

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.

Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400B8B82FAC49F694A10442772
Подпись: Софина Галина Николаевна
Действителен с 25.09.2023 по 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВНЕАУДИТОРНЫМ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТАМ**

ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

Введение

Требования работодателей к современному специалисту, а также федеральный государственный образовательный стандарт СПО ориентированы, прежде всего, на умения самостоятельной деятельности и творческий подход к специальности. Профессиональный рост специалиста, его социальная востребованность, как никогда зависят от умений проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой обучающихся, в том числе и их самостоятельной работой.

Методические указания по выполнению самостоятельных работ по МДК «Технология приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» созданы Вам в помощь для работы во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае невыполнения работы по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за самостоятельную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж (консультацию) с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы.

Внимание! Если в процессе выполнения заданий для самостоятельной работы возникают вопросы, разрешить которые Вам не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснения

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа – 47 часов.

Используя рекомендуемые источники информации, выполните следующие задания:

Самостоятельная работа № 1 – 1 час.

Задание: Составить словарь терминов по теме «Холодные десерты», проиллюстрировать и описать каждый вид десерта

№ п/п	Термин	Определение

Самостоятельная работа № 2 – 3 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению фруктовых, ягодных и шоколадных салатов: фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды, салаты с различными фруктами с шоколадом (приложение 2).

2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 3 – 4 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению шербета: молочно-апельсинового, сливового, фруктового, клубничного (приложение 2).

2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража

Самостоятельная работа № 4 – 3 часов.

Задание: Подготовить реферативное сообщение по теме «Значение холодных десертов в питании» (с описанием каждого вида).

1. Ознакомиться с информацией по выбранной теме в различных информационных источниках.

2. Составить план реферата (обязательными пунктами являются: введение, основная часть, выводы).

3. Выполнить реферат, пользуясь рекомендациями по написанию рефератов (приложение 3).

Самостоятельная работа № 5 – 4 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению тирамису: итальянского кофейного, с печеньем, с бисквитом (приложение 2).

2. Составить ответы на контрольные вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 6 – 4 часов.**Задание:**

1. Составить технологические карты по приготовлению чизкейка: шоколадного, клубничного, лимонного с медом (приложение 2).

2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 7 – 7 часов.

Задание: Подготовить презентацию по теме «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов».

Работа должна быть выполнена в программе Microsoft Office PowerPoint, состоять из 15-20 слайдов. (приложение 4)

Самостоятельная работа № 9 – 3 часов.**Задание:**

1. Составить технологические карты по приготовлению бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом (приложение 2).

2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 10– 3 часов.**Задание:**

1. Составить технологические карты для приготовления холодного десерта пая: апельсинового, яблочного, из персиков, маково-лимонного (приложение 2).

2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.

- Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 11– 3 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению муссов: клюквенного, апельсинового, лимонного, яблочного (на манной крупе) (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Требования к качеству, условия хранения, подача и оформление.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 12– 3 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению кремов: ванильного из сметаны, шоколадного, орехового, ягодного (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения, подача и оформление.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 13– 3 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению суфле: из йогурта и творожной массы, абрикосового, из шоколада, дольче, кофейного, яблочного (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения, подача и оформление.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 14– 3 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению парфе: из красной смородины, с йогуртом и вишней, бананового, марципанового с кремом, белого шоколадного (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения, подача и оформление.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 15– 3 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению террина: из шоколада с фруктами, шоколадно-сливового, грушевого, апельсинового (приложение 2).

2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража

Формат выполненной работы: составление презентаций, рефератов, технико-технологических карт, ответов на вопросы, заполнение таблиц.

Критерии оценки: аккуратность и правильность составления: презентаций и реферативных сообщений с учетом требований, технико-технологических карт, заполнения таблиц, обоснованность и четкость ответов на вопросы.

Контроль выполнения: фронтальная проверка, устный опрос, выступление на занятии, обсуждение.

Рекомендуемые источники информации:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи/ В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 374.- СПО

Дополнительные источники

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.
2. Интернет-ресурсы.

Практические работы по разделу № 1

Практическая работа № 1.

Тема: Составление ТТК на приготовление муссов.

Цель: практически изучить приготовление муссов по Сборнику рецептов и составить технико-технологические карты.

Пособия и инструменты: калькулятор, таблица «Химический состав продуктов».

Литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите материал по теме.
2. Составьте технико-технологические карты по образцу (приложение 2) на приготовление: мусс апельсиновый № 673, самбук яблочный № 668, десерт «Радуга» № 666 . Результаты оформите в тетрадь.
3. Готовые ТТК и отчет по практическому занятию предоставить преподавателю для проверки.

Контрольные вопросы:

1. Каково значение холодных сладких десертов?
2. Составить схему приготовления десерта «Радуга».
3. Для чего отжимают сок при приготовлении холодных сладких десертов?

Практическая работа № 2.

Тема: Составление ТТК на приготовление ягодных и фруктовых салатов и приготовление их.

Цель: практически изучить приготовление ягодных и фруктовых салатов и составить технико-технологические карты.

Пособия и инструменты: калькулятор, таблица «Химический состав продуктов», посуда, инвентарь, инструменты, продукты.

Литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите материал по теме.
2. Составьте технико-технологические карты по образцу (приложение 2) на приготовление: салата фруктового со сладким соусом № 638. Результаты оформите в тетрадь.
3. Подготовьте продукты.
4. Подберите посуду и инвентарь, необходимые для приготовления и подачи салата.
5. Приготовьте салат согласно технико-технологической карты.
6. Оформите салат.
7. Готовую ТТК, блюдо и отчет по практическому занятию предоставить преподавателю для проверки.

Контрольные вопросы:

1. Каково значение фруктовых и ягодных салатов?
2. Составить схему приготовления салата из дыни?
3. Какие дополнительные ингредиенты можно использовать при приготовлении данных салатов?

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа – 46 часов.

Используя рекомендуемые источники информации, выполните следующие задания:

Самостоятельная работа № 1– 3 часа.

Задание: Составить словарь терминов по теме «Горячие десерты», проиллюстрировать и описать каждый вид десерта.

№ п/п	Термин	Определение

Самостоятельная работа № 2– 5 часов.

Задание: Подготовить презентацию по теме «Приготовление сложных горячих десертов с использованием современных способов и приемов».

Работа должна быть выполнена в программе Microsoft Office PowerPoint, состоять из 15-20 слайдов. (приложение 4).

Самостоятельная работа № 3– 5 часов.

Задание: Подготовить презентацию по теме «Варианты оформления и сервировки горячих десертов. Требования к безопасности хранения».

Работа должна быть выполнена в программе Microsoft Office PowerPoint, состоять из 15-20 слайдов. (приложение 4).

Самостоятельная работа № 4– 5 часов.

Задание: Подготовить реферативное сообщение по теме «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных горячих десертов».

1. Ознакомиться с информацией по выбранной теме в различных информационных источниках.
2. Составить план реферата (обязательными пунктами являются: введение, основная часть, выводы).
3. Выполнить реферат, пользуясь рекомендациями по написанию рефератов. (приложение 3).

Самостоятельная работа № 5– 5 часов.

Задание: Подготовить реферативное сообщение по теме «Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов».

1. Ознакомиться с информацией по выбранной теме в различных информационных источниках.
2. Составить план реферата (обязательными пунктами являются: введение, основная часть, выводы).
3. Выполнить реферат, пользуясь рекомендациями по написанию рефератов. (приложение 3).

Самостоятельная работа № 6– 5 часов.

1. Составить технологические карты по приготовлению и оформлению десерта фламбе: банан с корицей, «лебеди», фламбе «креп-сюзет» (приложение 2).

2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 7– 6 часов.

Задание:

Задание: Подготовить презентацию по теме «Современные варианты оформления сложных горячих десертов».

Работа должна быть выполнена в программе Microsoft Office PowerPoint, состоять из 15-20 слайдов. (приложение 4).

Самостоятельная работа № 8– 6 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению и оформлению фондю: швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, мятно - шоколадное королевское мокко, из абрикосов и фиников (приложение 2).

2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража

Самостоятельная работа № 9– 6 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению и оформлению кексов: фруктово - овощного, с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного (приложение 2).

2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража

Формат выполненной работы: составление презентаций, рефератов, технико-технологических карт, ответов на вопросы, заполнение таблиц.

Критерии оценки: аккуратность и правильность составления: презентаций и реферативных сообщений с учетом требований, технико-технологических карт, заполнения таблиц, обоснованность и четкость ответов на вопросы.

Контроль выполнения: фронтальная проверка, устный опрос, выступление на занятии, обсуждение.

Рекомендуемые источники информации:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи/ В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 374.- СПО

Дополнительные источники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.

2. Интернет-ресурсы

Практические работы по разделу № 2

Практическая работа № 1.

Тема: Составление ТТК на приготовление пудингов и приготовление их.

Цель: практически изучить приготовление ягодных и фруктовых салатов и составить технико-технологические карты.

Пособия и инструменты: калькулятор, таблица «Химический состав продуктов», посуда, инвентарь, инструменты, продукты.

Литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите материал по теме.
2. Составьте технико-технологические карты по образцу (приложение 2) на приготовление: пудинга сухарного № 687. Результаты оформите в тетрадь.
3. Подготовьте продукты.
4. Подберите посуду и инвентарь, необходимые для приготовления и подачи пудинга.
8. Приготовьте пудинг согласно технико-технологической карты.
9. Оформите пудинг.
10. Готовую ТТК, блюдо и отчет по практическому занятию предоставить преподавателю для проверки.

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления сухарей для полуфабриката пудинга сухарного, если на производстве отсутствуют сухари промышленного производства.
2. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются?

Практическая работа № 2.

Тема: Составление ТТК на приготовление суфле.

Цель: практически изучить приготовление суфле по Сборнику рецептур и составить технико-технологические карты.

Пособия и инструменты: калькулятор, таблица «Химический состав продуктов».

Литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите материал по теме.
2. Составьте технико-технологические карты по образцу (приложение 2) на приготовление: суфле ореховое № 686, суфле фруктовое № 696. Результаты оформите в тетрадь.
3. Готовые ТТК и отчет по практическому занятию предоставить преподавателю для проверки.

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию подготовки миндаля для приготовления суфле орехового.
2. При какой температуре взбивают яйца для приготовления суфле? Опишите процесс взбивания.

Раздел 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.

4.1. Цели и задачи выполнения контрольной работы:

Домашняя контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы обучающихся и отражает степень освоения материала по программе междисциплинарного курса. Её выполнение формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с учебной литературой, помогает усвоению важных разделов курса.

4.2. Порядок выбора варианта контрольной работы:

Варианты контрольных работ выбираются обучающимся по последней цифре зачетной книжки.

- 1 вариант - последняя цифра - «1»
- 2 вариант - последняя цифра - «2»
- 3 вариант - последняя цифра - «3»
- 4 вариант - последняя цифра - «4»
- 5 вариант - последняя цифра - «5»
- 6 вариант - последняя цифра - «6»
- 7 вариант - последняя цифра - «7»
- 8 вариант - последняя цифра - «8»
- 9 вариант - последняя цифра - «9»
- 10 вариант - последняя цифра - «0»

4.3. Подготовка контрольной работы включает в себя:

- изучение междисциплинарного курса в объеме, установленном учебным планом КОГОБУ СПО СГТТ, и в соответствии с программой курса;
- выбор варианта контрольной работы;
- ознакомление с заданием;
- составление плана;
- подбор и изучение литературы;
- выполнение и оформление работы.

4.4. Требования к оформлению контрольной работы:

- Самостоятельность разработки темы на основе углубленного изучения учебной литературы.
- Четкость и последовательность изложения материала в соответствии с самостоятельно составленным планом к контрольной работе, в текстовой части каждый вопрос плана должен быть выделен отдельно.
- Наличие обобщений и выводов, сделанных на основе изучения литературы в целом.
- Объем контрольной работы должен составлять не менее 7-8 печатных листов. Допускается увеличение объема работы на 20-30%.
- Работы оформляются на одной стороне стандартного листа формата А-4 (210x297 мм) белой односортовой бумаги.
- Работа выполняется одним из двух способов: компьютерным или рукописным. При оформлении компьютерным способом – текст оформляется шрифтом Times New Roman, размер шрифта 12-14, межстрочный интервал – полуторный. При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком черной пастой. Высота букв и цифр

должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.

Контрольная работа должна иметь общую нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами. Номера страниц проставляют в нижнем правом углу листа без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не указывается. Таким образом, как правило, нумерация начинается со 2-ой страницы.

4.5. Структура контрольной работы:

Структура полностью оформленной контрольной работы включает в себя следующее:

- титульный лист;
- содержание;
- теоретическая часть;
- практическая часть;
- список литературы.

Титульный лист является первой страницей, оформляется по строго определенному образцу (приложение 1).

В содержании последовательно перечисляются все задания, пронумерованные согласно их размещению в работе, с обязательным указанием номеров страниц (приложение 5).

Теоретическая часть. В нее включается выполнение заданий согласно варианта контрольной работы.

Практическая часть. Составление технико-технологических карт.

В список литературы необходимо включить только те источники, которые непосредственно использовались студентом в работе. В списке сообщается:

- фамилия, инициалы автора;
- название учебника или учебного пособия;
- сведения об издании;
- место издания;
- название издательства;
- год издания;
- объем - сведения о количестве страниц (приложение 6).

4.6. Порядок проверки и критерии оценивания контрольной работы

- Контрольная работа сдаётся на проверку до экзаменационной сессии или в первые 10 дней экзаменационной сессии, но не менее чем за 3 дня до промежуточной аттестации.
- Преподаватель, в процессе работы обучающегося над контрольной работой, оказывает необходимые консультации.
- Преподаватель осуществляет проверку работы и ее оценку. Результаты проверки отражаются в рецензии.
- Получив положительную оценку «зачтено», обучающийся допускается к промежуточной аттестации. При оценке «не зачтено» - выполняет работу вновь с учетом замечаний преподавателя, указанных в работе. Вновь выполненную работу необходимо сдать для повторной проверки. Обучающиеся, не сдавшие работу в установленный срок или получившие неудовлетворительную оценку, к промежуточной аттестации не допускаются.
- Контрольная работа оценивается оценкой «зачтено» или «незачтено».
- Оценкой «зачтено» оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, оформленная в соответствии с требованиями.
- Оценкой «зачтено» оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме, оформленная в соответствии с требованиями, но имеющая 1-2 ошибки.

- Оценкой «**зачтено**» оценивается контрольная работа, в которой допущены 1-2 ошибки, есть замечания по оформлению работы.
- Оценкой «**не зачтено**» оценивается контрольная работа, в которой некоторые задания выполнены не полностью, допущены грубые ошибки, искажающие результат работы.

Раздел 5 Задание контрольной работы по вариантам

Вариант 1

1. Суфле:

- Классификация суфле.
- Подготовка продуктов для приготовления суфле.
- Приготовление яблочного и апельсинового суфле.
- Варианты оформления и подача суфле.

2. Разработка и составление ТТК на яблочное суфле (приложение 2).

Вариант 2

1. Салаты фруктовые:

- Ассортимент салатов фруктовых.
- Подготовка продуктов для приготовления салатов фруктовых.
- Приготовление салатов фруктовых: фруктовый десерт и салат из дыни.
- Варианты оформления и подача салатов фруктовых.

2. Разработка и составление ТТК на салат фруктовый на выбор (приложение 2).

Вариант 3

1. Шоколадные салаты:

- Подготовка продуктов для приготовления шоколадных салатов.
- Приготовление шоколадных салатов.
- Варианты оформления и подача шоколадных салатов.

2. Разработка и составление ТТК на шоколадный салат (приложение 2).

Вариант 4

1. Кремы:

- Подготовка продуктов для приготовления кремов.
- Приготовление кремов: ванильный, ореховый, ягодный.
- Варианты оформления и подача кремов.

2. Разработка и составление ТТК на крем ореховый (приложение 2).

Вариант 5

1. Муссы:

- Подготовка продуктов для приготовления муссов.
- Приготовление муссов: яблочный, лимонный, клюквенный.

Варианты оформления и подача муссов.

2. Разработка и составление ТТК на мусс лимонный (приложение 2).

Вариант 6

1. Парфе:

Выбор и характеристика продуктов для приготовления парфе.

Приготовление парфе: банановое, марципановое с кремом, из красной смородины.

Варианты оформления и подача парфе.

2. Разработка и составление ТТК на парфе марципановое с кремом (приложение 2).

Вариант 7

1. Самбуки:

Подготовка продуктов для приготовления самбуков.

Приготовление самбуков из свежих яблок, абрикосов.

Варианты оформления и подача самбуков.

2. Разработка и составление ТТК на самбук из абрикосов (приложение 2).

Вариант 8

1. Тирамису:

Подготовка продуктов для приготовления тирамису.

Приготовление тирамису: итальянский кофейный, с печеньем, с бисквитом.

Варианты оформления и подача тирамису.

2. Разработка и составление ТТК на тирамису с печеньем (приложение 2).

Вариант 9

1. Бланманже:

Подготовка продуктов для приготовления бланманже.

Приготовление бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное.

Варианты оформления и подача бланманже.

2. Разработка и составление ТТК на бланманже кофейное (приложение 2).

Вариант 10

1. Чизкейк:

Выбор и характеристика продуктов для чизкейка.

Приготовление чизкейка: шоколадного, клубничного, лимонного с мёдом.

Варианты оформления и подача чизкейка.

2. Разработка и составление ТТК на чизкейк шоколадный (приложение 2).

Раздел 6. Основная и дополнительная литература

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи/ В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 374.- СПО

2. Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. Пособ. Для студ. СПО /В.В. Усов.- М.: ИЦ «Академия», 2007

3. . Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.

6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания .- Изд. 9-е, испр. и доп. – Ростов н/ Дону: Феникс, 2009. – 373 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. А.В.Румянцев.- М.: Дело и Сервис.- 2002

4. Ресурсы интернета:

• www.cooke.ru

• www.3to.ru

• www.eda.ru

• www.menu.ru

• www.pectopah.ru

• www.cooking.ru

• www.praktika.df.ru

• deli@deli.ru

• gotovim.ru

• kuking.net

• Kulina.ru

• PestoRus.com

• Restoranoff.ru

Раздел 7. Вопросы к экзамену

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
9. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
10. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
12. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
14. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.

15. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
16. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
18. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
19. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Как написать реферат

Несколько НЕ

Реферат НЕ копирует дословно книги и статьи и НЕ является конспектом.

Реферат НЕ пишется по одному источнику и НЕ является докладом.

Реферат НЕ может быть обзором литературы, т.е. не рассказывает о книгах.

В реферате собранный по теме материал систематизируется и обобщается.

Реферат состоит из нескольких частей:

- титульный лист (приложение 6);
- оглавление (содержание) требует наличие номеров страниц на каждый раздел реферата;
- введение;
- основная часть, состоящая из глав;
- заключение;
- список использованной литературы (приложение 7)

Этапы работы над учебным рефератом 1. Выбор темы. 2. Подбор и изучение основных источников по теме. 3. Составление библиографии. 4. Обработка и систематизация информации. 5. Разработка плана реферата. 6. Написание реферата.

7. Составить сообщение на 5-7 минут.

Требования к оформлению реферата

Текст работы пишется разборчиво на одной стороне листа (формата А4) с широкими полями слева, страницы пронумеровываются. При изложении материала нужно четко выделять отдельные части (абзацы), главы и параграфы начинать с новой страницы, следует избегать сокращения слов. Работа набирается на компьютере, следует придерживаться следующих правил (в дополнение к вышеуказанным):

набор текста реферата необходимо осуществлять стандартным 12 шрифтом;

- заголовки следует набирать 14 шрифтом (выделять полужирным);

- межстрочный интервал полуторный;
- разрешается интервал между абзацами;
- отступ в абзацах 1-2 см.;
- поле левое 2,5 см., остальные 2 см.;
- нумерация страницы снизу посередине листа;
- объем реферата 7-8 страниц.

Как подготовить презентацию

Основной единицей электронной презентации в среде Power Point является *слайд*, или кадр.

Основные правила подготовки учебной презентации:

При создании мультимедийного пособия не следует увлекаться и злоупотреблять внешней стороной презентации, так как это может снизить эффективность презентации в целом.

Одним из важных моментов является сохранение единого стиля, унифицированной структуры и формы представления материала. При создании предполагается ограничиться использованием двух или трех шрифтов. Вся презентация должна выполняться в одной цветовой палитре, например на базе одного шаблона, также важно проверить презентацию на удобство её чтения с экрана.

Тексты презентации не должны быть большими. Выгоднее использовать сжатый, информационный стиль изложения материала. Нужно будет суметь вместить максимум информации в минимум слов, привлечь и удержать внимание студентов.

При подготовке мультимедийных презентации возможно использование ресурсов сети Интернет, современных мультимедийных энциклопедий и электронных учебников.

Обязательными *структурными элементами*, как правило, являются:

- титульный слайд;
- оглавление;
- учебный материал (включая текст, схемы, таблицы, иллюстрации, графики);
- словарь терминов;
- справочная система по работе с управляющими элементами;
- система контроля знаний;
- информационные ресурсы по теме.

Приложение 5

Содержание контрольной работы

1.	стр.
2.	стр.
3.	стр.
4.	стр.
5. Список литературы.....	стр.