

### Задание на производственную практику

Для студентов МТКП РЭУ им.Г.В. Плеханова по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цель производственной практики - формирование у обучающихся общих и профессиональных компетенций, приобретение практического опыта и реализация в рамках профессионального модуля **Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов** по виду профессиональной деятельности, предусмотренному ФГОС СПО.

Производственная практика по ПМ.05 «**Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**» в объеме **72 часов**.

Профессиональные компетенции	Виды работ	Количество часов
ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	Инструктаж по технике безопасности. Предварительная подготовка сырья для десертов. Охлаждение и замораживание основ для приготовления сложных холодных десертов. Комбинирование различных способов приготовления холодных десертов. Подготовка полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов. Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодов. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже. Готовить начинки, соусы и глазури для желе, муссов, самбуков, кремов. Сервировка и подача самбуков, кремов.	36
ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	Комбинирование различных способов приготовления горячих десертов. Сочетание основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных горячих десертов. Предварительная подготовка сырья для приготовления десертов из мягкого сыра, десертов из творога. Предварительная подготовка сырья для приготовления глазированных ягод, орехов в карамели, цукатов, тулипного теста. Комбинирование различных способов приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе. Комбинирование различных способов приготовления фруктов жареных в тесте, на гриле. Оформление и техника декорирования шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле. Сервировка и подача шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.	36
<i>Всего</i>		72

И.о.зам.директора по ПО

