

**ПРОГРАММА ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

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

2021 г

Рабочая программа производственной практики профессионального модуля разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (далее – СПО) 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Организация-разработчик: ГАПОУ «Чебоксарский техникум технологий питания и коммерции» Минобразования Чувашии
Разработчики:

Рекомендована _____

Заключение № _____ от « _____ » _____ 20 ____ г.
номер

СОДЕРЖАНИЕ

| | стр. |
|---|------|
| 1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ | 4 |
| 2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 6 |
| 3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 7 |
| 4 УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ | 13 |
| 5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ (ВИДА ПРОФЕССИОНАЛЬНОЙ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ) | 15 |
| 6. ПРИЛОЖЕНИЕ №1 ПЕРЕЧЕНЬ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ | 16 |

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

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

1.1. Область применения программы

Программа производственной практики является частью основной программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ) в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД):

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Программа производственной практики может быть использована в дополнительном профессиональном образовании, как программа повышения квалификации и переподготовки кадров в сфере технологии продукции общественного питания.

1.2. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения программы производственной практики должен выполнять следующие *виды работ и трудовые действия*:

- органолептическая оценка качества продуктов;
- подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов;
- использование различных способов и приемов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проведение расчетов по формулам;
- выбор и безопасное использование технологического инвентаря и технологического оборудования;
- выбор вариантов оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принятие решений по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбор способов сервировки подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценка качества и безопасности готовой продукции;
- оформление документации, составление заявок на сырьё и полуфабрикаты используемые при производстве десертов.
- расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовление сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь;
- приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- порционирование, оформление, отделка и подача сложных холодных и горячих десертов;

- разработка ассортимента и рецептов десертов;
- контроль качества и безопасности готовой продукции.

В результате освоения программы производственной практики обучающийся должен:

иметь практический опыт:

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

уметь:

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

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных горячих десертов;

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

1.3. Количество часов на освоение программы производственной практики профессионального модуля:

всего 72 часа

Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта

2. РЕЗУЛЬТАТЫ ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

Результатом освоения программы производственной практики является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

| Код | Наименование результата обучения |
|---------|---|
| ПК 5.1. | Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов |
| ПК 5.2. | Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов |
| ОК 1. | Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес |
| ОК 2. | Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество. |
| ОК 3. | Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. |
| ОК 4. | Осуществлять поиск и использование информации необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. |
| ОК 5. | Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности |
| ОК 6. | Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями. |
| ОК 7. | Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения задания. |
| ОК 8. | Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации |
| ОК 9. | Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности. |

3. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ

3.1. Тематический план программы производственной практики профессионального модуля

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов программы производственной практики ПМ 05 | Количество часов |
|---|--|------------------|
| 1 | 2 | 3 |
| ПК 5.1 | Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов | 24 |
| ПК 5.2 | Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов | 12 |
| ПК 5.1 | Раздел 3. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов | 24 |
| ПК 5.2 | Раздел 4. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов | 10 |
| Промежуточная аттестация в форме дифференцированного зачёта | | 2 |
| | Всего: | 72 |

3.2. Содержание производственной практики ПП.05.01

| Наименование разделов и тем программы производственной практики профессионального модуля (ПМ) | Содержание учебного материала, | Объем часов | Уровень освоения |
|---|---|--------------------------------------|----------------------------|
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов | | 24 | |
| Тема 1.1. Технология приготовления сложных холодных десертов | <p>Содержание:</p> <p>1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов, десертного льда, кремов. Органолептическая оценка качества продуктов. Использование различных способов и приемов приготовления салата фруктового, салата шоколадного, апельсинового льда, граните из апельсинов, крема ванильного, миндального крема с ягодами. Проведение расчетов по формулам. Выбор и безопасное использование технологического инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных десертов. Принятие решений по организации процессов приготовления десертов. Выбор способов сервировки подачи сложных холодных десертов. Приготовление и оформление десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление документации. Презентация готовых десертов потребителю.</p> <p>Содержание:</p> <p>2 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе яиц, желатина, орехов, ягодно-фруктовых пюре. Органолептическая оценка качества продуктов. Использование различных способов и приемов приготовления: холодного суфле с фруктами, парфе из ягод, бланманже, мусса клюквенного, шоколадного щербета. Проведение расчетов по формулам. Выбор и безопасное использование технологического инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных десертов. Принятие решений по организации процессов приготовления десертов. Выбор способов сервировки подачи сложных холодных десертов. Приготовление и оформление десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление документации. Презентация готовых десертов потребителю.</p> <p>Содержание:</p> <p>3 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе сыра и творога. Органолептическая оценка качества продуктов. Использование различных способов и приемов приготовления: тирамису, чизкейка, пасхи, сырного кекса с ягодами. Проведение расчетов по формулам. Выбор и безопасное использование технологического инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных десертов. Принятие решений по организации процессов приготовления десертов. Выбор способов сервировки</p> | <p>24</p> <p>6</p> <p>6</p> <p>6</p> | <p>3</p> <p>3</p> <p>3</p> |

| | | | | |
|---|--------------------|--|----|---|
| | | подачи сложных холодных десертов. Приготовление, порционирование, оформление десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление документации. Презентация готовых десертов потребителю. | | |
| | Содержание: | | 6 | 3 |
| | 4 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе муки. Органолептическая оценка качества продуктов. Использование различных способов и приемов приготовления: поленты с шоколадом, пай с фруктами, рулета с фило с фруктами и ягодами, кофейного террина. Проведение расчетов по формулам. Выбор и безопасное использование технологического инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных десертов. Принятие решений по организации процессов приготовления десертов. Выбор способов сервировки подачи сложных холодных десертов. Приготовление, порционирование, оформление десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление документации. Презентация готовых десертов потребителю. | | |
| Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов | | | 12 | |
| Тема 2.1. Технология приготовления сложных горячих десертов | Содержание: | | 12 | |
| | 1 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле, пирогов. Органолептическая оценка качества продуктов. Использование различных способов и приемов приготовления: суфле ванильного, суфле шоколадно-орехового на манной крупе, суфле орехового, воздушного пирога из яблок, морковного кекса с глазурью, гурьевской каши. Проведение расчетов по формулам. Выбор и безопасное использование технологического инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных десертов. Принятие решений по организации процессов приготовления десертов. Выбор способов сервировки подачи сложных холодных десертов. Приготовление, порционирование, оформление десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление документации. Презентация готовых десертов. | 6 | 3 |
| | 2 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фламбе. Органолептическая оценка качества продуктов. Использование различных способов и приемов приготовления: снежка из шоколада, шоколадного фондю, десерта фламбе. Проведение расчетов по формулам. Выбор и безопасное использование технологического инвентаря и технологического оборудования. Выбор вариантов оформления сложных десертов. Принятие решений по организации процессов приготовления десертов. Выбор способов сервировки подачи сложных холодных десертов. Приготовление, порционирование, оформление десертов. Оценка качества и безопасности готовой продукции. Оформление документации. Презентация готовых десертов потребителю с элементами шоу. | 6 | 3 |
| Раздел 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложных | | | 24 | |

| | | | |
|--|---|-----------|----------|
| холодных десертов | | | |
| Тема 3.1. Технология приготовления сложных холодных десертов | Содержание: | 24 | 3 |
| | 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов: салатов, десертного льда, кремов. Анализ ассортимента вырабатываемых на ПОП десертов. Разработка ассортимента и рецептов десертов. Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта. <i>составление заявок на сырьё и полуфабрикаты используемые при производстве десертов.</i> Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом, торта из замороженного мусса, крема-брюле, молочно-шоколадного заварного крема. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Презентация готового десерта потребителю. | 6 | |
| | Содержание: | 6 | 3 |
| | 2 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе яиц, желатина, орехов, ягодно-фруктовых пюре. Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта. Органолептическая оценка качества продуктов, <i>подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов</i> Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь: замороженного кофейно-пралинового суфле, парфе из белого шоколада, парфе кофейнго, бланманже из творога, мусса лимонного, лимонного щербета, щербета из грейпфрута. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Презентация готовых десертов потребителю. | | |
| | Содержание: | 6 | 3 |
| 3 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов на основе сыра и творога. Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта. Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь: тирамису, чизкейка фруктового, пасхи, сырного пирога с ягодами. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Порционирование, оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Презентация готовых десертов потребителю. | | | |
| Содержание: | 6 | 3 | |
| 4 Организация процесса приготовления сложных холодных десертов на основе муки. Расчет массы сырья для приготовления холодного десерта. Органолептическая оценка качества продуктов, <i>подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов</i> Приготовление сложных холодных десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь: полент с ягодами, пая с лимонными меренгами, мешочов и корзиночек фило с фруктами, ягодного террина. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. | | | |
| Раздел 4 Организация процесса приготовления и приготовление сложных | | 10 | |

| горячих десертов | | | |
|---|--------------------|---|-----------|
| Тема 4. 1. Технология приготовления сложных горячих десертов | Содержание: | | 10 |
| | 1 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: суфле, пирогов. Расчет массы сырья для приготовления горячего десерта. Органолептическая оценка качества продуктов, <i>подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов</i> Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь: суфле шоколадного, суфле из ягод и фруктов, суфле сырного, шоколадно-орехового парового пудинга, глазированного абрикосового пудинга. Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Презентация готовых десертов потребителю. | 6 |
| | 2 | Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов: снежков, фондю, фламбе. Расчет массы сырья для приготовления горячего десерта. Органолептическая оценка качества продуктов, <i>подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления десертов</i> Приготовление сложных горячих десертов, используя различные технологии, оборудование, инвентарь: снежка в горчично-сливочном соусе; шоколадно-фруктового фондю, десерта с грушей «с обжигом». Приготовление отделочных видов теста для сложных холодных десертов. Порционирование, оформление и отделка сложных холодных и горячих десертов. Контроль качества и безопасности готовой продукции. Презентация готовых десертов с элементами шоу. | 4 |
| Дифференцированный зачёт | | | 2 |
| Всего | | | 72 |

Для характеристики уровня освоения учебного материала используются следующие обозначения:

- 1 – ознакомительный (узнавание ранее изученных объектов, свойств);
- 2 – репродуктивный (выполнение деятельности по образцу, инструкции или под руководством);
- 3 – продуктивный (планирование и самостоятельное выполнение деятельности, решение проблемных задач).

4. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ ПРОИЗВОДСТВЕННОЙ ПРАКТИКИ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

4.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению

Реализация программы производственной практики обеспечивается на базовых учебных предприятиях на основании договоров с работодателями и предполагает наличие рабочих мест, оснащенных производственными столами, оборудованием (механическое, весовое, холодильное, тепловое), посудой, производственным инвентарём и инструментами для приготовления десертов.

4.2. Информационное обеспечение обучения

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
2. Качурина, Т. А. Кулинария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 272 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
3. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 160 с.
4. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
5. Синицына, А. В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 2-е изд., стер. - М.: ИЦ «Академия», 2018. – 304 с.

Нормативная литература:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Дополнительные источники:

Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама"; <http://restoran.panor.ru>

Сборник технологических нормативов - Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1996. – 618 с.

Интернет – ресурсы:

<http://www.100menu.ru>

<http://abc.vvsu.ru>

<http://www.diet-kulinar.ru>

4.3. Общие требования к организации образовательного процесса

Производственная практика организована на базовых предприятиях общественного питания на основании договоров с работодателями.

4.4. Кадровое обеспечение образовательного процесса

Педагогические кадры, осуществляющие руководство практикой должны иметь 5-6 разряд по профессии рабочего с обязательной стажировкой в профессиональной организации не реже одного раза в 3 года.

5. Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики (вида профессиональной деятельности)

Контроль и оценка результатов освоения программы производственной практики осуществляется руководителями практики в процессе проведения занятий, текущего и промежуточного контроля,

| Раздел и/или тема | Результаты освоения дисциплины | | Вид контроля | Формы и методы контроля | Вид оценочного средства | Форма индивидуального учёта успеваемости | Оценка результатов ** |
|-------------------|--------------------------------|--|--|---|---|--|--|
| | ЗУН * | Компетенции (код) | | | | | |
| ПП 05.01. | 1,2,3 | ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 51. - 5.2. | Текущий контроль Промежуточный контроль | Отработка изделий Дифференцированный зачёт | Задания на практику Задание для зачёта | Дневник практики. Отчёт. Характеристика. Учебный журнал Учебный журнал Ведомость дифференцированного зачёта Ведомость оценки ОК, ПК Зачётная книжка | Бальная оценка знаний и умений и навыков (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК |
| ПМ 05. | 1,2,3 | ОК 1. ОК 2. ОК 3. ОК 4. ОК 5. ОК 6. ОК 7. ОК 8. ОК 9. ПК 5.1. - 5.2. | Промежуточный контроль | Экзамен (квалификационный) | Экзаменационный билет | Ведомость экзамена (квалификационного) Ведомость оценки ОК, ПК | Бальная (2-5) Бальная или дихотомическая оценка ОК, ПК |

*Результаты усвоения дисциплины:

- 1 – знания
- 2 – умения
- 3 – навыки

Оценка результатов **

1) ЗУН - в баллах (2-5)

2) дихотомическая оценка ОК, ПК:

- 1 – оценка положительная, т.е. ОК (ПК) сформированы
- 0 – оценка отрицательная, т.е. ОК (ПК) не сформированы

**Перечень сложных десертов
(из профессионального стандарта на 3 квалификационный уровень)**

Сложные холодные десерты:

1. Салаты: фруктовые, ягодные, шоколадные.
2. Ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом.
3. Торт из замороженного мусса.
4. Апельсиновый лёд с ягодами.
5. Гранит из апельсинов.
6. Крем ванильный.
7. Миндальный крем с ягодами.
8. Крем – брюле.
9. Молочно – шоколадный заварной крем.
10. Крема – карамели.
11. Холодное суфле с фруктами.
12. Замороженное кофейно – пралиновое суфле.
13. Кофейный террин.
14. Ягодный террин.
15. Парфе из белого шоколада.
16. Парфе из ягод.
17. Парфе кофейный.
18. Шоколадный щербет.
19. Лимонный щербет.
20. Щербет из грейпфрутов.
21. Поленты с шоколадом и ягодами.
22. Пай с фруктами и миндальным кремом.
23. Пай с лимонными меренгами.
24. Тирамису.
25. Чизкейк классический.
26. Сырный кекс с ягодами и орехами.
27. Сырный пирог с ягодами.
28. «Пасха» с фруктами и орехами.
29. Бланманже.
30. Рулет фило с фруктами и ягодами.
31. Мешочки и корзиночки фило с фруктами.

Сложные горячие десерты:

1. Суфле (ванильное, ореховое, шоколадное, из ягод и фруктов, сырное, шоколадно – ореховое на манной крупе).
2. Воздушный пирог из яблок.
3. Шоколадно – ореховый паровой пудинг.
4. Глазированный абрикосовый пудинг.
5. Морковный кекс с глазурью.
6. Гурьевская каша.
7. Снежок из шоколада.
8. Снежок в горячем сливочном соусе.
9. Шоколадно – фруктовое фондю.
10. Десерты фламбе.
11. Десерт с грушей «с обжигом»