

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»

Многопрофильный колледж

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ДЛЯ ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ
МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОГО КУРСА
МДК.04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и
горячих десертов, напитков сложного ассортимента
для обучающихся специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2025

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
«Экономики и сферы обслуживания»
Председатель Колесникова Н.Н.
Протокол № 5 от «22» января 2025г

Методической комиссией МпК

Протокол № 3 от «19» февраля 2025г

Разработчик:

преподаватель отделения №3 «Строительства, экономики и сферы обслуживания»
Многопрофильного колледжа ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»

Ольга Юрьевна Медведева

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы профессионального модуля «ПМ.04 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».

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на подготовку обучающихся к освоению 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 программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и овладению профессиональными компетенциями.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	2
2 Методические указания	6
Практическое занятие 1	6
Практическое занятие 2	8
Практическое занятие 3	9
Практическое занятие 4-5	10
Лабораторное занятие 1-7	11
Лабораторное занятие 8-15	12

ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические и лабораторные занятия.

Состав и содержание практических и лабораторных занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных практических умений, необходимых в последующей учебной деятельности.

Ведущей дидактической целью лабораторных занятий является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей).

В соответствии с рабочей программой ПМ.04 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 МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

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

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на формирование общих компетенций по профессиональному модулю программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

А также формированию *общих компетенций*:

- ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
- ОК 02 Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
- ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях;
- ОК 04 Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
- ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста;
- ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения;
- ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК 08 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности;
- ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках.

Выполнение обучающимися практических и/или лабораторных работ по ПМ.04 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 МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента направлено на:

- *обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам учебной дисциплины;*
- *формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;*
- *формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц;*
- *выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.*

Практические и лабораторные занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

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

Практическое занятие № 1

Адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания

Цель: разработать новую рецептуры для холодных и горячих десертов, напитков, изучить ассортимент. Выявить их отличительные особенности.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- работать с химическим составом пищевых продуктов
- разрабатывать новые рецептуры на кондитерские изделия
- составлять ТТК.

Материальное обеспечение:

- химический состав пищевых продуктов
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Задание:

- 1.Используя интернет ресурсы и Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий разработать рецептуру на новое изделие пониженной калорийности
- 2.Рассчитать пищевую и энергетическую ценность изделия.
- 3.Составить ТТК

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Составленная технико-технологическая карта

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

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

Практическое занятие 2

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель : научиться организовывать рабочее место и производить подбор оборудования и инвентаря

- подбирать оборудование и инвентарь по Нормам оснащения
 - безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
- Материальное**

обеспечение: нормы оснащения предприятий общественного питания оборудованием, кухонной посудой и инвентарем.

Задание:

1. Подобрать оборудование для приготовления холодных десертов в холодном цехе ресторана на 150 мест в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием.
2. Подобрать оборудование для приготовления горячих десертов в горячем цехе ресторана на 150 мест в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием.

Порядок выполнения работы:

1. Получить Нормы оснащения предприятий общественного питания оборудованием, кухонной посудой и инвентарем.
2. Подобрать оборудование.
3. Подобрать кухонную посуду и инвентарь.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Таблица 1 Подбор оборудования для горячего цеха ресторана на 150 мест

№ п/п	Наименование оборудования	Тип марка	Коли- чество	Габариты		
				длина	ширина	высота
1.	Механическое оборудование					
2.	Немеханическое оборудование					
3.	Тепловое оборудование					
4.	Холодильное оборудование					
5.	Весовое оборудование					

Таблица 2

Подбор кухонной посуды и инвентаря горячего цеха ресторана на 150 мест

№ п/п	Наименование кухонной посуды и инвентаря	Количество
1		
2		
3		
и т.д.		

Форма представления результата:

Заполненные таблицы.

Практическое занятие 3

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель: сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: мультимедиапроектор, раздаточный материал

Задание

1. Подобрать оборудование для кофейни

2. Сделать вывод.

Ход работы

Оснащение кофейни «Библиотека кофе». Кофейня имеет небольшое количество посадочных мест, всего 20, соответственно и весь процесс по работе заведения отталкивается от данного показателя. С учетом количества посадочных мест, и с учетом того, что торговая точка открыта в месте с хорошей проходимостью по американской концепции, организационный процесс структурирован следующим образом: в меню отсутствуют первые и основные горячие блюда, отсутствует алкоголь, который не применяется даже как компонент в напитках; обслуживание проводится со стойки, которая организована и как барная для приготовления кофе и кофейных напитков, и как линия раздачи, и как витрина для демонстрации и выбора десертов; уборку столиков проводит непосредственно персонал заведения; в интерьере придерживаются сдержанного минималистичного оформления. Все меню покупатели могут видеть на верхних панелях, которые заполняются персоналом ежедневно. Оборудование в данной кофейне используется только профессиональное: эспрессо-машина, кофемашина фильтрационного типа, френч-пресс, аппарат для приготовления кофе по-восточному, соковыжималка, используется так же холодильное оборудование, морозильные камеры, льдогенератор, миксер, микроволновая печь, блендер, мини-сервант для посуды, стол со встроенной раковиной, а так же стол со встроенной охлаждаемой камерой, имеются весы, кассовый аппарат. В барной зоне хранится продукция предназначенная для работы бариста, а именно: молоко, йогурт, сливки, фрукты, мед, все храниться в отдельных контейнерах при соответствующей температуре. В морозильной камере хранят мороженное и замороженные ягоды. Так же в барной зоне на полках хранятся штабелями пакеты с кофейными зернами, рассыпные чаи в банках и напитки. В последний календарный день месяца в кофейне проводится учёт, подсчитываются все материальные ценности заведения, от чайной ложки до продукции и сырья.

Кроме торгового зала при кофейне имеется небольшой кондитерский цех, где производят десерты согласно меню. В кондитерском цехе имеется следующее профессиональное автоматизированное оборудование: пароконвектомат, производственные столы; передвижные стеллажи. Рядом находится небольшой склад для хранения сырья необходимого для производства данной продукции.

Все заявки на поставку замороженных мучных кондитерских полуфабрикатов, а она ежедневная, проводится менеджером заведения, все нереализованные изделия списываются в конце рабочего дня. Персонал кофейни небольшой, работают в две бригады, по пять дней: менеджер торгового зала, два бариста, четыре бармена, они же и продавцы, два кондитера, график работы которых два через два, две уборщицы, бухгалтер. Обслуживающий персонал имеет

фирменную одежду. В кофейне так же имеется отделение моечной столовой посуды, которое отделено от торгового зала окном, через него персонал выносит грязную столовую посуду на мойку.

Форма представления результата:

Оформленные тетради

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Практическое занятие 4

Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Практическое занятие 5

Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- рассчитывать сырье с учетом норм закладки;
- перерасчитывать сырье с учетом его кондиции;
- составлять и оформлять технологические карты

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий;

Конспекты лекций

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Нормативно-технологические документы

Задание:

1. Решить ситуационные задачи

1. Выписать продукты для приготовления 200 порций мусса клюквенного по второй колонке Сборника рецептов, если выход одной порции - 150 г.
2. Выписать продукты для приготовления 150 порций желе клюквенного по первой колонке Сборника рецептов блюд, если масса одной порции 100 г.
3. Выписать продукты для приготовления 200 порций густого киселя из клюквы по второй колонке Сборника рецептов, если выход одной порции 150 г.
4. Выписать продукты для приготовления 200 порций киселя из клюквы жидкой консистенции по первой колонке Сборника рецептов, если масса одной порции 200 г.
5. Выписать продукты для 40 порций мусса абрикосового на манной крупе по первой колонке Сборника рецептов, если выход одной порции 150 г, мусс отпускается с вишневым сиропом.
6. Выписать продукты для 100 порций киселя молочного по первой колонке Сборника рецептов, если на одну порцию отпускается 200 г киселя и используется сухое молоко.
7. Выписать продукты для приготовления 70 порций желе апельсинового по первой колонке Сборника рецептов, если выход одной порции 150 г.
8. Выписать продукты для 100 порций крема шоколадного по первой колонке Сборника рецептов, если выход одной порции 150 г.
9. Выписать продукты для 130 порций пудинга сухарного с сиропом абрикосовым по второй колонке Сборника рецептов.
10. Выписать продукты для 60 порций шарлотки с яблоками, с соусом абрикосовым, если выход одной порции 200 г.
11. Выписать продукты для 500 порций кофе с молоком по первой колонке Сборника рецептов, если используется молоко сгущенное с сахаром.

12. Выписать продукты для приготовления 150 порций кофе с молоком, если используется сухое молоко.
13. Выписать продукты для 300 порций какао с молоком по второй колонке Сборника рецептов, если выход одной порции 200 г и используется молоко сгущенное с сахаром.
14. Выписать продукты для приготовления 50 порций компота из чернослива по второй колонке Сборника рецептов, если выход одной порции 200 г.

Пример решения задачи 310

Определяем массу 200 порций готового мусса клюквенного $150 \text{ г} \times 200 = 30 \text{ кг}$.

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 кг (в г)	Масса нетто на 1 кг (в г)	Масса брутто на 30 кг (в кг)
	Клюква			6,33
	Сахар			4,8
	Желатин			0,81

Задача 321. Рецепт кофе с молоком. Определяем массу 500 порций готового кофе $200 \text{ г} \times 500 = 100 \text{ кг}$.

По таблице взаимозаменяемости продуктов:

1 кг цельного молока заменяется 0,38 кг сгущенного

0,375 кг цельного - х кг сгущенного.

$X = (0,375 * 0,38) / 1 = 142,5 \text{ г}$ сгущенного молока

Количество сахара по рецептуре 125 г на 1 кг кофе. В связи с использованием сгущенного молока с сахаром, закладку сахара следует уменьшить на 0,170 кг сахара.

$X = (375 * 0,170) / 1 = 64 \text{ г}$.

Значит, на 1 кг кофе надо взять сахара: $125 - 64 = 61 \text{ г}$, тогда расчет необходимых продуктов с учетом замены:

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 кг (в г)	Масса брутто на 100 кг (в кг)
	Кофе натуральный или с цикорием		4,0
	Сахар		6,1
	Молоко сгущенное с сахаром	142,5	14,25

Определение количества порций по заданному количеству сырья

1. Сколько порций молочного желе можно приготовить на 0,6 кг желатина, если выход одной порции 100 грамм?
2. Сколько порций киселя густого по второй колонке Сборника рецептов можно приготовить, если в наличии 21 кг клюквы и выход одной порции 150 грамм?
3. Сколько порций яблочного желе можно приготовить при наличии 10 кг яблок, если выход одной порции 100 грамм? Сколько понадобится остальных продуктов?
4. Сколько порций компота из апельсинов можно приготовить по первой колонке Сборника рецептов при наличии 5 кг апельсинов, если выход одной порции 200 грамм?
5. Сколько порций мусса лимонного можно приготовить при наличии 5 кг лимонов, если выход одной порции 200 грамм?
6. Сколько яблок, жареных в тесте, можно приготовить из 10 кг яблок?
7. Сколько порций крема ванильного из сметаны можно приготовить из 10 кг сметаны, если выход одной порции 150 грамм?

Пример решения задачи

Рецептура блюда «Желе молочное»

На 1 кг желе необходимо 30 г. желатина

На x желе необходимо 600 г. желатина

$X = (600 \text{ г.} * 1_{\text{кг}}) / 30 \text{ г.} = 20 \text{ кг}$ желе

На одну порцию - 100 г, на x порций - 20 кг, $x = 200$ порций.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Лабораторное занятие 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе с наполнителем, желе многослойное, яблоки в желе)

Лабораторное занятие 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация заливных блюд (мусс ягодный, самбука яблочный, крем ванильный)

Лабораторное занятие 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир)

Лабораторное занятие 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет, мороженое)

Лабораторное занятие 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк).

Лабораторное занятие 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)

Лабораторное занятие 7

Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (пай, конде)

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Лабораторное занятие 8. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (горячего суфле, фондана).

Лабораторное занятие 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).

Лабораторное занятие 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (брауни, воздушного пирога).

Лабораторное занятие 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (пудинга, кекса).

Лабораторное занятие 12 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).

Лабораторное занятие 13 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный)

Лабораторное занятие 14 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская)

Лабораторное занятие 15 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента национальной кухни

Цель: формирование умений и навыков в приготовлении напитков, сложных холодных и горячих десертов.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных и горячих десертов, напитков;
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные и горячие десерты, напитки

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Нормативно-технологические документы

Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

Рассчитать сырье с учетом норм закладки;

Составить технологические карты на сложные десерты;

Приготовить сложные десерты;

Провести бракераж.

Ход работы:

Разделится на бригады.

Получить сырье.

Повторить технологию приготовления по технологическим картам.

Приготовить под руководством преподавателя.

Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных сложных десертов и проведение бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно