая часть:

Изучить теоретический материал Усов – учебник.

Задание: Описать рабочее место по приготовлению холодных напитков.

Вопросы для контроля знаний:

- 1.Какие требования выдвигаются к качеству холодных напитков?
- 2.Как производится отпуск холодных напитков?

Лабораторно-практическая работа № 3.

Тема: Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

Цель работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

Практическая часть:

Изучить теоретический материал

Выполнить задание: подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления различных блюд.

№ рецептуры	Наименование блюда	Этапы приготовления	Оборудование Инвентарь Посуда
	Мусс клюквенный		
	Яблоки жаренные в тесте		
	Чай с лимоном		
	Кисель из свежих ягод		
	Напиток «Петровский»		
	Пудинг рисовый		
	Шоколад		
	Желе многослойное		

Критерии оценивания

«5» - отличные теоретические знания и полное соблюдение технологического процесса приготовления блюда;

- соответствие его требованиям к качеству и рецептуре;
- соблюдение правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
- отличное составление и оформление отчета по практической работе.

«4» - хорошие теоретические знания по приготовлению блюда и незначительные ошибки в технологии, исправленные самим обучающимся;

- исправимые недостатки по требованиям к качеству, соблюдение рецептуры;
- соблюдение правил санитарии и требований по технике безопасности;
- хорошее составление и оформление отчета по практической работе.

«3» - удовлетворительные теоретические знания по приготовлению блюда, значительная помощь мастера п/о во время технологического процесса приготовления блюда;

- неисправные дефекты блюда, не влияющие на его вкусовые качества;
- полное соблюдение правил санитарии и гигиены, требования техники безопасности;
- удовлетворительное составление и оформление отчета по практической работе.

«2» - грубое нарушение технологического процесса приготовления блюда, приведшее к несоответствию требований к качеству;

- нарушении правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
- неудовлетворительное составление и оформления отчета по практической работе.

Техника безопасности при выполнении лабораторных работ

Перед началом работы:

- * Внимательно прослушайте инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения лабораторной работы;
- * Внимательно изучите методические рекомендации к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим рекомендациям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения работы обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Лабораторная работа № 4.

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд желе с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску железированных сладких блюд и оценить качество традиционных железированных сладких блюд и соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: мусс клюквенный, самбук яблочный, мусс яблочный (на крупе манной).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.
Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Мусс клюквенный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Из перебранных и промытых ягод отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 минут. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают и добавляют подготовленный желатин.

Операция №3. В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, охлаждают и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. *Операция № 4.* Затем разливают в форму и охлаждают.

Операция № 5. При отпуске нарезают на порцию, выкладывают в креманку или вазочку, поливают соусом или сиропом плодовым.

Рецептура

Наименование	Норма закладки
--------------	----------------

продуктов	На 0,5 кг		12 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	105,5	100		
Сахар	180	180		
Желатин	13,5	13,5		
Вода	370	370		
Выход		500		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Самбук яблочный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоки после удаления сердцевин укладывают на противень, подливают воды и запекают в жарочном шкафу.

Операция №3. Охлаждают и протирают. В полученное сырье добавляют яичные белки и взбивают до образования пышной массы.

Операция №4. Желатин на водяной бане растворяют, процеживают и вливают, тонкой струйкой во взбитую массу, быстро помешивая

Операция №5. Разливают в формы и охлаждают. При отпуске самбук поливают соусом и оформляют сахарной пудрой.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 0,5 кг		5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	397,5	350		
Сахар	100	100		
Желатин	7,5	7,5		
Яйца (белки)	1шт.	24		
Вода (для желатина)	210	210		
Выход		500		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Мусс яблочный (на крупе манной)»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения.

Операция №3. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, в -20 мин.

Операция № 4. Смесь охлаждают до 40°С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают.

Операция № 5. При отпуске мусс поливают соусом коньячным, сиропом сахарным, (рец.

№844), сиропом плодовым, ягодным натуральным (20г на порцию).

Рецептура

	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
	Яблоки	341	300		
	Сахар	150	150		
	Крупа манная	80	80		
	Кислота лимонная	1,5	1,5		
	Вода	750	750		
	Выход:	1000г			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 5.

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: парфе из белого шоколада, кофейное парфе, клубничное парфе, яблочный сладкий омлет.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- С Подготовить рабочее место.
 - С Получить продукты.
 - С Подготовить продукты к приготовлению.
 - С Провести первичную обработку сырья.
 - С Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
 - С Подготовить посуду для отпуска блюд.
 - С Оформить и подать блюда.
 - С Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Парфе из белого шоколада»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Желтки с сахаром растереть до кремообразной консистенции.

Операция №3. Белый шоколад растопит на водяной бане и примешать в эту смесь. Сливки разделить на 2 равные части. Одну часть сливок добавить в подготовленную смесь. *Операция*

№ 4. Уваривать до кремообразной консистенции, добавить коньяк и дать крему остыть, периодически помешивая, после остывания аккуратно ввести взбитую часть сливок.

Операция № 5. Выложить готовый парфе в креманку или на десертную тарелку декорируя ягодами.

Рецептура

№ п.	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Сахар	110	110		
2	Яйцо	3	3		
3	Шоколад белый	65	65		
4	Сливки	125	125		
5	Коньяк	20 мл.	20мл		
Время приготовления		15 мин			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Кофейное парфе»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. В горячее молоко всыпать молотый натуральный кофе, кипятить 5 минут, а затем дать настояться.

Операция №3. Яичные желтки, растертые с сахаром, развести приготовленным на молоке кофейным настоем, проварить до загустения, после чего охладить.

Операция № 4. Охлажденную смесь ввести во взбитые сливки, разлить в подготовленные формы и заморозить.

Операция № 5. Выложить готовый парфе в креманку или на десертную тарелку декорируя шоколадом.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Сливки	70			
2	Сахар	15			
3	Молоко	15			

4	Яйцо	1			
5	Кофе	4			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Клубничное парфе»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Клубнику помыть, обсушить на бумажном полотенце и нарезать ломтиками.

Операция №3. В миске аккуратно смешать ягоды с полутора столовыми ложками сахара, дать настояться в течение 5 минут.

Операция № 4. Печенье поместить в плотный пакет и раскатать скалкой так, чтобы получились крупные крошки.

Операция № 5. Растопить сливочное масло.

Операция № 6. В отдельной посуде смешать крошки печенья, масло и оставшийся сахар.

Операция № 7. Миксером взбить сыр «Филадельфия», добавляя сметану, ликер «Амаретто» и сахарную пудру.

Операция № 8. В отдельной миске крепко взбить сливки, выложить их в сметанно-сырную массу и с помощью миксера довести до однородного состояния. *Операция № 9.* Мята вымыть, просушить и разобрать на листочки.

Операция № 10. Подготовить широкие стаканы или вазочки. На дно высыпать 1 ст.л.

печенья, заполнить на 3 см взбитой смесью из сметаны, сливок и сыра, выложить ломтики клубники. *Операция № 11.* Повторять слои до верха стаканов. Присыпать крошками печенья,

украсить листочками мяты.

Операция № 12. Перед подачей охладить в течение 15 мин.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Сливки	300			
2	Мята свежая	2 веточки			
3	Несладкое печенье	150			
4	Клубника свежая	450			
5	Ликёр (амаретто)	2чл			
6	Масло сливочное	50			
7	Сметана	200г			
8	Сыр филадельфия	350г			
9	Сахарная пудра	100г			
10	Сахар	2-2,5 ст л			
Время приготовления:		30 мин.			
Порций		4			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Яблочный сладкий омлет»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоко помыть, очистить, порезать на мелкие кубики.

Операция №3. Потушить на сливочном масле с 1 чл. сахара и корицы, переложить в чашку.

Операция № 4. Взбить яйца с молоком, добавить сахар, соль.

Операция № 5. Вылить на разогретую сковороду, немного поджарить и выложить яблочную начинку, свернуть пополам. Готовый омлет полить сметаной.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо	2 шт.			
2	Яблоко	1			
3	Молоко	1/4ст.			
4	Корица	0,5			
5	Сахар	2чл.			
Время приготовления		15 мин			
Порция 1					

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие №1.

Наименование работы: Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.

Цель: Приобрести практический опыт рассчитывать количество сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.

Расчет используемого сырья и составление технологических карт

Задание:

Произведите расчет сырья для приготовления одного и пяти килограммов ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту согласно индивидуального задания:

- Крем ванильный из сметаны.
- Самбук абрикосовый.
- Банановый десерт.
- Желе лимонное.
- Кисель из ягод.
- Мусс клюквенный.
- Желе из свежих ягод.
- Блинчики с творожной начинкой.

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов (Сборнику рецептов мучных кондитерских изделий), учитывая процент отходов при обработке сырья.

Наименование изделия _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество изделий				Технология приготовления
		1		5		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						

Лабораторная работа № 6.

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Пудинг сухарный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яичные желтки растирают с сахаром и разводят холодным молоком.

Операция №3. Этой смесью заливают сухари, разломанные на мелкие кусочки, и оставляют на 15 минут для набухания.

Операция № 4. К набухшим сухарям добавляют изюм, а затем вводят взбитые в пену белки.

Операция № 5. Массу размешивают, раскладывают в формочки и выпекают в жарочном шкафу.

Операция № 6. При подаче пудинг поливают абрикосовым джемом и подают горячим. **Рецептура**

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухари ванильные	40	40		
Молоко	80	80		
Яйца	¹ / ₂ шт.	20		
Сахар	15	15		
Изюм	15,3	15		
Масло сливочное	5	5		
Джем абрикосовый	-	30		
Масса пудинга	-	140		
Выход		170		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Шарлотка с яблоками»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Очищенные яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром.

Операция №3. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками.

Операция № 4. Обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара и обкладывают дно и стенки формы. *Операция № 5.* Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают.

Операция № 6. При подаче шарлотку разрезают на порции и поливают джемом, подают горячим.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 кг		8 кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	500	350		
Сахар	100	100		
Хлеб пшеничный	325	325		
Молоко	150	150		
Яйца	1 ¹ / ₄ шт	50		
Корица	1	1		
Масло сливочное	50	50		
Масса готовой шарлотки с яблоками	-	850		
Повидло	-	150		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Пудинг творожный паровой глазированный»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Творог тщательно перетереть с сахаром. Яблоки очистить от кожуры и натереть на крупной тёрке, банан очистить и намять вилкой в пюре.

Операция №3. Соединить творожную и фруктовую смесь, перемешать и переложить в силиконовые формочки.

Операция № 4. Выпекать в пароварке 20 мин. Под крышкой.

Операция № 5. Готовый паровой творожный пудинг остудить, переложить на тарелки перед подачей полить мёдом, вареньем или сгущёнкой.

Рецептура:

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах	Расход сырья на 10

				порции в граммах
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
1	Творог	100		
2	Яблоки	100		
3	Банан	100		
4	Яйцо	1		
5	Сахар	1 ч.		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Яблоки жареные в тесте»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоки с удаленными семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром.

Операция №3. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком.

Операция № 4. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто.

Операция № 5. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекалывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Операция № 6. Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают сахарной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

Рецептура:

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки	100	70		
2	Сахар	3	3		
3	Мука пшеничная	20	20		
4	Яйца	½ шт	20		
5	Молоко	20	20		
6	Сметана	5	5		
7	Соль	0,02	0,02		
8	Кулинарный жир	10	10		
9	Яблоки жареные	-	130		
10	Пудра сахарная	10	10		
Выход		140гр.			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Блинчики»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50%), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко. *Операция №3.* Готовое жидкое тесто влажность (66%) процеживают.

Операция № 4. Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородах диаметром 24-26 см.

Операция № 5. Налитое тесто поворачиваем сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают. *Операция № 6.* На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-

и мин.

Подача: Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию.

Рецептура:

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная	416	416		
2	Молоко или вода	1040	1040		
3	Яйца	2	83		
4	Сахар	25	25		
5	Соль	8	8		
Масса теста		-	1538		
6	Масло растительное	16	16		
Выход:		1000			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 7.

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции: тыквенно-яблочный десерт, пудинг яблочный запеченный с миндалем, орешки творожные по-русски, каша «Гурьевская».

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
 - Получить продукты.
 - Подготовить продукты к приготовлению.
 - Провести первичную обработку сырья.
 - Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
 - Подготовить посуду для отпуска блюд.
 - Оформить и подать блюда.
 - Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Тыквенно-яблочный десерт»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Тыкву очищаем, режем на кубики, укладываем в формочку, чуть засыпаем сахаром, чтобы немного тыква дала сок.

Операция №3. Режем яблоко кубиками, кладем следующим слоем, посыпаем корицей, заливаем медом.

Операция № 4. В блендере измельчаем орехи, посыпаем сверху

Операция № 5. В разогретую до 180 градусов духовку ставим наш десерт.

Операция №6. Полученную смесь выкладываем на десерт и допекаем в духовке до готовности.

Операция № 7. Отпускаем холодным в креманке.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Тыква		200		
2	Яблоко		2шт		
3	Грецкий орех		100		
4	Мёд		100		
5	Хлопья овсяные		100		
6	Сахар		50		
7	Корица		0,1		
8	Масло сливочное				
Время приготовления: 40 мин					
на 2 порции					

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Пудинг яблочный запеченный с миндалем»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Очищенный и поджаренный миндаль растирают, заливают молоком и варят 2- в мин.

Операция №3. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения.

Операция № 4. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70°С, вводят растёртые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

Операция № 5. Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на пару.

Операция №6. К пудингу подают соус абрикосовый.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки	93	65		
2	Молоко	100	100		
3	Яйца	1/2	20		
4	Сахар	15	15		
5	Миндаль очищенный	30	27		
	Масса миндаля жаренного	-	25		
6	Крупа манная	8	8		
7	Масло сливочное	5	5		
8	Соль	0,2	0,2		
Масса пудинга		200			
Соус №838		30			
Выход:		230			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Орешки творожные по-русски»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения и охлаждают.

Операция №3. Творог протирают, добавляют сахар, просеянную муку, желтки яиц, соль и перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки.

Операция № 4. Массу разделяют на кружочки, на середину которых кладут фарш, края защипывают, панируют в муке.

Операция № 5. Сформованные изделия в виде шариков обжаривают в масле в течение 2—3 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Операция №6. Отпускают орешки с соусом молочным сладким.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Творог	91	90		
2	Сахар	10	10		
3	Мука пшеничная	16	16		

4	Яйца	1/4 шт.	10		
Для фарша:					
6	варенье	25	25		
7	Изюм	13,3	13		
Масса фарша		—	30		
	Мука пшеничная (для панирования)	5	5		
Масса полуфабриката		—	155		
	Масло растительное	15	15		
Масса жареных творожных орешков		—	140		
	Соус № 795	—	50		
	Выход	-	190		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления Каша «Гурьевская»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. В кипящее молоко кладут сахар, сливочное масло, посуду ставят на плиту, уменьшив ее нагрев, и при быстром помешивании всыпают просеянную манную крупу.

Операция №3. Хорошо размешивают венчиком, кипятят 5 минут, закрывают крышкой и варят до готовности не менее 30 минут. По консистенции каша должна быть вязкой. Кашу охлаждают до 60-70⁰С.

Операция № 4. В готовую кашу добавляют сливочное масло, растертые с сахаром желтки и ванилин. После этого вводят взбитый белок и часть молочных пенек. Кашу укладывают слоями на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Операция № 5. Сначала укладывают кашу, посыпают рублеными орехами, покрывают молочными пенками, снятыми с топленого молока. Кладут второй слой каши, посыпают сахарным песком и прижигают раскаленным докрасна металлическим прутом так, чтобы на поверхности образовались клеточки, и запекают в жарочном шкафу при температуре 240 – 250С в течение 12 – 15 минут.

Операция №6. На горячую кашу кладут цукаты, консервированные фрукты, прогретые в сиропе, поливают абрикосовым соусом, посыпают рублеными орехами или кладут сверху целые половинки поджаренных орехов.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа манная	40	40	80	80
2	Молоко	150	150	300	300
3	Сахар	20	20	40	40
4	Сливочное масло	5	5	10	10
5	Яйцо	½ шт	20	1шт	40
6	Ванилин	4	4	8	8
7	Сухари	5	5	10	10
	Орехи	20	20	40	40

	Цукаты	16	16	32	32
	Консервированные фрукты	20	20	40	40
Выход		300		600	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качестваготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 8.

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных напитков: напиток клюквенный, напиток яблочный, напиток облепиховый.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, ситечки; лопатка, ложка разливная, весы, дуршлаг, бокалы, фужеры, стаканы.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска напитков.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Напиток клюквенный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают.

Операция №3. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Операция № 4. Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах. **Рецептура**

Продукты	Норма закладки			
	На 5 порций		15 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	132	125		

Вода	1015	1015		
Сахар	120	120		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Напиток яблочный»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают.

Операция №3. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Операция №4. Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах. **Рецептура**

Продукты	Норма закладки			
	На 5 порций		10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	250	125		
Вода	1040	1040		
Сахар	120	120		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Напиток облепиховый»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают.

Операция №3. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Операция №4. Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах. **Рецептура**

Продукты	Норма закладки			
	На 5 порций		15 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Облепиха	132	125		
Вода	1015	1015		
Сахар	120	120		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие №2

Тема: Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков

Цель: Закрепление навыков расчета количества сырья, выхода горячих напитков.

Оборудование: раздаточный материал, сборник рецептов, калькулятор.

Задание № 1 Составить технологическую карту на какао на молоке.

Задание №2. Произвести расчет продуктов для кофе черный на 65 порций.

Задание № 3 Произвести расчет продуктов для коктейля молочного 135 порций по 200гр.

Данные занести в таблицу

Расчет продуктов для сбитня на 34 порции.

Лабораторная работа № 6 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих напитков: кофе на молоке, какао на молоке, чайная пена. **Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, ситечки; лопатка, ложка разливная, весы, дуршлаг, бокалы, фужеры, стаканы.

Последовательность при выполнении работы:

в Подготовить рабочее место.

в Получить продукты.

в Подготовить продукты к приготовлению.

в Подготовить посуду для отпуска напитков.

в Оформить и подать блюда.

в Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.

Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Кофе на молоке»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. В кофейник засыпают кофе, заливают кипятком и дают отстояться в течении 5 – 8 минут, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Операция №3. Готовый кофе наливают в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 2 порции	4 порции
	нетто	нетто
Кофе натуральный	20	

Молоко	200	
Вода	350	
Сахар	60	
Выход	500	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Какао на молоке»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Какао порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу.

Операция №3. Затем при непрерывном помешивании вливают в эту массу горячее молоко, добавляют остальной кипятка и доводят до кипения.

Операция №4. Готовый какао наливают в стаканы с подстаканниками и подают. **Рецептура**

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 2 порции.	12 порций
	нетто	нетто
Какао порошок	13	
Молоко	325	
Вода	200	
Сахар	60	
Выход	500	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Чайная пена»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Желтки взбивают с сахарным песком и лимонным соком, добавляют горячий процеженный чай и мешают до тех пор, пока смесь густой и пенистой. *Операция №3.* Подают напиток в стаканах из толстого стекла.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 2 порции.	12 порций
	нетто	нетто
Яйцо (белок)	20	
Яйцо (желток)	40	
Песок сахарный	60	
Лимон	25	
Чай	3	
Вода	500	
Выход	600	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практические задания к квалификационному экзамену.

Инструкция:

Внимательно прочитайте задание.

Вы можете воспользоваться:

технологическими картами блюд.

Литература:

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий.

Оборудование:

- электроплиты,
- электронные весы,
- производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сковорода, шумовка, разливательная и столовая ложки, сито, разделочные доски, ножи поварские, суповые миски, столовая тарелка мелкая, противни, салатник, стакан.

Время выполнения задания: 6 часов

Перечень практических заданий к квалификационному экзамену.

1. Приготовить блюдо «Самбук абрикосовый».
2. Приготовить напиток «Компот из смеси сухофруктов».
3. Приготовить десерт «Кисель из плодов или ягод свежих».
4. Приготовить Кисель молочный
5. Приготовить Желе из плодов или желе из лимонов, апельсинов, мандаринов
6. Приготовить Мусс клюквенный
7. Приготовить Желе из молока .
8. Приготовить Мусс яблочный
9. Приготовить Самбук яблочный или сливовый
10. Приготовить Самбук абрикосовый
12. Приготовить напиток « Какао с молоком».
13. Приготовить напиток чай с сахаром, чай с лимоном, чай с молоком.
14. Приготовить десерт «Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные».

15.Приготовить Сливки, взбитые с орехами, шоколадные, лимонные

16.Приготовить Яблоки печеные

17.Приготовить Яблоки в тесте жареные

19.Приготовить Шарлотку с яблоками