



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

Утверждаю
Врио заместителя начальника колледжа
по учебно-методической работе

М.Ю. Никишин

**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 выполнения практических занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ГОД РАЗРАБОТКИ

Судьбина Н.А.
Судьбина Н.А.
2026

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.2/16



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	12
Литературные источники	14

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.3/16

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.

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.4/16

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 рецептур 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.

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.5/16

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

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.6/16

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,

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.7/16

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.

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.8/16

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?

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.9/16

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.

Содержание отчета:

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

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.10/16

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:

Наименование практического занятия

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.11/16

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 секционно-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:

Задание 1

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.12/16

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

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

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.13/16

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:

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

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.14/16

Литературные источники

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	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.
	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.
	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.
	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.
	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.
	6.Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник. - М. : КНОРУС, 2020
	7.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс] : учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020
	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.
	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
	10.Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2020.-375 с.
Дополнительные	Нормативная и законодательная литература
	1. ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	2. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	3. ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (01.01.16)
	4. ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)
	5. ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» (01.01.15)
	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)
	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
	8. ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.15/16

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 рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	28. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А. Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	29. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания. - М., 1986.-295 с.
	30. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	31. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий. – СПб.: ПРОФИ – ИНФОРМ, 2004
	32. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий.- М.: Хлебпродинформ, 2006

МО–43 02 15-ПМ.04.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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.16/16

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.
Интернет-источники	http://tourlib.net/ http://www.twirpx.com/ http://st.vstu.by/ http://www.fb2club.ru/ http://www.internet-law.ru/ www.consultant.ru https://rg.ru http://docs.cntd.ru/ http://ohranatruda.ru/ http://base.garant.ru/ http://foodrussia.net/ http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html ; http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html ; http://www.eda-server.ru/gastronom/ ; http://www.eda-server.ru/culinary-school/ http://www.pitportal.ru/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru Издательство «Лань», https://e.lanbook.com Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»; Журнал «Рыбное хозяйство»; Журнал «Стандарты и качество».