

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
УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ**

**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**

СОДЕРЖАНИЕ

1 ВВЕДЕНИЕ	3
2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	5
Практическое занятие №1	5
Практическое занятие 2	5
Практическое занятие 3	7
Практическое занятие 4	8
Практическое занятие 5	9
Лабораторное занятие 1	10
Лабораторное занятие 2	11
Лабораторное занятие 3	12
Лабораторное занятие 4	12
Лабораторное занятие 5	13
Лабораторное занятие 6	14
Лабораторное занятие 7	15
Лабораторное занятие 8	15
Лабораторное занятие 9	16
Лабораторное занятие 10	17
Лабораторное занятие 11	18
Лабораторное занятие 12	18
Лабораторное занятие 13	19
Лабораторное занятие 14	20
Лабораторное занятие 15	21

1 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 (умений решать задачи по математике, физике, химии, информатике и др.), 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» 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 подготовку обучающихся к освоению профессионального модуля 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 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

Практические занятия проводятся в рамках соответствующей темы, после освоения дидактических единиц, которые обеспечивают 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:

1 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

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

Выполнив работу, вы будете уметь:

- Подбирать оборудование и инвентарь для приготовления десертов и напитков по нормам оснащения.
- Организовывать рабочее место повара в холодном и горячем цехах.

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

Задание: 1

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

Таблица 1 Подбор оборудования для горячего цеха ресторана на 150 мест

№ п/п	Наименование оборудования	Тип Марка	Количество	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

--	--	--

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

1. Подобрать оборудование для кофейни
2. Сделать вывод

Порядок выполнения работы:

1. изучить краткие теоретические сведения.
2. Проанализируйте технологические процессы приготовления выбранных позиций и определите, какое оборудование, инвентарь и посуда необходимы для каждого этапа.
3. Подберите оборудование, производственный инвентарь и кухонную посуду для кофейни, руководствуясь нормами оснащения и спецификой меню.
4. Сформулируйте вывод по результатам выполненной работы, отразив в нём основные принципы подбора оборудования и инвентаря для приготовления горячих десертов и напитков.

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

кофейни 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 хранится 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 зёрнами, 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

Цель: сформировать навык расчёта необходимого сырья и определения выхода порций при приготовлении холодных десертов сложного ассортимента.

Выполнив работу, вы будете уметь:

- рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления заданного объёма холодных десертов;
- определять выход одной порции и общий выход готового продукта;
- грамотно составлять технологические карты на холодные десерты сложного ассортимента.

Материальное обеспечение:

- Методические указания для практических занятий;
- Конспекты лекций
- Нормативно-технологические документы

Задание:

1. решить ситуационные задачи

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Ход работы

- 1 Выписать продукты для приготовления 200 порций мусса клюквенного по второй колонке Сборника рецептур, если выход одной порции - 150 г.
- 2 Выписать продукты для приготовления 150 порций желе клюквенного по первой колонке Сборника рецептур блюд, если масса одной порции 100 г.
- 3 Выписать продукты для 40 порций мусса абрикосового на манной крупе по первой колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г, мусс отпускается с вишневым сиропом.
4. Выписать продукты для приготовления 70 порций желе апельсинового по первой колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г.
5. Сколько порций молочного желе можно приготовить на 0,6 кг желатина, если выход одной порции 100 грамм?
- 6 Сколько порций яблочного желе можно приготовить при наличии 10 кг яблок, если выход одной порции 100 грамм? Сколько понадобится остальных продуктов?

Пример решения задачи:

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

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

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 представления результата:

Оформленное решение задач в тетради

Практическое занятие 5

Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента

Цель: сформировать навык расчёта необходимого сырья и определения выхода порций при приготовлении горячих десертов сложного ассортимента.

Выполнив работу, вы будете уметь:

- рассчитывать необходимое количество сырья для приготовления заданного объёма горячих десертов;
- определять выход одной порции и общий выход готового продукта;
- грамотно составлять технологические карты на горячие десерты сложного ассортимента.

Материальное обеспечение:

- Методические указания для практических занятий;
- Конспекты лекций
- Нормативно-технологические документы

Задание:

1. решить ситуационные задачи

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Ход работы

1 Выписать продукты для 100 порций крема шоколадного по первой колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г.

2 Выписать продукты для 130 порций пудинга сухарного с сиропом абрикосовым по второй колонке Сборника рецептур.

3 Выписать продукты для 60 порций шарлотки с яблоками, с соусом абрикосовым, если выход одной порции 200 г.

4 Выписать продукты для приготовления 150 порций кофе с молоком, если используется сухое молоко.

5 Выписать продукты для 300 порций какао с молоком по второй колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 200 г и используется молоко сгущенное с сахаром.

6 Выписать продукты для приготовления 50 порций компота из чернослива по второй колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 200 г.

Форма представления результата:

Оформленное решение задач в тетради

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)

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 2

Приготовление, оформление, отпуск и презентация железированных сладких блюд (мусс ягодный, самбук яблочный, крем ванильный)

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 3

Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже, зефир)

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 4

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 5

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;

2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 6

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 7

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Лабораторное занятие 8

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные горячие десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 9

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;

2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 10

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные горячие десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 11

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные горячие десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 12

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные горячие десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 13

Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (яблоки в тесте, хворост яблочный, пудинг яблочный)

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные горячие десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;

2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 14

Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента (маффины с орехами, каша гурьевская)

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент горячих десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.

Лабораторное занятие 15

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

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

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных десертов
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные десерты

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Нормативно-технологические документы

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

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. 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.