

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОБРАЗОВАТЕЛЬНАЯ
ОРГАНИЗАЦИЯ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

КРАСНОДАРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)

УТВЕРЖДАЮ
Проректор по научной работе
Н.А. Асанова
«05» сентября 2023 г.



ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ПРОФЕССИОНАЛЬНАЯ ПРОГРАММА
ПОВЫШЕНИЯ КВАЛИФИКАЦИИ

«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
(72 ч.)

1. ОБЩАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА ПРОГРАММЫ

В настоящее время имеет место достаточно быстрая смена технологий, стремительное развитие производства материалов для большинства видов деятельности, широкое распространение информационных технологий, массовое внедрение высокопроизводительной и наукоёмкой техники. Это приводит к сокращению времени актуальности знаний.

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 направлена на обеспечение освоения обучающимися основного вида деятельности «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».

Задачи:

Задачи изучения курса: приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

1.2. Характеристика нового вида профессиональной деятельности, новой квалификации:

В результате обучения на курсе Вы приобретете:

практический опыт в:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
 - организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовление различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
 - контроле хранения и расхода продуктов
- знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
 - виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
 - ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
 - способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
 - правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;
 - виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.
- уметь:
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
 - оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
 - организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
 - применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
 - порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

1.3. Планируемые результаты освоения программы:

Компетенции слушателей, развивающиеся в результате освоения дополнительной профессиональной программы профессиональной переподготовки «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»

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
ОК 03.	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК 04.	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 05.	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК 06.	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК 07.	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК 09.	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 10.	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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

1.4. Категория слушателей:

К освоению дополнительной профессиональной программы допускаются лица, имеющие среднее профессиональное и (или) высшее образование.

1.5. Трудоемкость обучения:

Общая трудоемкость программы: 72 часа.

1.6. Форма обучения: заочная с применением дистанционных технологий.

1.7. Календарный учебный график

Учебные недели/ Название блока	1 неделя	2 неделя	3 неделя	4 неделя	5 неделя
Учебные дисциплины					
Итоговая аттестация					ИА

Условные обозначения:

ПА – промежуточная аттестация

ИА – итоговая аттестация

СОДЕРЖАНИЕ ПРОГРАММЫ

2.1. Учебный план программы профессиональной переподготовки

Индекс	Наименование дисциплин (модулей)	Общая трудоемкость, час.	Всего, ауд. час.	Аудиторные занятия, час.			СРС, час.	Текущий контроль, шт.			Промежуточная аттестация	
				лекции	лабораторные работы	практические занятия, семинары		Тест	Контрольная работа	Реферат, др.	Зачет	Экзамен
1	Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	8	4			4	4					
2	Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков	8	4			4	4					
3	Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	8	4			4	4					
4	Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	14	10	4		6	4					
5	Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	8	4	4			4					
6	Организация обслуживания при приготовлении сложных десертов	10	4	4			6					
7	Кейс «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»	10	4	4			6					
	Итого	70	38	20		18	32					
ИА	Итоговая аттестация											
ИА1	Итоговое тестирование	2	2			2					X	
	Всего:	72	40	20		20	32					

2.3. Рабочая программа дисциплин.

2.3.1. Рабочая программа дисциплины «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента».

Целью изучения дисциплины является получение обучающимися знаний, умений и владений навыками в организации процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов,

напитков сложного ассортимента. Задачи дисциплины:

- организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Планируемые результаты обучения.

Дисциплина нацелена на формирование профессиональных компетенций:

ПК-1 Способен составлять бухгалтерскую (финансовую) отчетность

ПК-4 Способен проводить финансовый анализ, бюджетирование и управление денежными потоками

Обучающийся, освоивший дисциплину:

Должен знать:

- Требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

- виды производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними в процессе приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- технологию приготовления, творческого оформления и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

- техники порционирования, варианты оформления холодных напитков сложного ассортимента для подачи; виды, назначение посуды для подачи, термосов, контейнеров для отпуска на вынос; методы сервировки и способы подачи холодных напитков сложного ассортимента;

- Современные, инновационные методы приготовления горячих напитков сложного ассортимента; способов и форм инструктирования персонала в области приготовления горячих напитков сложного ассортимента.

- правила организации проработки рецептур; правила, методики расчета количества сырья и продуктов, выхода холодных и горячих десертов, напитков;

- правила оформления актов проработки, составления технологической документации по ее результатам; правила расчета себестоимости холодных и горячих десертов, напитков

Должен уметь:

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

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

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

- Организовывать приготовление, готовить холодные напитки сложного ассортимента в соответствии с рецептурой, с учетом особенностей заказа, способа подачи блюд, требований к качеству и безопасности готовой продукции.

- Минимизировать потери питательных веществ, массы продукта в процессе приготовления; обеспечивать безопасность готовой продукции; оценивать качество органолептическим способом; предупреждать в процессе приготовления, выявлять и исправлять исправимые дефекты, отбраковывать недоброкачественные напитки.

- Оформлять акт проработки новой или адаптированной рецептуры; представлять результат проработки (готовые холодные и горячие десерты, напитков, разработанную документацию) руководству;

- проводить мастер-класс для представления результатов разработки новой рецептуры

Должен владеть:

- навыками организации и ведения процессов приготовления, творческого оформления и подготовки к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Содержание дисциплины:

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

Классификация, ассортимент, требования к качеству, особенности подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления. Актуальные направления, модные тенденции в совершенствовании ассортимента.

Правила адаптации, разработки рецептур десертов, напитков с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

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

Технологический цикл приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.

Комбинирование способов приготовления холодных и горячих десертов, напитков, с учетом ассортимента продукции

Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих десертов, напитков.

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

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов, напитков с раздачи/прилавка, упаковки, подготовки готовой продукции к отпуску на вынос.

Тема 1.4 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента (проваривание, тушение, вымачивание, смешивание, карамелизация, желирование, взбивание с добавлением горячих дополнительных ингредиентов, взбивание при одновременном нагревании, взбивание с дополнительным охлаждением, взбивание с периодическим замораживанием; охлаждение, замораживание, извлечение из форм замороженных смесей, раскатывание, выпекание, формование), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминизации, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов с соусом, торта из замороженного мусса, панакоты, крема, крема-брюле, крема-карамели, холодного суфле, замороженного суфле, террина, парфе, щербета, цитрусового льда с ягодами, гранита, тирамису, чизкейка, бланманже; рулета, мешочков и корзиночек фило с фруктами и т.д.). Холодные соусы для десертов: ягодные, фруктовые, сливочные, йогуртовые. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи холодных десертов сложного ассортимента.

Правила оформления и отпуска холодных десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 1.5 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих десертов сложного ассортимента. Правила выбора основных продуктов и ингредиентов к ним подходящего типа. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления. Актуальные направления в приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.

Комбинирование различных способов и современные методы приготовления горячих десертов сложного ассортимента (смешивание, проваривание, запекание в формах на водяной бане, варка в различных жидкостях, взбивание, перемешивание, глазирование, фламбирование, растапливание шоколада, обмакивание в жидкое «фондю», порционирование.), с использованием техник молекулярной кухни, су-вида, витаминкса, компрессии продуктов, тонкого измельчения после замораживания. Способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов.

Рецептуры горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса с глазурью, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом» и т.д.). Горячие соусы (сабайон, шоколадный) и начинки (сливочные, фруктовые, ягодные, ореховые) для горячих десертов. Варианты подачи, техника декорирования тарелки для подачи горячих десертов сложного ассортимента.

Правила оформления и отпуска горячих десертов сложного ассортимента: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи горячих десертов сложного ассортимента. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка горячих десертов сложного ассортимента для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

Тема 1.6 Организация обслуживания при приготовлении сложных десертов

Сервировка столов различными способами Правила подачи сложных десертов.

Преподавание дисциплины предусматривает проведение следующих видов учебных занятий: лекции, практические занятия.

Итоговой формой контроля полученных слушателями знаний является зачет в соответствии с контрольными вопросами, представленными в рабочей программе.

3. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ПРОГРАММЫ (организационно-педагогические)

В соответствии с планом образовательных услуг, учебным планом и расписанием занятий осуществляется организация образовательного процесса. Расписание занятий формируется с учетом формы обучения, основных видов учебной деятельности, предусмотренных дополнительной профессиональной программой. Оно включает в себя аудиторные (лекционные и практические занятия). Изучение программы предполагает использование следующих методов контроля полученных слушателями знаний и умений: -контроль посещаемости учебных занятий;

текущий контроль путем краткого устного и письменного опроса, решения практических задач и анализа практических ситуаций (кейсов) по рассматриваемой на занятии проблематике, экспресс тестирования посредством соответствующих блоков, используемых на занятиях электронных учебных пособий.

Реализация программы предполагает наличие учебных кабинетов.

Оборудование учебного кабинета и рабочих мест кабинета:

рабочие места по количеству слушателей;

рабочее место преподавателя;

комплект учебно-методических материалов; методические рекомендации и разработки;

наглядные пособия (схемы, таблицы, образцы программ и др.)

комплект учебно-методической документации;

компьютеры с лицензионным программным обеспечением общего назначения.

В учебном процессе используется мультимедиа и оргтехника, лекции сопровождаются слайдовыми презентациями, занятия проходят в компьютерном классе (онлайн тестирование, работа с электронным каталогом библиотеки и др.)

4. ОЦЕНКА КАЧЕСТВА И ОСВОЕНИЯ ПРОГРАММЫ (формы аттестации, оценочные и методические материалы)

Изучение каждого раздела завершается промежуточным контролем в форме тестирования. Обязательным условием допуска слушателя к итоговой аттестации является наличие аттестации по каждой дисциплины программы, зафиксированной в зачетно экзаменационной ведомости слушателей.

Отметка «зачтено» ставится, если слушатель: посещал лекции, работал на практических занятиях, показал при тестировании знание основных понятий, умение использовать и применять полученные знания при решении задач предметной области, набрав не менее 65%.

Отметка «не зачтено» ставится, если слушатель не посещал лекции, не работал на практических занятиях и при прохождении тестирования набрал менее 65%.

Перечень вопросов, выносимых на междисциплинарный комплексный зачет по общепрофессиональным и специальным дисциплинам.

1. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле.
2. Технология приготовления сложных горячих десертов: гурьевской каши.
3. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов
4. Технология приготовления сложных холодных десертов: кремов.
5. Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада.
6. Технология приготовления сложных горячих десертов: овощных кексов.
7. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
8. Технология приготовления сложных горячих десертов: десертов фламбе.
9. Технология приготовления сложных горячих десертов: шоколадно-фруктового фондю.
10. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
11. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
12. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Технология приготовления сложных холодных десертов: парфе.
14. Технология приготовления сложных холодных десертов: террина.
15. Технология приготовления сложных холодных десертов: щербета.
16. Технология приготовления сложных холодных десертов: пая.
17. Технология приготовления сложных холодных десертов: тирамису.
18. Технология приготовления сложных холодных десертов: чизкейка.
19. Технология приготовления сложных холодных десертов: бланманже.
20. Технология приготовления сложных горячих десертов: пудингов.
21. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
22. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
23. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.

Перечень вопросов, выносимых на итоговый зачет:

Варианты тестовых заданий

№ п/п	ЗАДАНИЕ	ОТВЕТЫ
1	Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;
2	Определите перечень продуктов,	а) ягоды, сахар, желатин, сахар,

	используемых для приготовления ягодного террина?	лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
3	Какой жирности сливки можно использовать для приготовления чизкейка?	а) 10%-15% б) 20%-25% в) 30%-35% г) 5%-10%
4	Подберите посуду для отпуска блюда «Миндальный крем»	а) пирожковая тарелка б) стакан в) креманка г) десертная тарелка
5	Желатин – это продукт переработки:	а) кукурузы б) соединительной ткани кожи и костей животных в) картофеля г) морских водорослей
6	Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?	а) при t 4°C до 12 часов б) при t - 4°C до 12 часов в) при t 4°C до 24 часов г) при t - 4°C до 24 часов
7	Определите нужное соотношение желатина и воды для набухания?	а) 1:8 б) 1:2 в) 1:5 г) 1:3
8	Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается?	а) 50-60 °C б) выше 60 °C в) выше 100 °C г) ниже 60 °C
9	Назовите продукт, добавление которого снижает прочность студнеобразной массы желирующих веществ?	а) сахар б) соль в) пищевая кислота г) сода
10	Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?	а) замкнутый б) решётчатый в) прутковый г) крючкообразный
11	Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?	а) яйцо б) яичный порошок в) меланж
12	Выберите плоды, относящиеся к косточковым?	а) рябина б) виноград в) айва г) вишня
13	Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд	а) 24 ч t 2-6 °C б) 6 ч t 2-6 °C в) 36 ч t -2 -4 °C г) 12 ч t -2 -4 °C

14	Укажите температуру подачи горячих десертов?	а) 50 - 55 °С б) 70 - 75 °С в) 80 - 85 °С г) 30 - 45 °С
15	Определите набор продуктов при приготовлении десерта «Фондю шоколадное»	а) шоколадная стружка, сухое молоко, вода, ванилин. б) какао-порошок, сухое молоко, вода, ванилин. в) шоколадная стружка, вода, ванилин г) сухое молоко, вода, ванилин, шоколад
16	10.Какая крупа используется при приготовлении « Гурьевской каши»	а) пшено б) рис в) манная крупа г) гречневая крупа
17	9 Почему воздушный пирог из яблок на поверхности имеет неравномерную корочку, середина запеканки влажная (сырая)?	а) добавили много сахара; б) запекали в очень горячей духовке (при температуре выше 250°С); в) не выдержали в форме для остывания.
18	В каких случаях морковный кекс не пышный, на разрезе желтый с белыми крупинками?	а) перед запеканием массу долго перемешивали ; б) не добавили разрыхлители; в) не соблюдали норму закладки продуктов г) не соблюдали норму закладки продуктов, не добавили разрыхлители
19	Какие способы тепловой обработки используют для приготовления пудинга шоколадного?	а) варка б) припускание в) варку на пару г) запекание
20	Назовите возбудителей пищевых инфекционных заболеваний, вызванных использованием необработанных яиц	а) зоонозы б) сальмонеллы в) кишечная палочка г) стафилококки
21	Укажите температуру запекания фруктового суфле	а) 120 - 150 °С б) 150 - 160 °С в) 180 - 200 °С г) 200 - 220 °С
22	Назовите способ тепловой обработки для блюда «Суфле ванильное»	а) жарка основным способом б) жарка во фритюре в) запекание в жарочном шкафу г) припускание
23	Как подготовить форму для ледяного салата из груш с шоколадным соусом?	а) смазать маслом б) смазать маслом и подпылить мукой в) выстелить пищевой плёнкой г) выстелить пергаментной бумагой

24	Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?	а) маскарпоне б)сливочный в)плавленый г)гауда
25	Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя***	а)охлаждение до 2 °С б)охлаждение до 20 °С в)выдерживание при комнатной температуре г)замораживание
26	Желатин при приготовлении чизкейка***	а)замачивают в воде на 40 минут б)замачивают в молоке на 40 минут в) не замачивают
27	Сливки перед взбиванием****	а)замораживают б)охлаждают до 2 °С в)охлаждают до 10 °С г)выдерживают при комнатной температуре
28	Определите изделие по рецептуре: Молоко Сливки 33 % Желатин Сахарная пудра Груша Мандарин	а) Холодное суфле с фруктами б)ванильное суфле в)ягодный террин г)фруктовое суфле
29	Определите изделие по рецептуре: Ягоды Желатин Сахар Вино Лимонный сок Малиновое пюре	а)ягодный террин б)миндальный крем с фруктами в)гурьевская каша в)"пасха" с орехами и фруктами
30	Определите изделие по рецептуре: Сахар Маскарпоне Печенье Савоярда Кофе Какао-порошок Вино « Марсала»	а)чизкейк б)тирамису в)ванильный крем в)"пасха" с орехами и фруктами
31	Какие минеральные вещества и витамины содержатся в малине?	а) С,Р,В ₁ ,салициловая кислота, микро-, макро- элементы б) Р, РР,В ₆ ,В ₁₂ , макро- элементы в) Р,В ₆ ,В ₁₂ , микро- элементы г) С,Р, макро- элементы
32	Какие витамины содержатся в чёрной смородине?	а) С,Р,В ₁ б) Р, РР,В ₆ ,В ₁₂ в) Р,В ₆ ,В ₁₂ г) С,Р
33	Как вынуть суфле из формы?	а)опустить форму в холодную воду б)вынимать суфле из формы в

		горячем виде в)при вынимании суфле из формы её не много потрясти
34	Определите изделие по рецептуре: Масло сливочное Сахарная пудра Яйцо Коньяк Миндаль рубленый Ванильный сахар Ягоды	а)ягодный террин б)миндальный крем с фруктами в)ванильный крем г)"пасха" с орехами и фруктами
35	Определите изделие по рецептуре: Желток Сахар Крахмал Молоко Желатин Холодная вода Ванильный сахар Сливки35%	а)ягодный террин б)миндальный крем с фруктами в)ванильный крем г)"пасха" с орехами и фруктами
36	Определите изделие по рецептуре: Сливки35% Белый шоколад Молоко Сахар Желтки Кокосовая стружка Орехи Кокосовая молоко	а)шоколадный щербет б)миндальный крем с фруктами в)ванильный крем г)парфе из белого шоколада
37	Определите изделие по рецептуре: Сок лимона Цедра лимона Сливки35% Молоко Сахарная пудра	а)шоколадный щербет б)лимонный щербет в)ванильный крем г)парфе из белого шоколада
38	Укажите температуру подачи горячих десертов	а) 50 - 55 °С б) 70 - 75 °С в) 80 - 85 °С г) 30 - 35 °С
39	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления шоколадного щербета?	а)молоко, сахар, соль, какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр б) какао-порошок, шоколад, ванилин, кофейный ликёр в)молоко, сахар, соль, какао-порошок,ванилин, кофейный ликёр г)молоко, сахар, соль, какао-порошок
40	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления пай с персиками и миндальным кремом?	а)персики, миндаль, мука, сливочное масло б)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток в)персики, мука, сливочное масло,

		сахар, желток, ванильная эссенция. г)персики, миндаль, мука, сливочное масло, сахар, желток, ванильная эссенция.
41	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления гранит с апельсином и лимоном?	а)вода,сок лимона,сок апельсина,сахар,мёд,трава мелиссы,мяты,лаванды,листья вишни б)вода,сок лимона,сок апельсина,сахар в)сахар,мёд,трава мелиссы,мяты,лаванды г)сок апельсина ,сахар, мёд,трава мелиссы,мяты, лаванды
42	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления миндального бланманже?	а)миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки б)вода холодная, молоко, сахар, желатин, сливки в)миндаль, вода холодная, молоко, сахар, желатин, г)миндаль, вода холодная, молоко
43	Определите перечень продуктов, используемых для приготовления рулета с фруктами и ягодами?	а)тесто фило, киви, клубника, ананасы,сахар а)тесто фило, ананасы, сахар а)тесто фило, киви а) киви, клубника, ананасы, сахар
44	Как подготовить формочки для приготовления корзиночек с фруктами?	а)смочить водой б)смазать маслом в)постелить бумагу для выпекания
45	До какой температуры нагревают молоко, для приготовления снежков в сладком соусе?	а). 100 градусов; б). 80 градусов; в). 50 градусов; г) едва кипящее;
46	Для приготовления тесто фило его необходимо***	а) сбрызгнуть водой б)смочить молоком в)смазать сливочным маслом г) накрыть влажным полотенцем
47	Тесто фило перед использованием нужно***	а) заморозить б)разморозить в)оставить при комнатной температуре
48	Определите изделие по рецептуре: Горький шоколад Сливочное масло Яйца Сахар Ликёр Молоко Мука Разрыхлитель Молотый миндаль	а)фондю шоколадное б)шоколадные снежки в)суфле шоколадное г)суфле ванильное
49	Определите изделие по рецептуре:	а)фондю шоколадное

	Манная крупа Молоко Орехи Миндаль Сахар Масло сливочное Кардамон Бадьян Лимонная цедра	б) бананы фламбе в) пасха с орехами и фруктами г) гурьевская каша
50	Как подготовить яблоки для пирога воздушного с яблоками?	а) проварить протереть б) натереть на тёрке в) запечь и протереть

5. КАДРОВЫЕ УСЛОВИЯ (составители программы)

5.1. Кадровое обеспечение

Реализация образовательной программы профессиональной переподготовки обеспечена научно-педагогическими кадрами, а также лицами, привлекаемыми к реализации программы на условиях гражданско-правового договора имеющими базовое образование соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, и систематически занимаются научной и научно-методической деятельностью.

Доля научно-педагогических работников, имеющих образование, соответствующее профилю преподаваемой дисциплины, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 70 процентов.

Доля научно-педагогических работников, имеющих ученую степень и ученое звание, в общем числе научно-педагогических работников, реализующих программу составляет не менее 50 процентов.

Доля работников из числа руководителей и работников организаций, деятельность которых связана с направленностью реализуемой программы в общем числе работников, реализующих программу составляет не менее 10 процентов.

5.2. Материально-техническое обеспечение учебного процесса.

Помещения для проведения лекционных и практических (семинарских) занятий, укомплектованы специализированной учебной мебелью и техническими средствами обучения, служащими для представления учебной информации большой аудитории: настенным экраном с дистанционным управлением, подвижной маркерной доской, считывающим устройством для передачи информации в компьютер, мультимедийным проектором и другими информационно-демонстрационными средствами.

Помещения для самостоятельной работы слушателей оснащены компьютерной техникой с возможностью подключения к локальным сетям и интернету. При использовании электронных изданий каждый обучающийся обеспечен рабочим местом в компьютерном классе с выходом в «Интернет» в соответствии с объемом изучаемых дисциплин.

Электронно-библиотечные системы (электронная библиотека) и

электронная информационно-образовательная среда обеспечивает одновременный доступ не менее 25 процентов обучающихся по программе

Обучающимся обеспечен доступ (удаленный доступ), в том числе в случае применения электронного обучения, дистанционных образовательных технологий, к современным профессиональным базам данных и информационным справочным системам, состав которых определяется в рабочих программах дисциплин и который ежегодно обновляется.

Обучающиеся из числа лиц с ограниченными возможностями здоровья обеспечены печатными и (или) электронными образовательными ресурсами в формах, адаптированных к ограничениям их здоровья.

5.3. Нормативно-методическое обеспечение системы оценки качества освоения слушателями ОП профессиональной переподготовки.

Оценка качества освоения слушателями образовательных программ профессиональной переподготовки включает промежуточную и итоговую аттестацию слушателей. Итоговая аттестация слушателей является обязательной и осуществляется после освоения образовательной программы в полном объеме. Итоговая аттестация включает итоговый зачет.