



Федеральное агентство по рыболовству  
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

УТВЕРЖДАЮ  
Заместитель начальника колледжа  
по учебно-методической работе  
М.С. Агеева


**ПМ.04 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,  
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ  
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ  
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

Методическое пособие для практических занятий  
по специальности

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**


**МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ**

|                       |               |
|-----------------------|---------------|
| РАЗРАБОТЧИК           | Н.А. Судьбина |
| ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ | Н.А. Судьбина |
| ГОД РАЗРАБОТКИ        | 2021          |
| ГОД ОБНОВЛЕНИЯ        | 2023          |

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.2/17 |

## Содержание

|   |    |
|---|----|
| ВВЕДЕНИЕ .....  | 3  |
| Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (МДК 04.01) .....  | 5  |
| Практическое занятие № 1. «Составление алгоритмов обработки сырья» .....  | 5  |
| Практическое занятие № 2. «Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов, решение задач и ситуаций» .....   | 6  |
| ТПрактическое занятие № 3. «Устройство и принцип действия машин для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Правила безопасности при работе» .....  | 8  |
| Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. .... | 9  |
| Практическое занятие № 5 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. ....   | 10 |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента (МДК 04.02) .....  | 11 |
| Практическое занятие № 1 «Составления ТТК на сложные холодные десерты, решение задач по расчету сырья» .....  | 11 |
| Практическое занятие № 2 Составление схем технологического процесса приготовления сложных горячих десертов, составления ТТК на сложные горячие десерты .....  | 13 |
| Литературные источники .....  | 15 |

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.3/17 |

## ВВЕДЕНИЕ

Методическое пособие составлено в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания».

Рабочей программой профессионального модуля ПМ.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» предусмотрено проведение 14 часов практических занятий, из них:

- 10 ч занятий по МДК 04.01;
- 4 ч практических занятия по МДК.04.02.

Целью проведения практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам курса. Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, конкретизируются и углубляются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность применять эти знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.


### ***профессиональных компетенций***

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.


|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.4/17 |

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.

Для ведения записей (отчетов) по выполнению практических занятий обучающийся должен иметь отдельную тетрадь с полями. Записи должны вестись четко, аккуратно, разборчивым почерком. Каждая новая работа оформляется с новой страницы.

Для закрепления знаний по теме и подготовки к зачету в конце каждой работы приводится перечень вопросов для самоконтроля. К зачету обучающийся должен представить оформленный отчет по работе, согласно задания, с выводами по работе, должен знать теорию по данной теме, уметь пояснить, как проводилась работа и уметь анализировать полученные результаты.

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.5/17 |

**Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (МДК 04.01)**

**Тема 1.2 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков**

**Практическое занятие № 1. «Составление алгоритмов обработки сырья»**

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания по видам сырья для кондитерского производства, правилам его подготовки к производству.

Формирование компетенций: ПК 4.1; ПК 4.6,

Содержание и порядок выполнения работы:

Необходимо выполнить следующие задания:

**Задание 1**

Составьте алгоритмы обработки следующих видов сырья для кондитерского производства:

- мука
- сахар
- яичных продуктов
- молоко и молочные продукты
- жиры, масло, маргарины
- орехи, мак
- желирующих веществ.
- разрыхлителей

**Задание 2**

Составьте алгоритм обработки яйца куриного пищевого с подробным поэтапным описанием процесса обработки


*Содержание отчета:*

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.6/17 |

*Используемые источники:*

методическое пособие по выполнению практической работы;  
раздаточный материал;  
нормативная документация.

*Контрольные вопросы:*

1. Какие показатели характеризуют качество муки?
2. Какие разрыхлители для теста Вам известны?
3. Что относится к вкусовым и ароматическим веществам?
4. Почему желатин замачивают в холодной кипяченой воде, а агар – в сырой?
5. Каковы условия хранения продуктов на складе?

*Домашнее задание:*

1. Оформить отчет.

**Практическое занятие № 2. Проведение органолептической оценки качества пищевого сырья и продуктов, решение задач и ситуаций**

*Цель занятия:*

Закрепить теоретические знания по органолептической оценке сырья и продуктов, умению работать с нормативными документами, выработать и закрепить умения по решению задач и ситуаций.

Формирование компетенций: ПК 4.1; ПК 4.6.

*Содержание и порядок выполнения работы:*


Необходимо решить следующие задачи и ситуации:

**Задание 1**

Пользуясь нормативными документами проведите органолептическую оценку образцов сырья: желатин пищевой, сахар-песок, мука пшеничная. Сделайте выводы о соответствии/не соответствии качества сырья основываясь на нормативных документах.

**Задание 2**

1. На предприятие поступили яйца куриные отборной категории в количестве 60 коробок по 360шт в каждой. При оценке качества в среднем образце обнаружено 100 штук яиц с микротрещинами, 25 штук имели незагрязненную, поврежденную скорлупу, без повреждения подскорлупной оболочки; 20штук – массой по 55-60г,

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.7/17 |

остальные яйца имели массу 65-67г. Дайте заключение о качестве яиц, ответ аргументируйте.

2. Задача 1.В магазин поступила партия поваренной соли со следующими показателями: цвет белый с сероватым оттенком, проход через сито со стороной отверстия 0,8 мм – 94%, примесь солей кальция 0,45%, магния 0,05%. Определите качество соли.

3. На предприятие была поставлена партия муки пшеничной хлебопекарной в холщовых мешках по 50 кг, общий вес 0,5 т. По условиям договора данная мука соответствует высшему сорту. Была отобрана средняя проба для физико-химического анализа, который показал следующие результаты:

- цвет белый с желтоватым оттенком;
- массовая доля золы в пересчёте на сухое вещество – 0,58%;
- массовая доля сырой клейковины – 35%;
- остаток на сите по ГОСТ 4403 из шёлковой ткани № 43 – 3,2%;
- число падения – 190.

**П р и м е ч а н и е.** Для решения задачи используйте НТД.

*Содержание отчета:*

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи

*Используемые источники:*


- методическое пособие по выполнению практической работы;
- раздаточный материал;
- нормативная документация.

*Контрольные вопросы:*

1. Какие нормативные документы используются для оценки качества сырья и продуктов?
2. Что такое дефект, допустимые и недопустимые дефекты?
3. Понятие сорт, категория.

*Домашнее задание:*

1. Оформить отчет.

|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.8/17 |

**Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков**

**Практическое занятие № 3. Устройство и принцип действия машин для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Правила безопасности при работе**

*Цель занятия:*

Изучить устройство и принцип действия машин для приготовления мягкого мороженого, граните, правила безопасности при работе

Формирование компетенций: ПК 4.1; ПК 4.6.

*Содержание и порядок выполнения работы:*

Необходимо решить следующие задачи:

**Задание 1**

Пользуясь методическими и учебными пособиями, видеоматериалом и презентацией необходимо:

- начертить схему фризера, гранитора;
- описать принцип действия фризера, гранитора;
- описать технику безопасности и правила безопасной эксплуатации при работе

с фризером, гранитором

*Содержание отчета:*

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи

*Используемые источники:*

методическое пособие по выполнению практической работы;


раздаточный материал;

нормативная документация.

*Контрольные вопросы:*

1. Для каких целей применяют фризеры и как они устроены?
2. Какую функцию выполняет рубашка цилиндра фризера и чем она заполнена??
3. Для чего применяют граниторы и чем они отличаются от сокоохладителей?



|  |   |        |
|--|---|--------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |        |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.9/17 |

4. Назовите наиболее распространенные модели фризеров и граниторов в общественном питании?

*Домашнее задание:*

1. Оформить отчет.

**Практическое занятие № 4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.**

*Цель занятия:*

Совершенствовать умения по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов сложного ассортимента; приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Формирование компетенций: ПК 4.1; ПК 4.6.

*Используемые источники:*

методическое пособие по выполнению практической работы;

раздаточный материал;

нормативная документация.

*Содержание и порядок выполнения задания:*


Задание №1. Разработать инструкцию по технике безопасности при работе с технологическим оборудованием в холодном цехе при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Задание №2. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления каши гурьевской и желе лимонного.

Задание №3. Перечислите оборудование и инвентарь для приготовления шарлотки с яблоками и чая.

Результаты работы свести в таблицу.

| Наименование холодного/горячего десерта/напитка | Перечень оборудования, необходимого для приготовления | Перечень инвентаря, необходимого для приготовления | Санитарная обработка оборудования, инвентаря. |
|---|---|--|---|
|   |   |  |   |
|   |   |  |   |
|   |   |  |   |

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.10/17 |

*Содержание отчета:*

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи

*Контрольные вопросы:*

1. Маркировка оборудования?
2. Маркировка инвентаря?
3. Санитарная обработка кондитерских мешков.

*Домашнее задание:*

1. Оформить отчет.

**Практическое занятие № 5 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.**

*Цель занятия:*

Закрепить знания по организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента; сформировать умения по разработке схем организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Формирование компетенций: ПК 4.1; ПК 4.6.

*Используемые источники:*

методическое пособие по выполнению практической работы;  
раздаточный материал;  
нормативная документация.

*Содержание и порядок выполнения задания:*

Задание №1. Составьте схему организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов сложного ассортимента.


Задание №2. Составить схему организации рабочего места повара по приготовлению напитков сложного ассортимента.

Задание №3. Укажите общие требования по организации рабочего места.

Задание №4. Дайте определение понятия «рабочее место».

*Содержание отчета:*

*Документ управляется программными средствами TRIM-QM  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в TRIM-QM*

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.11/17 |

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи

*Контрольные вопросы:*

1. Какое расстояние должно быть между технологическими линиями в кондитерском цехе?

2. Почему для построения технологических линий используют секционнo-модулированное оборудование?

3. Перечислите виды немеханического оборудования, используемого в кондитерском цехе.

4. Перечислите виды механического оборудования, используемого в кондитерском цехе

*Домашнее задание:*

1. Оформить отчет.

## **Раздел модуля 2 Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента (МДК 04.02)**

### **Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента**

#### **Практическое занятие № 1 «Составления ТТК на сложные холодные десерты, решение задач по расчету сырья»**

*Цель занятия:*

Закрепить теоретические знания по ассортименту и приготовлению сложных холодных десертов, закрепить умения расчета массы сырья для приготовления холодного десерта

Формирование компетенций: ПК 4.2-ПК 4.5,


*Исходные данные:*

- задания практического занятия;
- сборники рецептур, учебная литература;
- калькуляторы.

*Содержание и порядок выполнения работы:*

Необходимо решить следующие задачи и ситуации:

*Документ управляется программными средствами TRIM-QM  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в TRIM-QM*

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.12/17 |

### Задание 1

Составить технико-технологическую карты на ягодный салат, фруктово-ягодный салат

### Задание 2

Рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 50 порций желе лимонного, 25 порций самбука яблочного, 20 порций тирамису, 20 порций мусса лимонного. Составить сырьевую ведомость.

#### *Содержание отчета:*

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи

#### *Используемые источники:*

-Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

-[4].


#### *Контрольные вопросы:*

1. Основные разделы ТТК?
2. На основании каких нормативных документов регламентируются микробиологические и физико-химические показатели?
2. Зависит закладка ингредиентов в вышеприведенные десерты от сезонности?
3. Правила составления сырьевой ведомости?
4. Какова норма выхода желе, мусса на порцию?

#### *Домашнее задание:*

1. Оформить отчет.

## **Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента**

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.13/17 |

## Практическое занятие № 2 Составление схем технологического процесса приготовления сложных горячих десертов, составления ТТК на сложные горячие десерты

### *Цель занятия:*

Закрепить теоретические знания по технологии приготовления сложных горячих десертов

Формирование компетенций: ПК 4.2-ПК 4.5,

### *Исходные данные:*

- задания практического занятия;
- сборники рецептур, учебная литература;
- калькуляторы.

### *Содержание и порядок выполнения работы:*

Необходимо решить следующие задачи и ситуации:

#### **Задание 1**

Составить технологические схемы приготовления следующих горячих десертов:

- суфле ванильное, ягодное
- пудинг,
- овощной кекс
- каша Гурьевская

#### **Задание 2**

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Снежки из шоколада в сливочном соусе»

### *Содержание отчета:*

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания


Даты и подписи

### *Используемые источники:*


методическое пособие по выполнению практической работы;  
раздаточный материал;  
нормативная документация.

### *Контрольные вопросы:*

*Документ управляется программными средствами TRIM-QM  
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся в TRIM-QM*


|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»   |         |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.14/17 |

1. Особенности технологии приготовления чизкейков, тирамису?
2. Особенности технологии приготовления овощных кексов?
3. Особенности технологии приготовления каши Гурьевской?

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.15/17 |


### Литературные источники

| Виды источников       | Наименование рекомендуемых учебных изданий  |
|-----------------------|---|
| <b>Основные</b>       | <p>1. Данильченко С. А., Саенко О. Е. "Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов. Учебник для СПО"[Электронный ресурс]: учебник / С.А.Данильченко, О.Е.Саенко. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2020.</p> <p>2. Васюкова, А. Т. Технология приготовления сложных холодных и горячих напитков [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Москва: Русайнс, 2021. - (Среднее проф. образование). -ЭБС КНОРУС.</p> <p>3. Кащенко В. Ф., Кащенко Р.В. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: ИНФРА-М, 2021. — 373 с. — (Среднее профессиональное образование). - ISBN 978-5-16-014118-3.-411 с.</p> <p>4. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: Русайнс, 2020. - 121 on-line.</p> <p>5. Технология приготовления пищи. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва: Русайнс, 2021. - 79 с.</p> <p>6. Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - М. : КНОРУС, 2020</p> <p>7. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020</p> <p>8. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с- BOOK.ru.</p> <p>9. Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие/ В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа -М, НИЦ ИНФРА-М, 2021. – 412 с</p> <p>10. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2020.-375 с.</p> |
| <b>Дополнительные</b> | <p style="text-align: center;"><b>Нормативная и законодательная литература</b></p> <p>1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)</p> <p>2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)</p> <p>3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)</p> <p>4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)</p> <p>6. ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>7. ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания</p> <p>8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)</p>  |

|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГУ»   |         |
| МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.16/17 |

| Виды источников | Наименование рекомендуемых учебных изданий   |
|-----------------|--|
|                 | 9. ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)   |
|                 | 10. ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу  |
|                 | 11. ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)  |
|                 | 12. ГОСТ 31989-2012. Услуги общественного питания. Общие требования к заготовочным предприятиям общественного питания.   |
|                 | 13. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.  |
|                 | 14. ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.  |
|                 | 15. ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)  |
|                 | 16. ГОСТ Р 56725-2015. Услуги общественного питания. Хранение проб продукции общественного питания на предприятиях общественного питания.  |
|                 | 17. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.  |
|                 | 18. Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)   |
|                 | 19. Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".  |
|                 | 20. Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2   |
|                 | 21. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.            |
|                 | 22. СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями |
|                 | 23. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.  |
|                 | 24. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.   |
|                 | 25. СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпитемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.   |
|                 | 26. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.                |
|                 | 27. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.                              |
|                 | 28. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.                           |
|                 | 29. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1986.-295 с.  |
|                 | 30. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007   |
|                 | 31. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004  |
|                 | 32. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006   |



|  |   |         |
|--|---|---------|
|  | КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»  |         |
| МО–43 02 15-<br>ПМ.04.ПЗ   | ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ | С.17/17 |

| Виды источников                     | Наименование рекомендуемых учебных изданий   |
|-------------------------------------|--|
|                                     | 33. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008   |
|                                     | 34. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.   |
|                                     | 35. Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.  |
|                                     | 36. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)   |
|                                     | 37. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.   |
| <b>Интернет-источники</b>           | <a href="http://tourlib.net/">http://tourlib.net/</a><br><a href="http://www.twirpx.com/">http://www.twirpx.com/</a><br><a href="http://st.vstu.by/">http://st.vstu.by/</a><br><a href="http://www.fb2club.ru/">http://www.fb2club.ru/</a><br><a href="http://www.internet-law.ru/">http://www.internet-law.ru/</a><br><a href="http://www.consultant.ru">www.consultant.ru</a><br><a href="https://rg.ru">https://rg.ru</a><br><a href="http://docs.cntd.ru/">http://docs.cntd.ru/</a><br><a href="http://ohranatruda.ru/">http://ohranatruda.ru/</a><br><a href="http://base.garant.ru/">http://base.garant.ru/</a><br><a href="http://foodrussia.net/">http://foodrussia.net/</a><br><a href="http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1">http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&amp;nd=102063865&amp;rdk=&amp;backlink=1</a><br><a href="http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html">http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html</a><br><a href="http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/">http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/</a><br><a href="http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html">http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html</a> ;<br><a href="http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html">http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html</a> ;<br><a href="http://www.eda-server.ru/gastronom/">http://www.eda-server.ru/gastronom/</a> ;<br><a href="http://www.eda-server.ru/culinary-school/">http://www.eda-server.ru/culinary-school/</a><br><a href="http://www.pitportal.ru/">http://www.pitportal.ru/</a> |
| Электронные образовательные ресурсы | ЭБС «Book.ru», <a href="https://www.book.ru">https://www.book.ru</a><br>ЭБС «ЮРАЙТ» <a href="https://www.biblio-online.ru">https://www.biblio-online.ru</a><br>ЭБС «Академия», <a href="https://www.academia-moscow.ru">https://www.academia-moscow.ru</a><br>Издательство «Лань», <a href="https://e.lanbook.com">https://e.lanbook.com</a><br>Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», <a href="https://www.biblioclub.ru">https://www.biblioclub.ru</a>   |
| Периодические издания               | Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;<br>Журнал «Рыбное хозяйство»;<br>Журнал «Стандарты и качество».  |