

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ ЛЕНИНГРАДСКОЙ ОБЛАСТИ  
«МИЧУРИНСКИЙ МНОГОПРОФИЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

**УТВЕРЖДЕНА**

распоряжением директора  
от 30.08.2023г. № 111-р

**РАБОЧАЯ ПРОГРАММА УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Программа предназначена для реализации СПО  
по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Мичуринское

2023 г.

Программа разработана в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего профессионального образования 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО и учетом особенных образовательных потребностей инвалидов и лиц с ОВЗ письмо Минобрнауки России от 22 апреля 2015 г. № 06-443.

Рекомендована предметно - цикловой комиссией преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения государственного бюджетного образовательного учреждения среднего профессионального образования «Мичуринский многопрофильный техникум».

Организация-разработчик:

ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум»

Разработчик программы: преподаватель ГБПОУ ЛО «Мичуринский многопрофильный техникум» Федулова Н.И.

Рассмотрена на заседании ПЦК преподавателей специальных дисциплин и мастеров производственного обучения дисциплин

протокол №1 от 29.08.2023 г.

Согласована: заместитель директора по учебной

работе \_\_\_\_\_ Г.А. Мухина

## СОДЕРЖАНИЕ:

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| 1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ.....              | 3  |
| 2. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ.....       | 7  |
| 3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ.....                     | 13 |
| 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ<br>ДИСЦИПЛИНЫ..... | 14 |

# **1. ПАСПОРТ РАБОЧЕЙ ПРОГРАММЫ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

## **1.1. Область применения рабочей программы:**

**1.1.** Рабочая программа учебной дисциплины является частью основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования в соответствии с ФГОС по специальности 43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

Программа учебной дисциплины может быть использована в учреждениях среднего профессионального образования, реализующих программы профессионального образования инвалидов и лиц с ограниченными возможностями здоровья.

**1.2.** Место учебной дисциплины в структуре основной профессиональной образовательной программы: МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента входит в состав ПМ 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов, форм обслуживания.

## **1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения дисциплины:**

Процесс изучения направлен на формирование следующих компетенций:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ОК 11. Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

(в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

В результате изучения МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента студенты должны:

**знать:**

требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;

способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;

правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;

виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

**уметь:**

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с 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;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**иметь практический опыт в:**

разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков

сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;  
упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;  
контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроле хранения  
и расхода продуктов.

| <p align="center"><b>Личностные результаты</b><br/><b>реализации программы воспитания</b><br/><i>(дескрипторы)</i></p>                                                                                                                                                                                                                              | <p align="center"><b>Код личностных</b><br/><b>результатов</b><br/><b>реализации программы</b><br/><b>воспитания</b></p> |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Осознающий себя гражданином и защитником великой страны.                                                                                                                                                                                                                                                                                            | ЛР 1                                                                                                                     |
| Проявляющий активную гражданскую позицию, демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости, экономически активный и участвующий в студенческом и территориальном самоуправлении, в том числе на условиях добровольчества, продуктивно взаимодействующий и участвующий в деятельности общественных организаций.          | ЛР 2                                                                                                                     |
| Соблюдающий нормы правопорядка, следующий идеалам гражданского общества, обеспечения безопасности, прав и свобод граждан России. Лояльный к установкам и проявлениям представителей субкультур, отличающий их от групп с деструктивным и девиантным поведением. Демонстрирующий неприятие и предупреждающий социально опасное поведение окружающих. | ЛР 3                                                                                                                     |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа».                                                                                                                                           | ЛР 4                                                                                                                     |
| Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России.                                                                                                                                                     | ЛР 5                                                                                                                     |
| Проявляющий уважение к людям старшего поколения и готовность к участию в социальной поддержке и волонтерских движениях.                                                                                                                                                                                                                             | ЛР 6                                                                                                                     |
| Осознающий приоритетную ценность личности человека; уважающий собственную и чужую уникальность в различных ситуациях, во всех формах и видах деятельности.                                                                                                                                                                                          | ЛР 7                                                                                                                     |
| Проявляющий и демонстрирующий уважение к представителям различных этнокультурных, социальных, конфессиональных и иных групп. Сопричастный к сохранению, преумножению и трансляции                                                                                                                                                                   | ЛР 8                                                                                                                     |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| культурных традиций и ценностей многонационального российского государства.                                                                                                                                                                                                                               |              |
| Соблюдающий и пропагандирующий правила здорового и безопасного образа жизни, спорта; предупреждающий либо преодолевающий зависимости от алкоголя, табака, психоактивных веществ, азартных игр и т.д. Сохраняющий психологическую устойчивость в ситуативно сложных или стремительно меняющихся ситуациях. | <b>ЛР 9</b>  |
| Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой.                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 10</b> |
| Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры.                                                                                                                                                                                                                 | <b>ЛР 11</b> |
| Принимающий семейные ценности, готовый к созданию семьи и воспитанию детей; демонстрирующий неприятие насилия в семье, ухода от родительской ответственности, отказа от отношений со своими детьми и их финансового содержания.                                                                           | <b>ЛР 12</b> |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания,<br/>определенные отраслевыми требованиями к деловым качествам личности</b>                                                                                                                                                                  |              |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела                                                                                                                                                                                                                               | <b>ЛР 13</b> |
| Ценностное отношение обучающихся к своему здоровью и здоровью окружающих, ЗОЖ и здоровой окружающей среде и т.д.                                                                                                                                                                                          | <b>ЛР 14</b> |
| Приобретение навыков общения и самоуправления.                                                                                                                                                                                                                                                            | <b>ЛР 15</b> |
| Получение обучающимися возможности самораскрытия и самореализация личности.                                                                                                                                                                                                                               | <b>ЛР 16</b> |
| Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.                                                                                                                                                                                    | <b>ЛР 17</b> |
| Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747)                                                          | <b>ЛР 18</b> |
| Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.                                                                                                                                                                                                                           | <b>ЛР 19</b> |



|                                                                                                                                                 |              |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.                                             | <b>ЛР 20</b> |
| Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.               | <b>ЛР 21</b> |
| Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.               | <b>ЛР 22</b> |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания,<br/>определенные субъектом Российской Федерации</b>                               |              |
| Выполняющий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела с учетом специфики Ленинградской области                            | <b>ЛР 23</b> |
| Способный к самостоятельному решению вопросов жизнеустройства                                                                                   | <b>ЛР 24</b> |
| Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций                                                  | <b>ЛР 25</b> |
| Осознающий значимость здорового образа жизни и законопослушного поведения собственных и общественно-значимых целей                              | <b>ЛР 26</b> |
| Обладающий физической выносливостью в соответствии с требованиями профессиональных компетенций                                                  | <b>ЛР 27</b> |
| <b>Личностные результаты<br/>реализации программы воспитания,<br/>определенные ключевыми работодателями</b>                                     |              |
| Выполняющий трудовые функции в сфере поварского и кондитерского дела                                                                            | <b>ЛР 28</b> |
| Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности                                                                          | <b>ЛР 29</b> |
| Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках. (в ред. Приказа Минпросвещения России от 17.12.2020 N 747) | <b>ЛР 30</b> |
| <b>Личностные результаты</b>                                                                                                                    |              |

| <b>реализации программы воспитания,<br/>определенные субъектами образовательного процесса</b>                                                                                                 |              |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------|
| Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере поварского и кондитерского дела                                                                                                               | <b>ЛР 31</b> |
| Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.                                                                                | <b>ЛР 32</b> |
| Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания<br><br>необходимого уровня физической подготовленности. | <b>ЛР 33</b> |
| Проявлять доброжелательность к окружающим, деликатность, чувство такта и готовность оказать услугу каждому кто в ней нуждается.                                                               | <b>ЛР 34</b> |

#### **1.4. Рекомендуемое количество часов на освоение рабочей программы учебной дисциплины:**

максимальной учебной нагрузки обучающегося 141 часов, в том числе:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося 111 часов;

промежуточная аттестация - зачет

## 2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

### 2.1. Объем учебной дисциплины и виды учебной работы.

| <b>Вид учебной работы</b>                               | <b><i>Количество часов</i></b> |
|---------------------------------------------------------|--------------------------------|
| <b>Максимальная учебная нагрузка (всего)</b>            | <b>141</b>                     |
| <b>Обязательная аудиторная учебная нагрузка (всего)</b> | <b>111</b>                     |
| в том числе:                                            |                                |
| Теоретическое обучение                                  | 75                             |
| Лабораторные и практические занятия                     | 36                             |
| Курсовой проект                                         | -                              |
| Консультации                                            |                                |
| <b>Самостоятельная работа обучающегося (всего)</b>      | <b>30</b>                      |
| <b>Промежуточная аттестация (зачет)</b>                 | <b>2</b>                       |
| в том числе:                                            |                                |
| индивидуальное проектное задание                        | —                              |

## 2.2. Рабочий тематический план и содержание учебной дисциплины.

| Наименование разделов                                                                                                       | Содержание учебного материала, лабораторные работы | Объем часов | Самостоятельная работа | ЛР                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|-------------|------------------------|-------------------------------|
| 1                                                                                                                           | 2                                                  | 3           | 4                      | 5                             |
| Тема 1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков. | Введение Значение десертов.                        | 1           |                        | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| 1.1 Ассортимент, товароведная характеристика свежих плодов и ягод                                                           | Семечковые плоды                                   | 1           | 1                      | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                             | Косточковые плоды                                  | 1           |                        | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                             | Субтропические плоды                               | 1           |                        | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                             | Тропические плоды                                  | 1           | 1                      | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                             | Экзотические плоды                                 | 1           |                        | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                             | Ягоды                                              | 1           |                        | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                             | Орехоплодные                                       | 1           | 1                      | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| 1.2. Ассортимент, товароведная                                                                                              | Сушеные плоды и ягоды                              | 1           |                        | ЛР34,ЛР28,                    |

|                                                                                                                                                       |                                                                                                        |   |   |                                  |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------|
| характеристика переработанных<br>плодов, ягод.                                                                                                        |                                                                                                        |   |   | ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10               |
|                                                                                                                                                       | Быстрозамороженные плоды и ягоды                                                                       | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Консервы плодово-ягодные                                                                               | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| 1.3.Ассортимент, товароведная<br>характеристика муки, сахара,<br>желирующих веществ,<br>вкусовых продуктов                                            | Мука пшеничная                                                                                         | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Сахар, мед                                                                                             | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Крахмал желирующие вещества                                                                            | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| 1.4.Вкусовые продукты.                                                                                                                                | Чай                                                                                                    | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Кофе                                                                                                   | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Какао-порошок, шоколад и шоколадные изделия                                                            | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Пищевые кислоты                                                                                        | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Алкогольные напитки                                                                                    | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Пряности                                                                                               | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Тема 2. Организация работы<br>повара и техническое<br>оснащение процесса обработки,<br>подготовки сырья и<br>приготовления сладких блюд и<br>напитков | Общие сведения                                                                                         | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Правила безопасной организации работ при<br>обработке сырья и приготовления сладких блюд<br>и напитков | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                                       | Санитарно-гигиенические требования к<br>безопасности холодной и горячей кулинарной<br>продукции        | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |

|                                                                                                                                              |                                                                                                                                                                         |   |   |                               |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------|
| Тема 3. Организация и техническое оснащение технологического процесса обработки и подготовки сырья для приготовления сладких блюд и напитков | Характеристика и техническое оснащение технологического процесса обработки, подготовки свежих плодов, ягод                                                              | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                              | Организация и техническое оснащение хранения обработанных фруктов и ягод                                                                                                | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                              | Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки консервированных, сушеных, замороженных плодов и ягод                                       | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                              | Характеристика и техническое оснащение технологического процесса подготовки дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков                       | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Тема 4. Организация работы и техническое оснащение технологического процесса приготовления холодных сладких блюд и холодных напитков         | Общие сведения                                                                                                                                                          | 1 |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                              | Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению фруктов, ягод натуральных с сахаром, молоком, сливками, фруктовым салатов                    | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                                                              | Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования компотов, киселей, фруктов в сиропе, приготовления молочных, фруктовых напитков, молочных | 1 |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |

|  |                                                                                                                                                |    |   |                               |
|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|---|-------------------------------|
|  | коктейлей.                                                                                                                                     |    |   |                               |
|  | Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, кремов. | 1  | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|  | Организация и техническое оснащение рабочего места повара по приготовлению замороженных сладких блюд, мороженого парфе.                        | 1  | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|  | Организация и техническое оснащение рабочего места повара для порционирования и отпуска сладких блюд                                           | 1  | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|  | ЛПЗ Технология приготовления желированных сладких блюд (самбук,панакота,мусс)                                                                  | 12 |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|  | ЛПЗ Технология приготовления фруктового минестроне с соусом банановым с базиликом                                                              | 4  |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|  | ЛПЗ Технология приготовления мороженого                                                                                                        | 4  |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|  | ЛПЗ Технология приготовления экзотического фруктового салата                                                                                   | 4  |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|  | ЛПЗ Технология приготовления яблочного взвара с инжиром и черносливом                                                                          | 4  |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|  | ЛПЗ Технология приготовления нежелированных кремов. Технология                                                                                 | 4  |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |

|                                                                                                               |                                                                                                                                                 |   |   |                               |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|-------------------------------|
|                                                                                                               | приготовления крем-брюле.                                                                                                                       |   |   |                               |
|                                                                                                               | ЛПЗ Технология приготовления десертов сложного ассортимента, в рецептуру которых входит мука. Технология приготовления чизкейка классического.  | 4 |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Тема 5. Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования холодного цеха       | Виды технологического оборудования холодного цеха                                                                                               | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                               | Механическое оборудование                                                                                                                       | 2 |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                               | Холодильное оборудование                                                                                                                        | 2 |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Тема 6. Организация рабочего места повара и техническое оснащение процесса приготовления горячих сладких блюд | Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления фруктов в сиропе, отваров, сиропов для компотов, киселей, сладких напитков | 2 | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                               | Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов, жаренных в тесте                                                   | 1 |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                               | Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки.   | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                                                                               | Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков                                                          | 1 |   | ЛР34,ЛР28, ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |



|                                             |                                                                                                |   |   |                                  |
|---------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------|
|                                             | Организация и техническое оснащение рабочего места повара для термостартирования сладких блюд  | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению горячих напитков           | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Принцип действия и правила безопасной эксплуатации технологического оборудования горячего цеха | 2 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Тема 7. Приготовление сладких блюд          | Классификация и ассортимент сладких блюд                                                       | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Оценка качества сырья и продуктов                                                              | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Подготовка свежих плодов и ягод                                                                | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Подготовка консервированных, свежемороженых, сушеных плодов и ягод                             | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Подготовка желирующих веществ                                                                  | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Подготовка сыпучих продуктов, молока, молочных продуктов, яиц и яичных продуктов               | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Подготовка шоколада                                                                            | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Тема 8. Приготовление холодных сладких блюд | Натуральные фрукты и ягоды                                                                     | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Компоты и фрукты в сиропе                                                                      | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                             | Желированные сладкие блюда                                                                     | 3 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |

|                                                         |                                                                 |   |   |                                  |
|---------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------|---|---|----------------------------------|
|                                                         | Мороженое                                                       | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Тема 9. Приготовление горячих<br>сладких блюд           | Суфле                                                           | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                         | Пудинги                                                         | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                         | Блинчики                                                        | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                         | Сладкие блюда из теста                                          | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                         | Блюда из яблок                                                  | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                         | Простые элементы оформления десертов и<br>сладких блюд          | 1 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Тема 10. Приготовление<br>холодных и горячих напитков   | Классификация, ассортимент холодных и<br>горячих напитков.      | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                         | Приготовление холодных напитков                                 | 2 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                         | Приготовление горячих напитков                                  | 2 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
|                                                         | Оценка качества готовых сладких блюд и<br>напитков.             | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Тема 11. Сервировка и подача<br>сладких блюд и напитков | Основные правила сервировки и подачи сладких<br>блюд и напитков | 1 | 1 | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |
| Итоговая аттестация (зачет)                             |                                                                 | 2 |   | ЛР34,ЛР28,<br>ЛР22,ЛР20ЛР11,ЛР10 |

### **3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

#### **3.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению:**

Реализация программы учебной дисциплины ОПД.04 Организация обслуживания предполагает наличие учебного кабинета

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

- комплект учебно-методической документации;
- наглядные пособия;
- посадочные места по количеству обучающихся;
- мультимедийное оборудование

#### **3.2. Информационное обеспечение обучения.**

**Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы:**

Основная литература:

1. А.В.Синицына Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, М:Академия,2019
2. Т.А. Качурина: «Метрология и стандартизация»; М: Издательский центр «Академия», Москва - 2017
- 3.Матюхина З. П., Королькова Э. П. Товароведение пищевых продуктов: Учеб. для нач. проф. образования. – 6 –е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. центр «Академия», 2016.
- 4.Панова Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания в экзаменационных вопросах и ответах: Учебное пособие – М.: «Дашков и К», 2017г. – 319с.
- 5.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания. – Ростов н/Д: изд-во «Феникс» 2015 г.
- 6.Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров. – М.: ИНФРА-М, 2016г.
- 7.Шестакова Т.И Калькуляция и учет в общественном питании: Учебное пособие – Ростов-на-Дону, Феникс ОАО «Московские учебники», 2018г. – 143с.

Дополнительные источники:

- 1.Дубцов Г.Г. Товароведение пищевых продуктов. Учеб. для нач. проф. обр. – 4-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.
- 2.Матюхина З. П. Основы физиологии питания, микробиология, гигиены и санитарии: учебник для нач. проф. Образования / З. П. Матюхина. – 4-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
- 3.Справочник руководителя общественного питания – М.: легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2018г.
- 4.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.И. Сдобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2018г.
- 5.Справочник товароведа продовольственных товаров – М.: «Колос», 2017г.
- Фатыхов Д. Ф., Белехов А. Н. Охрана труда. Учеб. Пособие для нач. и сред. Проф. Образования. 4-е изд., - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.
- 6.Электронные ресурсы [http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические документы. ГОСТы, СНиПы, СанПиНы, нормы, правила и др.](http://www.complexdoc.ru/keyword/Нормативно-технические%20документы.%20ГОСТы,%20СНиПы,%20СанПиНы,%20нормы,%20правила%20и%20др.)
- 7.Типовая инструкция по охране труда для кладовщика.
- 8.Правила охраны труда на предприятиях массового питания .
9. Типовые инструкции по охране труда для работников предприятий торговли и общественного питания.
- 10.Санитарные правила работы предприятий общественного питания.
- 11.Интернет ресурсы:  
[www.legpromsme.ru](http://www.legpromsme.ru)  
[www.businesspravo.ru](http://www.businesspravo.ru)  
[www.ecobest.ru](http://www.ecobest.ru)  
[www.sebusiness.ru](http://www.sebusiness.ru)  
[www.twinpx.com/file/149691/](http://www.twinpx.com/file/149691/)  
[belobshepit.ru/node/106](http://belobshepit.ru/node/106)  
[psbatishev.narod.ru](http://psbatishev.narod.ru)  
[biblior.ru](http://biblior.ru)  
[sklad-zakonov.narod.ru](http://sklad-zakonov.narod.ru)  
[www.tehbez.ru](http://www.tehbez.ru)

#### 4. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ.

**Промежуточная оценка** знаний и умений проводится с использованием тестовых заданий, письменных контрольных работ и устного контроля самостоятельной работы обучающихся.

**Итоговая оценка** знаний обучающихся проводится в форме экзамена

| Результаты (освоенные профессиональные компетенции)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | Основные показатели результатов подготовки                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 | Формы и методы контроля                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p> | <p>Знание: видов и форм обслуживания, правил сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>Видов и форм обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок;</p> <p>видов и форм обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.</p> | <p>Текущий контроль: тестирование; устный и письменный опрос; доклад; сообщение; домашние наблюдения, исследования; лабораторные работы; решение задач; работа в Интернете; самостоятельная работа.</p> |

Приложение к рабочей программе МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение  
Ленинградской области  
«Мичуринский многопрофильный техникум»

«Утверждаю»

Директор техникума: \_\_\_\_\_ В.Э.Кирильчук

### **Фонд оценочных средств**

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Программа предназначена для реализации СПО  
по специальности

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

пос. Мичуринское

2023

## Паспорт

### фонда оценочных средств

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

| № | Контролируемые разделы, темы, модули | Формируемые компетенции      | Оценочные средства                           |                           |            |
|---|--------------------------------------|------------------------------|----------------------------------------------|---------------------------|------------|
|   |                                      |                              | Количество заданий                           | Другие оценочные средства |            |
|   |                                      |                              |                                              | Вид                       | Количество |
| 1 | зачет                                | ОК 01. - ОК 11<br>ПК 4.1-4.6 | Письменные задания-20;<br>25 устных вопросов | -                         | -          |

#### Письменные задания:

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 глюкозу и фруктозу? кожицы, снимают остатки белой мякоти;
- б) разрезают на дольки, раскладывают в кремankи, 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

- а) более кислым;
- б) более сладким;
- в) кисло-сладким.

6. Какие фрукты не варят, а раскладывают в кремankи 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.

11. 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.

Инструкция для выполнения: 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 |
|-------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| 1     | Ягода перебирают, промывают кипяченой водой, разминают деревянным пестиком                                                 |                             |
| 2     | Мезгу заливают горячей водой (1:6) и проваривают 10-15 минут                                                               |                             |
| 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, 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 минут, так как более длительное кипение разжижает кисель, снимают с огня. |                             |
| 11    | Отпускают в стаканах или креманках по 200 гр.                                                                              |                             |

20. 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 десерта «Самбук яблочный».

Полученные данные запишите в пустые ячейки таблицы 1.

«Самбук Double»

Таблица 1.

| Наименование продуктов | Масса брутто |              |              | Масса нетто  |              |              |
|------------------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|--------------|
|                        | 2 порции, гр | 1 порция, гр | 7 порций, гр | 2 порции, гр | 1 порция, гр | 7 порций, гр |
| Яблоки                 | 238          | 119          | 833          | 210          | 105          | 735          |
| Сахар                  | 60           | 30           | 210          | 60           | 30           | 30           |
| 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 |

Ключ к письменной работе:

|       |                             |
|-------|-----------------------------|
| 1.в   | 11.б                        |
| 2.в.  | 12.в                        |
| 3.в   | 13.б                        |
| 4.а   | 14. б.                      |
| 5.в   | 15.а                        |
| 6.б   | 16а                         |
| 7.в   | 17.холодные и горячие       |
| 8 б   | 18.модифицированный крахмал |
| 9.а   | 19.1,3,2,5,4,8,10,7,9,6,11  |
| 10.б. | 20.задача                   |

Вопросы для подготовки к зачету:

- 1.История создания холодных десертов.
- 2.Ассортимент и технология приготовления кремов.
3. Ассортимент и технология приготовления муссов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов
5. Составить технологическую схему приготовления творожного чизкейка.
6. Ассортимент и технология приготовления террина.
7. Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных десертов.
8. Составить технологическую схему приготовления гурьевской каши.
9. Составить технологическую схему приготовления парфе сливочного.
10. Ассортимент и технология приготовления мороженого.
11. Сроки хранения сложных горячих десертов.
12. Контроль качества и безопасности готовых сложных холодных десертов.
- 13.Ассортимент и технология приготовления бланманже.
- 14.Сервировка и подача сложных холодных десертов.
15. Организация труда в холодном цехе.
16. Составить технологическую схему приготовления фруктового минестроне.
17. Составить технологическую схему приготовления самбука абрикосового.
18. Значение сладких блюд в питании.
19. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: плодовые овощи.
- 20.Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления холодных десертов: молоко и молочные продукты.
21. Требования к качеству сложных холодных десертов.

- 22. Требования к качеству сложных холодных десертов.
- 23. Требования к качеству сложных горячих десертов.
- 24. Классификация и ассортимент холодных и горячих напитков.
- 25. Подготовка свежих плодов и ягод.