



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
на заседании кафедры « ЭиТС »
Протокол № 3 от
« 5 » сентября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:
Зам. директора ГАПОУ РС(Я) «МРТК»
А.А. Мусорина
« 28 » сентября 2020 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению лабораторно- практических работ

ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих
сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР

Составитель:
преподаватель специальных дисциплин
Волкова Л.Н.

Мирный
2020 год

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации для выполнения лабораторно–практических работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального **ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении лабораторно-практических работ. Основной целью является подготовка обучающихся к выполнению лабораторно – практических работ.

В ходе лабораторно – практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов изделий;
- составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- проведения бракеража готовой продукции;

Порядок выполнения лабораторно – практических работ.

На выполнение каждой работы отведено два- три часа.

Лабораторно – практические работы выполняются в отдельной тетради. Каждая работа содержит отчет, в котором производится расчет нормы сырья на различное количество порций, правила проведения бракеража и способы подачи блюд. Также в работе есть теоретические задания по теме. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой мастер обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных этапов лабораторно- практической работы.

Мастер подводит итог лабораторно - практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует формированию следующих общих и профессиональных компетенций:

Код	Наименование общих компетенций
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 общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

В процессе выполнения лабораторно–практических работ обучающиеся должны овладеть следующими:

Знать(з):

- 3.1 требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- 3.2 виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- 3.3 ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

3.4 нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

3.5 правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

Уметь (у):

у.1 рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

у.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

у.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

у.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на лабораторно-практические работы
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
ЛПР №1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.	3
ЛПР №2	Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.	3
ЛПР №3	Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.	3
ЛПР №4	Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.	3
ЛПР №5	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2
ЛПР №6	Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска	2
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
<i>Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</i>		
ЛПР №7	Составление технологических карт приготовления фруктовых салатов.	1
ЛПР №8	Составление технологических карт приготовления компотов.	1
ЛПР №9	Составление технологических карт приготовления киселей.	1
ЛПР №10	Составление технологических карт приготовления желе.	1
ЛПР №11	Составление технологических карт приготовления муссов.	1
ЛПР	Составление технологических карт приготовления	1

№12	самбуков.	
ЛПР № 13	Составление технологических карт приготовления кремов.	1
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		
ЛПР №14	Составление технологических карт приготовления пудингов.	2
ЛПР №15	Составление технологических карт приготовления суфле.	2
ЛПР №16	Составление технологических карт приготовления гурьевской каши, каши с фруктами и орехами.	2
ЛПР №17	Составление технологических карт приготовления фруктов в тесте.	2
ЛПР №18	Составление технологических карт приготовления гренок	2
ЛПР № 19	Составление технологических карт приготовления сладких горячих блюд из ягод и фруктов.	2
Тема 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
ЛПР №20	Составление технологических карт приготовления холодных чаёв	2
ЛПР №21	Составление технологических карт приготовления молочных и кисло-молочных напитков	2
ЛПР №22	Составление технологических карт приготовления морсов, квасов	2
ЛПР №23	Составление технологических карт приготовления плодово-ягодные напитки	2
Тема 2.4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента		
ЛПР №24	Составление технологических карт приготовления чая и чайных напитков.	2
ЛПР №25	Составление технологических карт приготовления кофе и кофейных напитков.	2

ЛПР №26	Составление технологических карт приготовления какао напитков, шоколада.	3
Итого		34

Критерии оценивания

Оценка «5» выставляется обучающемуся, если:

- тематика работы соответствует заданной теме, студент показывает системные и полные знания и умения по данному вопросу, производит расчет в соответствии с методикой;
- работа оформлена в соответствии с рекомендациями преподавателем.
- объем работы соответствует заданному;
- работа выполнена точно в сроки, указанные преподавателем.

Оценка «4» выставляется обучающемуся, если:

- тематика работы соответствует заданной, обучающийся допускает небольшие неточности или некоторые ошибки при расчетах масс отходов, брутто и нетто;
- работа оформлена с неточностями в оформлении;
- объем работы соответствует заданному или чуть меньше;

Оценка «3» выставляется обучающемуся, если:

- тематика работы соответствует заданной, но в работе отсутствуют значительные элементы по содержанию работы или тематика изложена нелогично, не четко представлено основное содержание вопроса, допущены ошибки при расчетах определения отходов, масс брутто, нетто.
- работа оформлена с ошибками в оформлении;
- объем работы значительно меньше заданного;
- работа сдана с опозданием.

Оценка «2» выставляется обучающемуся, если:

- не раскрыта основная тема работы;
- работа оформлена не в соответствии с требованиями преподавателя;
- объем работы не соответствует заданному;

-

Лабораторно-практическая работа № 1

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.

Цель: приобрести практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению различных групп холодной кулинарной продукции.

На выполнение задания отводится 3 час.

Теоретический материал:

Как правило, к холодным десертам относят: мороженое, фруктовые салаты, фруктовые и ягодные тарелки, а также натуральные фрукты и ягоды.

Свежие плоды и ягоды не подвергают тепловой обработке. Поэтому они не теряют своего аромата, вкуса, содержащиеся в них витамины сохранены. Плоды и ягоды свежие перед

отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Подают плоды и ягоды натуральными или с сахаром, рафинадной пудрой, сиропом, молоком, сливками, сметаной. Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или в вазочке.

Фруктовые салаты. Для приготовления салатов используют свежие фрукты и ягоды, так как яблоки, апельсины, мандарины, киви, клубнику, чернику и другие, а также консервированные и сушеные. Последние перед использованием варят или замачивают в горячей воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Свежие фрукты предварительно перебирают, моют, очищают от жесткой кожицы, плодоножек, семян и косточек. Сильно загрязненные плоды промывают дважды, стараясь делать это аккуратно, чтобы не помять. Промытые фрукты кладут в сито и дают стечь воде. Некоторые фрукты (яблоки, груши, авокадо) при нарезке быстро окисляются и темнеют. Чтобы этого не произошло, их можно сбрызнуть соком лимона. Некоторые южные фрукты (папайя, маракуйя, манго) рекомендуется поливать соком лайма, который прекрасно оттеняет их вкус и придает приятный аромат. Кроме фруктов, для салатов применяют такие продукты, как сливки, сметана, молоко, мороженое, яйца, сахар, шоколад, какао, желирующие и ароматические вещества и др. Чаще всего их используют для приготовления соусов и заправок для салатов. Для этой же цели применяют фруктовые соки и сиропы, которые иногда смешивают с вином и другими спиртными напитками.

Перед подачей к столу большинство салатов охлаждают, чтобы они успели пропитаться соусом, который оттеняет вкус фруктов.

На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду. Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.

Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для желированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризёр. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.

Практическая часть:

Изучить теоретический материал

Задание №1: Описать рабочее место по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении холодных сладких блюд ?
2. Опишите варианты оформления сладких блюд для подачи.

Лабораторно-практическая работа № 2

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.

Цель: приобрести практический опыт по организации рабочего места.

На выполнение задания отводится 3 час.

Теоретический материал:

Горячие сладкие блюда подают в качестве десерта, а так же включают в меню завтраков и ужинов. Подают горячие сладкие блюда на порционных сковородах, в баранчиках, креманках, на десертных тарелках.

К горячим сладким блюдам относят пудинги, сладкие каши, суфле, блюда из яблок, блинчики и так далее.

Эти блюда обладают большой калорийностью, так как содержат продукты, богатые углеводами и жирами. Горячие сладкие блюда подают при температуре 50-55С.

К горячим — пудинги, суфле, каши сладкие, блюда из яблок, гренки и др. В состав сладких блюд включены свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, гренки, каша гурьевская, блюда из яблок и др.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости; Оснастка должна располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой - слева;

Для каждого инструмента должно быть определенное место; Рабочие место должно иметь соответствующее освещение, всё оборудование, приборы и посуда должно располагаться с максимальным удобством для повара, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверенна на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ. К рабочему месту повара должна подводиться вентиляция. У оборудования должно присутствовать заземление. Рабочее место для формования изделий оборудуют столами (с выдвигаемыми ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами.

Необходимо наличие ванны для мытья инвентаря. Необходимым тепловым оборудованием. Над тепловыми аппаратами устраивают вентиляционную вытяжку. Особое внимание уделяют специальным столам и подставкам для отделки готовых изделий, где необходимо поддерживать особую чистоту и невысокую температуру воздуха. Цех оборудуют холодильными шкапами, разборными холодильными камерами, обеспечивающими правильное хранение готовой продукции.

Основной инвентарь для приготовления горячих десертов:

- Венчики для взбивания;
- Противни – металлические и силиконовые;
- Кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;
- Дозаторы и мерные стаканчики
- Ножи и слайсеры;
- Ролики – для вырезания;
 - Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями

Практическая часть:

Изучить теоретический материал

Задание №1: Описать рабочее место по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.

Вопросы для контроля знаний:

Лабораторно-практическая работа № 3

Тема: Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.

Цель: приобрести практический опыт по организации рабочего места

На выполнение задания отводится 3 час.

Теоретический материал:

Холодные напитки хранят при температуре 8...10С, горячие 70...75С. Длительное хранение существенно снижает качество напитков. Исходя из этого, срок хранения горячих напитков не должен превышать 1 часа, а холодных 6 часов.

Практическая часть:

Изучить теоретический материал

Задание: Описать рабочее место по приготовлению холодных напитков.

Вопросы для контроля знаний:

- 1.Какие требования выдвигаются к качеству холодных напитков?
- 2.Как производится отпуск холодных напитков?

Лабораторно-практическая работа № 4

Тема: Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.

Цель: приобрести практический опыт по организации рабочего места.

На выполнение задания отводится 3 час.

Теоретический материал:

К горячим напиткам относят: – чай, кофе, какао, шоколад, сбитень, пунши, напитки с вином, глинтвейны, гроги.

Температура подачи горячих напитков должна быть не ниже 75⁰С.

На рабочем месте для приготовления горячих напитков устанавливают плиту, кипятильник, производственный стол (СМСМ). На этом столе можно установить кофемолку и кофеварку. Здесь же располагают чайники для заварки чая, чайные и кофейные чашки, кофейники, молочники, сливочники. Чай, кофе растворимый и в зернах хранят в плотно закрытой посуде.

Кофе и какао с молоком готовят в наплитной посуде. В ней же кипятят молоко и сливки. Горячие напитки можно готовить и в отдельном помещении – кофейном буфете.

Приготавливают чай в фарфоровых и керамических чайниках; кофе - в турочках, кофейниках, кофеварках, специально выделенных для этой цели кастрюлях;

Чай и кофе оценивают по следующим показателям: аромат (букет), вкус, цвет (для чая), содержание экстрактивных веществ. Чай и кофе должны иметь хорошо выраженный вкус и аромат, свойственные сырью. Кофе, приготовленный из зерен высшего сорта, имеет тонкий аромат и ярко выраженный приятный вкус. Чай не должен содержать чаинок, а кофе – гущи (в отдельных случаях – гуща допустима).

Практическая часть:

Изучить теоретический материал

Задание: Описать рабочее место по приготовлению горячих напитков

Вопросы для контроля знаний:

1. Какие требования выдвигаются к качеству горячих напитков?

2. Как производится отпуск горячих напитков?

Лабораторно-практическая работа № 5

Тема: Решение ситуационных задач, возникающих в процессе приготовления и реализации холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.

: Решение производственных ситуаций, холодных соусов

Цель: формирование практических умений решения производственных ситуаций.

Практическая часть:

Ситуационные задачи

1. В состав дневного меню школьной столовой включен кисель из клюквы средней густоты. При бракераже блюда, в приготовлении киселя выявлено, что он получился более жидкой консистенции. Определите причины дефекта. Какие Вы меры примете по исправлению дефекта?
2. При проведенном бракераже киселя полужидкой консистенции, повар получил замечания по приготовлению, на поверхности киселя образовалась пленка. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
3. При проведении бракеража компота из цитрусовых плодов, выявлен горький вкус. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.
4. При приготовлении желе клубничного порционно выяснилось, что желе плохо застывает в формочках. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

Расчётные задачи

1. Произвести расчет количества продуктов нетто, необходимого для приготовления 15 порций блюда «Яблоки, запеченные с творогом» (рецептура № 691 сборник рецептов 2013 г.) Выход 1 порции – 200г. Укажите температуру подачи.
2. Произвести расчет количества продуктов брутто и нетто, необходимого для приготовления 15 порций блюда «Салата фруктового со сладким соусом» (рецептура № 638 сборник рецептов 2013 г.), выход 1 порции 130 г. Укажите температуру подачи.
3. Определить количество продуктов необходимое для приготовления 15 порций киселя из плодов или ягод свежих (рецептура № 645 сборник рецептов 2013 г.), выход 1 порции 200 г. Укажите температуру подачи.
4. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 15 порций киселя молочного выход 1 порции 200 гр. Укажите температуру подачи.
5. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 15 порций какао с молоком (рецептура № 725 сборник рецептов 2013 г.), выход 1 порции 200 мл. Укажите температуру подачи горячих напитков.

Эталонные ответы к решению ситуационных задач

1. Жидкая консистенция киселя может возникнуть из-за:
 - некачественного крахмала; норма жидкости для киселя была превышена; кисель перекипел. Исправить дефект можно добавив в кисель дополнительное количество подготовленного крахмала.
2. Поверхность киселя посыпают сахарным песком, который благодаря гигроскопичности, препятствует испарению влаги, что предотвращает образованию поверхностной пленки.
3. Причиной горького вкуса компота из citrusовых плодов можно избежать, снимая после очистки от кожуры остатки белой подкожицы, которая придает компотам горький вкус.
4. Причинами дефекта является желатин с истекшим сроком годности (слабый), нарушение нормы закладки продуктов, желе перекипело.

Эталонные ответы к решению расчетных задач

1. Произвести расчет количества продуктов нетто, необходимого для приготовления 15 порций блюда «Яблоки, запеченные с творогом» (рецептура № 691 сборник рецептов 2013 г.) Выход 1 порции – 200г. Укажите температуру подачи.

Температура подачи – 50 - 55С; 10 - 14 С.

2. Произвести расчет количества продуктов брутто и нетто, необходимого для приготовления 15 порций блюда «Салата фруктового со сладким соусом» (рецептура № 638 сборник рецептов 2013 г.), выход 1 порции 130 г. Укажите температуру подачи.

Температура подачи - 12-14°С.

3. Определить количество продуктов брутто и нетто необходимого для приготовления 15 порций киселя из плодов или ягод свежих (рецептура № 645 сборник рецептов 2013 г.), выход 1 порции 200 г. Укажите температуру подачи.

Температура подачи - 12-14°С.

4. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 15 порций киселя молочного (рецептура № 656 сборник рецептов 2013 г.), выход 1 порции 200 гр. Укажите температуру подачи.

189,4

180

2841

Сахарный песок

16

16

240

Крахмал кукурузный (маисовый)

10

10

150

Ванилин

0,006

0,006

0,09

Вода кипяченая

40

40

600

Температура подачи - 12-14°С.

5. Рассчитать количество продуктов необходимых для приготовления 15 порций какао с молоком (рецептура № 725 сборник рецептов 2013 г.), выход 1 порции 200 мл. Укажите температуру подачи горячих напитков.

Температура подачи горячих напитков составляет не ниже 75°С

Лабораторно-практическая работа №5

Тема: Подбор оборудования, посуды, инвентаря для приготовления, оформления и отпуска холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

Цель работы: формирование практических умений классифицировать, выделять существенные признаки, проводить сравнительную характеристику.

На выполнение задания отводится 3 часа.

Практическая часть:

Изучить теоретический материал

Выполнить задание: подобрать оборудование, инвентарь и посуду для приготовления различных блюд.

№ рецептуры	Наименование блюда	Этапы приготовления	Оборудование Инвентарь Посуда
	Мусс клюквенный		
	Яблоки жаренные в тесте		
	Чай с лимоном		
	Кисель из свежих ягод		
	Напиток «Петровский»		
	Пудинг рисовый		
	Шоколад		
	Желе многослойное		

Лабораторно-практическая работа №7-13

по Теме 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

Тема: Составление технологических карт процесса приготовления соусов разнообразного ассортимента.

На выполнение работы отводится 1 час на одно задание.

Теоретический материал

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

- Наименование изделия.
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
- Требования к качеству сырья.
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- Описание технологического процесса приготовления.
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

Практическая часть:

Ознакомиться с правилами составления технологических карт.

Выполнить задание.

Задание

Составить технологическую карту, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту согласно бланка Приложение 1.

ЛПЗ №7. Составить технологическую карту приготовления фруктовых салатов

ЛПЗ № 8. Составить технологическую карту приготовления компотов

Компот из свежих плодов

Компот из смеси сухофруктов

ЛПЗ № 9 Составить технологическую карту приготовления киселей

Кисель из свежих ягод

Кисель молочный

ЛПЗ№ 10. Составить технологическую карту приготовления желе

Желе из лимонов, апельсинов, мандаринов

Многослойное желе

ЛПЗ № 11. Составить технологическую карту приготовления муссов

Мусс клюквенный

Мусс яблочный (на манной крупе)

ЛПЗ№ 12. Составить технологическую карту приготовления самбуков

Самбук яблочный

Самбук абрикосовый

ЛПЗ№ 13. Составить технологическую карту приготовления кремов

Крем ванильный из сметаны

по Теме 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Тема: Составление технологических карт процесса приготовления соусов разнообразного ассортимента.

Цель: формирование практических умений работать с нормативной документацией.

На выполнение работы отводится 2 час на одно задание.

Теоретический материал

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

- Наименование изделия.
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
- Требования к качеству сырья.
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- Описание технологического процесса приготовления.
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

Практическая часть:

Ознакомиться с правилами составления технологических карт.

Выполнить задание.

Задание

Составить технологическую карту, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту согласно бланка Приложение 1.

ЛПЗ №14 Составление технологических карт приготовления пудингов.

Пудинг рисовый

Пудинг сухарный

ЛПЗ №15 Составить технологическую карту приготовления суфле.

ЛПЗ №16. Составить технологическую карту приготовления гурьевской каши, каши с фруктами и орехами.

ЛПЗ №17. Составить технологическую карту приготовления фруктов в тесте.

ЛПЗ №18. Составить технологическую карту приготовления гренок

ЛПЗ №19. Составить технологическую карту приготовления сладких горячих блюд из ягод и фруктов

Лабораторно-практическая работа №20-23

по Теме 2.3 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

Тема: Составление технологических карт процесса приготовления соусов разнообразного ассортимента.

Цель: формирование практических умений работать с нормативной документацией.

На выполнение работы отводится 2 час на одно задание.

Теоретический материал

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

- Наименование изделия.
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
- Требования к качеству сырья.
- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- Описание технологического процесса приготовления.
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

Практическая часть:

Ознакомиться с правилами составления технологических карт.

Выполнить задание.

Задание

Составить технологическую карту, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту согласно бланка Приложение 1.

ЛПЗ № 20 Составить технологическую карту приготовления холодных чаёв

ЛПЗ № 21 Составить технологическую карту приготовления молочных и кисло-молочных напитков

ЛПЗ № 22 Составить технологическую карту приготовления морсов, квасов

ЛПЗ № 23 Составить технологическую карту приготовления плодово-ягодные напитки

Лабораторно-практическая работа № 24 -26

по Теме 2. 4 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Тема: Составление технологических карт процесса приготовления соусов разнообразного ассортимента.

Цель: формирование практических умений работать с нормативной документацией.

На выполнение работы отводится 2 час на одно задание.

Теоретический материал

Технологические карты составляются на основании Сборника рецептур.

В них указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, нормы вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход, содержится описание технологии приготовления блюда и его оформления, требования к качеству блюда, трудоемкость изготовления.

На новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, вырабатываемые и реализуемые только в данном предприятии, разрабатывают технико-технологические карты (ТТК).

В ТТК включают следующие разделы:

- Наименование изделия.
- Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда.
- Требования к качеству сырья.

- Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
- Описание технологического процесса приготовления.
- Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению.

В разделе «Наименование изделия» указывают точное название блюда, которое не подлежит изменению без утверждения.

В разделе «Перечень сырья» указывают все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда, которые должны соответствовать требованиям нормативных документов и иметь сертификат соответствия и удостоверение качества.

В разделе «Требования к качеству сырья» делается запись о том, каким требованиям должны отвечать используемые для приготовления данного блюда продукты.

В разделе «Нормы закладки сырья» указываются нормы закладки продуктов брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.

В разделе «Описание технологического процесса»... содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), при этом особо выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др.

В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению» должны быть отражены особенности оформления и правила подачи, требования, правила реализации кулинарной продукции, условия, сроки хранения.

Практическая часть:

Ознакомиться с правилами составления технологических карт.

Выполнить задание.

Задание

Составить технологическую карту, пользуясь Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту согласно бланка Приложение 1.

ЛПЗ № 24. Составить технологическую карту приготовления чая и чайных напитков

ЛПЗ № 25. Составить технологическую карту приготовления кофе и кофейных напитков

ЛПЗ № 26. Составить технологическую карту приготовления какао напитков, шоколада