

**АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ  
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ  
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ  
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»**

**ЧЕБОКСАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)**

**ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ**

**ПМ 05 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ**

Наименование специальности:  
19.02.10 Технология продукции общественного питания  
Квалификация техник-технолог

для набора 2016 года на базе основного общего образования

Чебоксары, 2018



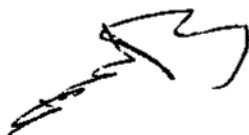
Дмитриева И.В., Учебная практика. Получение практических навыков приготовления сложных холодных и горячих десертов: Программа практики. - Чебоксары: Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018 – 17 с.

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

### **Программа учебной практики:**

**обсуждена и рекомендована** к утверждению решением кафедры технологии продуктов общественного питания от 10 апреля 2018 г., протокол № 8.

Заведующий кафедрой



(подпись)

А.Д. Дмитриев

(ФИО)

**одобрена** Учебно-методическим советом института от 27 апреля 2018 г., протокол № 2.

© Чебоксарский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации, 2018  
© Дмитриева И.В., 2018

## СОДЕРЖАНИЕ

1. **ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**
  - 1.1. Место практики в структуре образовательной программы
  - 1.2. Цели и задачи практики
  - 1.3. Продолжительность практики
2. **ПЛАНИРУЕМЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**
3. **СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ**
4. **УСЛОВИЯ ОРГАНИЗАЦИИ И ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**
  - 4.1. Общие требования к организации практики
  - 4.2. Требования к материально-техническому обеспечению практики
  - 4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы
  - 4.4. Перечень программного обеспечения, профессиональных баз данных, информационных справочных систем ресурсов информационно-телекоммуникационной сети «Интернет»
  - 4.5. Особенности проведения практики для обучающихся из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья
5. **КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**
6. **ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ**
  - 6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики
  - 6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания
  - 6.3. Типовые контрольные задания или иные материалы, необходимые для оценки уровня освоения компетенций

## **1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРАКТИКИ**

### **1.1. Место практики в структуре образовательной программы**

Программа учебной практики является частью основной профессиональной образовательной программы (далее ОПОП) по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения вида профессиональной деятельности: организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Практика по профилю специальности является частью учебного процесса и направлена на формирование у студентов общих и профессиональных компетенций.

### **1.2. Цели и задачи практики**

С целью овладения данным видом деятельности студент в ходе практики должен:

#### **иметь практический опыт:**

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

#### **уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

#### **знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

**1.3. Продолжительность практики:** 2 недели, 72 часа.

## **2. РЕЗУЛЬТАТЫ ПРАКТИКИ**

Результатом практики является освоение общих компетенций (ОК):

| <b>ОК</b> | <b>Наименование результатов практики</b>  |
|-----------|---|
| ОК-1      | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.  |
| ОК-2      | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество |

|      |  |
|------|--|
| ОК-3 | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.  |
| ОК-4 | Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК-5 | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности   |
| ОК-6 | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями  |
| ОК-7 | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.  |
| ОК-8 | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.    |
| ОК-9 | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.  |

профессиональных компетенций (ПК):

| ПК     | Наименование результатов практики                                   |
|--------|---|
| ПК-5.1 | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов. |
| ПК-5.2 | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.  |

### 3. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИКИ

| Формируемые компетенции (код, наименование)                  | Виды работ   | Наименование тем, содержание   | Количество часов |
|--|--|--|------------------|
| ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-5.1 | <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ведение процессов приготовления сложных холодных десертов</li> <li>- Расчет массы сырья для приготовления сложного холодного десерта.</li> <li>- Приемка, проверка качества продукции, подготовка сырья для приготовления.</li> <li>- Организация рабочих мест в холодном, горячем цехах:</li> <li>- Использование технологического оборудования;</li> <li>- Использование маркированного инвентаря, инструментов;</li> <li>- Соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте.</li> <li>- Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов.</li> <li>- Приготовление сложных холодных десертов: фруктов в сиропе, натуральных фруктов, ягод с сахаром, сливками; салатов: фруктового, ягодного, шоколадного.</li> <li>- Приготовление муссов, кремов, желе, суфле, парфе, пае, самбука.</li> <li>- Приготовление щербета, тирамису, чизкейка,</li> </ul> | <p>МКД 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов. Раздел 1. Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов.</p> | 36               |

|   |   |  |           |
|---|---|--|-----------|
|   | <p>бланманже с использованием различных способов и приемов приготовления холодных десертов.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов.</li> <li>- Подбор посуды для подачи сложных холодных десертов.</li> <li>- Порционирование, оформление сложных холодных десертов с использованием различных вариантов оформления.</li> <li>- Декорирование сложных холодных десертов.</li> <li>- Бракераж, отпуск готовой продукции.</li> <li>- Соблюдение режима хранения и требований к безопасности хранения.</li> </ul>   |  |           |
| <p>ОК-1, ОК-2, ОК-3, ОК-4, ОК-5, ОК-6, ОК-7, ОК-8, ОК-9, ПК-5.2</p> | <p>Ведение процессов приготовления сложных горячих десертов<br/>         Расчет массы сырья для приготовления сложного горячего десерта<br/>         Приемка, проверка качества продукции и подготовка сырья для приготовления сложного горячего десерта.<br/>         Организация рабочих мест в холодном, горячем цехах:<br/>         использование технологического оборудования;<br/>         использование маркированного инвентаря, инструментов;<br/>         соблюдение санитарно-гигиенических требований на рабочем месте;<br/>         Приготовление отделочных видов теста для сложных горячих десертов.<br/>         Приготовление суфле, пудингов, овощных кексов.<br/>         Приготовление гурьевской каши, снежков из шоколада, шарлотки с яблоками, яблок печеных, яблок жареных в тесте.<br/>         Приготовление шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе и использованием различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов.<br/>         Приготовление начинок, соусов и глазури для горячих сложных десертов.<br/>         Подбор посуды для подачи сложных горячих десертов.<br/>         Порционирование, оформление горячих десертов с использованием различных вариантов оформления.<br/>         Декорирование сложных горячих десертов.<br/>         Бракераж, отпуск готовой продукции.</p> | <p>МКД 05.01.<br/>         Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.<br/>         Раздел 2.<br/>         Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.</p> | <p>36</p> |

**Примерный перечень индивидуальных заданий:**

1. Выполнение реферата на тему: «Разновидности холодных десертов».
2. Выполнение реферата на тему: «Использование экзотических плодов для приготовления десертов».
3. Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов карамельными нитями».



4. Составление доклада на тему: «Использование новых видов желирующих веществ, сухих смесей, загустителей, консервантов для приготовления десертов».
5. Составление таблицы по режимам хранения десертов.
6. Работа со справочником технолога.
7. Составление таблицы по нормам закладки крахмала и других видов загустителей для приготовления киселей.
8. Оформление доклада на тему: «Способы оформления десертов шоколадом».
9. Оформление доклада на тему: «Использование живых цветов при оформлении десертов».

## **4. УСЛОВИЯ ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИКИ**

### **4.1. Общие требования к организации практики**

*Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:*

Требования к руководителям практики от образовательного учреждения:

Педагогические кадры, имеющие высшее образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины (модуля). Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным для преподавателей, отвечающих за освоение обучающимся профессионального учебного цикла. Преподаватели получают 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 руководителям практики от организации:*

Требования к руководителям практики от организации:

специалисты с высшим профессиональным образованием технологического профиля; обязательное прохождение стажировки на профильных предприятиях не реже 1 раза в 3 года; опыт деятельности на предприятиях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

*Требования к соблюдению техники безопасности и пожарной безопасности*

Перед началом практики необходимо отметить у руководителя практики, в случае неявки на практику, доложить ему о причинах отсутствия.

Перед началом работы практикант при необходимости обязан надеть специальную защитную одежду. Застегнуть все пуговицы, не допускать свисающих завязок, шарфов, длинных волос. Не класть инструмент в карманы

Получить задание у руководителя на выполняемую работу в рамках плана на проведения практики.

При проведении практики и работы с оборудованием необходимо визуально проверить целостность электропроводов, розеток, защитных ограждений, проверить работоспособность кнопок включения. Убрать все лишние предметы, мешающие проведению работ.

При работе на компьютере и принтере необходимо ознакомиться с инструкцией по эксплуатации оргтехники.

При возникновении сбоев работы оборудования, отключения освещения, появления запаха гари, или ухудшения самочувствия немедленно сообщить непосредственному руководителю, работу прекратить.

**Студенту запрещается:**

- самовольно включать любое незнакомое оборудование, приборы;
- производить ремонт любой техники, электропроводов, открывать защитные кожуха, выполнять работу, не связанную с планом практики;
- работать в условиях недостаточной видимости — при отсутствии или плохом освещении;
- работать в опасных (экстремальных) условиях труда.

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

Производственная практика проводится на предприятиях общественного питания, в промышленных предприятиях, направление деятельности которых соответствует профилю подготовки обучающихся. Данная деятельность осуществляется на основе договора между соответствующими организациями и образовательным учреждением.

##### **Материально-техническое обеспечение:**

– производственные столы;  
– ванны;  
– бытовые раковины;  
– электросушилки;  
– плиты;  
– конвектоматы;  
– пароварки;  
– механическое оборудование (мясорубки, взбивальные машины/ блендеры, овощерезки и др.);

– фритюрницы;  
– комби-гриль;  
– весоизмерительное оборудование;  
– холодильное оборудование;  
– посудомоечная машина;  
– наплитная и столовая посуда;  
– производственный инвентарь и инструменты;  
– приборы;  
– сырье, продукты.

Обучающиеся должны иметь комплект санитарной одежды: колпак, куртка, брюки, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве с задниками.

Материально-техническое обеспечение учебной практики должно быть достаточным для достижения целей практики и должно соответствовать действующим санитарным и противопожарным нормам, а также требованиям техники безопасности при проведении учебных и научно-производственных работ.

Студентам должна быть обеспечена возможность доступа к информации, необходимой для выполнения задания по практике и написанию отчета.

Организации, учреждения и предприятия, а также учебно-научные подразделения университета должны обеспечить рабочее место студента компьютерным оборудованием в объемах, достаточных для достижения целей практики.

#### **4.3. Перечень нормативных правовых документов, основной и дополнительной учебной литературы**

##### **а) нормативные правовые документы**

1. Технический регламент таможенного союза ТР ТС 21/2011 «О безопасности пищевой продукции» от 19 дек. 2011г. № 880 [Текст]. – М.:Стандартинформ.2014.

2. Услуги общественного питания. Общие требования ГОСТ 31984-2012 [Текст] – введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

3. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания ГОСТ 32691-2014 [Текст] – введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2015.

4. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания ГОСТ 31986-2012 [Текст] – введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

5. Услуги общественного питания. Термины и определения ГОСТ 31985-2013 [Текст] – введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

6. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания ГОСТ 31988-2012 [Текст] – введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.

##### **б) основная литература**

1. Васюкова А. Т. Справочник повара [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 496 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/bookread2.php?book=415067>. - ЭБС "ZNANIUM.com"

##### **в) дополнительная литература**

1. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] / Под ред. А. Т. Васюковой. - 3-е изд. - М.: Дашков и К, 2013. - 816 с. - Режим доступа: <http://znanium.com/catalog.php?bookinfo=430422>. - ЭБС "ZNANIUM.com".

2. Васюкова А. Т. Технология кулинарной продукции за рубежом [Электронный ресурс]: учебник для бакалавров / А. Т. Васюкова, Н. И. Мячикова, В. Ф. Пучкова. — Электрон. текстовые данные. — М.: Дашков и К, 2015. — 368 с. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/52292>. — ЭБС «IPRbooks».

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

<http://www.consultant.ru> - справочная правовая система «Консультант Плюс»

<http://www.garant.ru> - справочная правовая система «Гарант»

[www.government.ru](http://www.government.ru) - сайт Правительства России

[www.expert.ru](http://www.expert.ru) - журнал "Эксперт"

[www.profile.ru](http://www.profile.ru) - журнал "Профиль"

[www.worldeconomy.ru](http://www.worldeconomy.ru) - сайт статей из ведущих западных экономических изданий по тематике, связанной с проблемами и перспективами развития мировой экономики

- Электронная библиотечная система [znanium.com](http://znanium.com) [www.znanium.com](http://www.znanium.com)
- Базовый пакет Microsoft Windows Desktop School ALNG LicSARk MVL
- Офисный пакет Microsoft Office Professional Plus.
- Антивирусное программное обеспечение Kaspersky EndPoint Security для бизнеса
- Программный продукт Шеф Эксперт

Каждый обучающийся в течение всего обучения обеспечивается индивидуальным неограниченным доступом электронно-библиотечной системе и электронной информационно-образовательной среде.

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

Реализация дисциплины не требует специальных условий обучения для получения среднего профессионального образования обучающимися из числа инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья. В образовательной организации не реализуются адаптированные образовательные программы в связи с отсутствием лиц с ограниченными возможностями здоровья, желающих обучаться по адаптированной образовательной программе.

## **5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ПРАКТИКИ**

По окончании производственной практики студентом предоставляется отчет о прохождении практики. Отчет утверждается организацией.

По результатам практики студент в установленные сроки сдает руководителю практики от института:

- Заполненный дневник;
- Индивидуальное задание на практику, график прохождения практики;
- Аттестационный лист, характеристику,
- Отчет, заверенный организацией.

В качестве приложения обучающийся оформляет фотоматериалы, подтверждающие практический опыт, полученный на практике.

Отчет по итогам производственной практики отражает выполнение индивидуального задания программы практики, заданий и поручений, полученных от руководителя практики организации (предприятия).

Отчет включает:

- титульный лист;
- аттестационный лист, характеристику;
- заполненный дневник;
- индивидуальное задание на практику;
- календарный план (график) прохождения практики;
- текст отчета (в соответствии с требованиями программы практики);
- приложения к отчету.

Отчет по практике предоставляется в первую неделю после ее окончания руководителю практики и /или на кафедру, отвечающую за проведение практики.

Аттестация по итогам производственной практики проводится с учетом (или на основании) результатов ее прохождения, подтверждаемых документами соответствующих организаций.

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

Студенты, не выполнившие программу практики по уважительной причине, проходят практику повторно по индивидуальному графику в свободное от учебы время.

Студенты, не выполнившие программу практики по неуважительной причине, а также получившие отрицательные отзывы о работе или неудовлетворительную оценку при защите отчета, считаются имеющими академическую задолженность и проходят практику повторно в свободное от учебы время.

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

### 6.1. Процедура оценивания результатов прохождения практики

Основными этапами формирования компетенций при прохождении практики являются

| № п/п     | Контролируемый этап практики   | Код компетенции                 | Наименование оценочного средства                         |
|-----------|--|---------------------------------|--|
| <b>1.</b> | <b>Организационный этап</b>  |                                 |  |
|           | <i>Ознакомление с организационной структурой организации (предприятия), правилами внутреннего трудового распорядка</i>   | ОК 1-ОК 9<br>ПК 5.1 -<br>ПК 5.2 | <i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i> |
| <b>2.</b> | <b>Основной этап</b>   |                                 |  |
|           | <i>Выполнение производственных заданий, сбор, обработка и систематизация фактического материала. Анализ полученной информации, подготовка отчета по практике, получение характеристики аттестационного листа</i> | ОК 1-ОК 9<br>ПК 5.1-ПК 5.2      | <i>Отчет по практике с описанием выполненных заданий</i> |
| <b>3.</b> | <b>Завершающий этап</b>  |                                 |  |
|           | <i>Подготовка отчета и защита результатов прохождения практики</i>   | ОК 1-ОК 9<br>ПК 5.1-ПК 5.2      | <i>Отчет по практике</i>                                 |

Практика завершается дифференцированным зачетом по итогам защиты отчетов по практике и сдаче соответствующих документов.

Уровень сформированности компетенции определяется по качеству выполненной студентом работы и отражается в следующих формулировках: высокий, средний, низкий, недостаточный.

При защите отчета оценивается уровень умений, навыков и практического опыта.

### 6.2. Описание показателей и критериев оценивания уровня освоения компетенций, описание шкал оценивания

| Компетенции            | Показатели оценивания  | Критерии оценивания уровня освоения компетенций |   |   |   | Итого: |
|------------------------|--|---|---|---|---|--------|
|                        |  | Высокий<br>(верно и в полном объеме)<br>5 б.    | Средний<br>(с незначительными и замечаниями)<br>4 б.  | Низкий<br>(на базовом уровне, с ошибками)<br>3 б.     | Недостаточный<br>(содержит большое количество ошибок/ответ не дан) – 2 б. |        |
| ОК 1<br>ОК 9<br>ПК 5.1 | Демонстрация умений разработки ассортимента сложных холодных | Содержание отчета соответствует программе       | Содержание отчета соответствует программе прохождения | Содержание отчета соответствует программе прохождения | Содержание отчета не соответствует программе                              |        |



|  |  |  |  |  |  |      |
|--|--|--|--|--|--|------|
|  |  |  |  |  |  | балл |
|--|--|--|--|--|--|------|

### **Шкала оценивания**

| <b>Оценка</b>       | <b>Баллы</b>       | <b>Уровень освоения компетенции</b> |
|---------------------|--------------------|-------------------------------------|
| отлично             | от 40 до 45 баллов | высокий                             |
| хорошо              | от 31 до 39 баллов | средний                             |
| удовлетворительно   | от 23 до 30 баллов | низкий                              |
| неудовлетворительно | ниже 23            | недостаточный                       |

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

Вопросы к зачету по практике:

1. Желированные сладкие блюда: желе. Приготовление, оформление, подача.
2. Желированные сладкие блюда: муссы. Приготовление, оформление, подача.
3. Желированные сладкие блюда: самбуки. Приготовление, оформление, подача.
4. Желированные сладкие блюда: кремы. Приготовление, оформление, подача.
5. Взбитые сливки, мороженное: мороженное «Сюрприз», парфе и другие блюда.
6. Горячие сладкие блюда: суфле. Приготовление, оформление, подача.
7. Горячие сладкие блюда: пудинги. Приготовление, оформление, подача.
8. Горячие сладкие блюда: каша Гурьевская. Приготовление, оформление, подача.
9. Горячие сладкие блюда: блюда из яблок. Приготовление, оформление, подача.
10. Приготовление и оформление морковного кекса с глазурью.
11. Приготовление и оформление снежинок из шоколада, снежков из яблок, клубники, малины, снежка лимонного.
12. Приготовление и подача шоколадно-фруктового фондю.
13. Приготовление и оформление десертов фламбе.
14. Приготовление и оформление десерта с грушей «с обжигом».
15. Методы приготовления сложных горячих десертов: смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.
16. Методы приготовления сложных холодных десертов: варка, тушение, вымачивание, растирание, смешивание, проваривание, карамелизация, 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, порционирование.

17. Значение напитков в питании. Чай. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.

18. Значение напитков в питании. Кофе. Нормы закладки. Технология приготовления, подача.

19. Значение напитков в питании. Какао и шоколад. Технология приготовления, подача.

20. Характеристика, использование желирующих веществ: крахмалы, желатин, агар, агароид, пектин.

21. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.

22. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.

23. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.

24. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.

25. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.

26. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.

27. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

28. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

29. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.

30. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.

31. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.

32. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.

33. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.

34. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.

35. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.

36. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.

37. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.

38. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

39. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

40. Предварительная подготовка продуктов: сахар, плоды и ягоды, сливки и сметана, яйца.

41. Натуральные фрукты, ягоды и плодовые овощи. Оформление, подача.

42. Компоты и фрукты в сиропе. Приготовление, оформление, подача.

43. Желированные сладкие блюда: кисели. Приготовление, оформление, подача.