

**Методические указания
по выполнению практических и лабораторных работ по
ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента
ПРОФЕССИИ 43.01.09 ПОВАР, КОНДИТЕР**

Тематика лабораторных занятий

№ п/ п	Наименование работы	Кол- во часов
1	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд желе с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4
2	Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	4
3	Практическое занятие №1. Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих и сладких блюд.	2
4	Лабораторная работа №3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.	5
5	Лабораторная работа №4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.	4
6	Лабораторная работа №5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.	4
7	Лабораторная работа № 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	5
	Всего	28

Критерии оценивания

«5» - отличные теоретические знания и полное соблюдение технологического процесса приготовления блюда;

- соответствие его требованиям к качеству и рецептуре;
- соблюдение правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
- отличное составление и оформление отчета по практической работе.

«4» - хорошие теоретические знания по приготовлению блюда и незначительные ошибки в технологии, исправленные самим обучающимся;

- исправимые недостатки по требованиям к качеству, соблюдение рецептуры;
- соблюдение правил санитарии и требований по технике безопасности;
- хорошее составление и оформление отчета по практической работе.

«3» - удовлетворительные теоретические знания по приготовлению блюда, значительная помощь мастера п/о во время технологического процесса приготовления блюда;

- неисправные дефекты блюда, не влияющие на его вкусовые качества;
- полное соблюдение правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
- удовлетворительное составление и оформление отчета по практической работе.

«2» - грубое нарушение технологического процесса приготовления блюда, приведшее к несоответствию требований к качеству;

- нарушении правил санитарии и гигиены, требований техники безопасности;
- неудовлетворительное составление и оформления отчета по практической работе.

Техника безопасности при выполнении лабораторных работ

Перед началом работы:

1. Внимательно прослушайте инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения лабораторной работы;
2. Внимательно изучите методические рекомендации к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим рекомендациям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения работы обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Лабораторная работа № 1 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд желе с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску желированных сладких блюд и оценить качество традиционных желированных сладких блюд с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: мусс клюквенный, самбук яблочный, мусс яблочный (на крупе манной).

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы. Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место. - Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению. - Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов. - Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления

«Мусс клюквенный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Из перебранных и промытых ягод отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 минут. Отвар процеживают, добавляют сахар, нагревают и добавляют подготовленный желатин.

Операция №3. В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, охлаждают и взбивают до тех пор, пока смесь не превратиться в пышную массу. *Операция № 4.* Затем разливают в форму и охлаждают.

Операция № 5. При отпуске нарезают на порцию, выкладывают в креманку или вазочку, поливают соусом или сиропом плодовым.

Рецептура

Наименование	Норма закладки
--------------	----------------

продуктов	На 0,5 кг		12 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	105,5	100		
Сахар	180	180		
Желатин	13,5	13,5		
Вода	370	370		
Выход		500		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Самбук яблочный»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоки после удаления сердцевины укладывают на противень, подливают воды и запекают в жарочном шкафу.

Операция №3. Охлаждают и протирают. В полученное сырье добавляют яичные белки и взбивают до образования пышной массы.

Операция № 4. Желатин на водяной бане растворяют, процеживают и вливают, тонкой струйкой во взбитую массу, быстро помешивая

Операция № 5. Разливают в формы и охлаждают. При отпуске самбук поливают соусом и оформляют сахарной пудрой.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 0,5 кг		5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	397,5	350		
Сахар	100	100		
Желатин	7,5	7,5		
Яйца (белки)	1шт.	24		
Вода (для желатина)	210	210		
Выход		500		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Мусс яблочный (на крупе манной)»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоки после удаления семенных гнёзд нарезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения.

Операция №3. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15 -20 мин.

Операция № 4. Смесь охлаждают до 40°С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают.

Операция № 5. При отпуске мусс поливают соусом коньячным, сиропом сахарным, (рец. №844), сиропом плодовым, ягодным натуральным (20г на порцию).

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки	341	300		
2	Сахар	150	150		
3	Крупа манная	80	80		
4	Кислота лимонная	1,5	1,5		
5	Вода	750	750		
Выход:		1000г			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения). Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 2 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования: парфе из белого шоколада, кофейное парфе, клубничное парфе, яблочный сладкий омлет.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления

«Парфе из белого шоколада»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Желтки с сахаром растереть до кремообразной консистенции.

Операция №3. Белый шоколад растопит на водяной бане и примешать в эту смесь. Сливки разделить на 2 равные части. Одну часть сливок добавить в подготовленную смесь.

Операция № 4. Уваривать до кремообразной консистенции, добавить коньяк и дать крему остыть, периодически помешивая, после остывания аккуратно ввести взбитую часть сливок.

Операция № 5. Выложить готовый парфе в креманку или на десертную тарелку декорируя ягодами.

Рецептура

№ п.	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порций в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Сахар	110	110		
2	Яйцо	3	3		
3	Шоколад белый	65	65		
4	Сливки	125	125		
5	Коньяк	20 мл.	20мл		
Время приготовления		15 мин			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления

«Кофейное парфе»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. В горячее молоко всыпать молотый натуральный кофе, кипятить 5 минут, а затем дать настояться.

Операция №3. Яичные желтки, растертые с сахаром, развести приготовленным на молоке кофейным настоем, проварить до загустения, после чего охладить.

Операция № 4. Охлажденную смесь ввести во взбитые сливки, разлить в подготовленные формы и заморозить.

Операция № 5. Выложить готовый парфе в креманку или на десертную тарелку декорируя шоколадом.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порций в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Сливки	70			
2	Сахар	15			
3	Молоко	15			
4	Яйцо	1			
5	Кофе	4			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Клубничное парфе»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Клубнику помыть, обсушить на бумажном полотенце и нарезать ломтиками.

Операция №3. В миске аккуратно смешать ягоды с полутора столовыми ложками сахара, дать настояться в течение 5 минут.

Операция № 4. Печенье поместить в плотный пакет и раскатать скалкой так, чтобы получились крупные крошки.

Операция № 5. Растопить сливочное масло.

Операция № 6. В отдельной посуде смешать крошки печенья, масло и оставшийся сахар.

Операция № 7. Миксером взбить сыр «Филадельфия», добавляя сметану, ликер «Амаретто» и сахарную пудру.

Операция № 8. В отдельной миске крепко взбить сливки, выложить их в сметанно-сырную массу и с помощью миксера довести до однородного состояния. *Операция № 9.* Мята вымыть, просушить и разобрать на листочки.

Операция № 10. Подготовить широкие стаканы или вазочки. На дно высыпать 1 ст.л.

печенья, заполнить на 3 см взбитой смесью из сметаны, сливок и сыра, выложить ломтики клубники.

Операция № 11. Повторять слои до верха стаканов. Присыпать крошками печенья, украсить листочками мяты.

Операция № 12. Перед подачей охладить в течение 15 мин.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Сливки	300			
2	Мята свежая	2 веточки			
3	Несладкое печенье	150			
4	Клубника свежая	450			
5	Ликёр (амаретто)	2чл			
6	Масло сливочное	50			
7	Сметана	200г			
8	Сыр филадельфия	350г			
9	Сахарная пудра	100г			
10	Сахар	2-2,5 ст л			
Время приготовления:		30 мин.			
Порций		4			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Яблочный сладкий омлет»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоко помыть, очистить, порезать на мелкие кубики.

Операция №3. Потушить на сливочном масле с 1 чл. сахара и корицы, переложить в чашку.

Операция № 4. Взбить яйца с молоком, добавить сахар, соль.

Операция № 5. Вылить на разогретую сковороду, немного поджарить и выложить яблочную начинку, свернуть пополам. Готовый омлет полить сметаной.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Яйцо	2 шт.			
2	Яблоко	1			
3	Молоко	1/4ст.			
4	Корица	0,5			
5	Сахар	2чл.			
Время приготовления		15 мин			
Порция 1					

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Практическое занятие №1. (2 ч)

Наименование работы: Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих и сладких блюд.

Цель: Приобрести практический опыт рассчитывать количество сырья для приготовления некоторых горячих и сладких блюд.

Расчет используемого сырья и составление технологических карт

Задание:

Произведите расчет сырья для приготовления одного и пяти килограммов ниже указанных изделий, полученные результаты запишите в технологическую карту согласно индивидуального задания:

1. Крем ванильный из сметаны.
2. Самбук абрикосовый.
3. Банановый десерт.
4. Желе лимонное.
5. Кисель из ягод.
6. Мусс клюквенный.
7. Желе из свежих ягод.
8. Блинчики с творожной начинкой.

Примечание. Расчет сырья произвести по Сборнику рецептов (Сборнику рецептов мучных кондитерских изделий), учитывая процент отходов при обработке сырья.

Наименование изделия _____

№ п/ п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество изделий				Технология приготовления
		1		5		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						

2.						
3.						
Выход						

Лабораторная работа № 3 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих сладких блюд традиционного ассортимента пудингов, шарлотки, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Пудинг сухарный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яичные желтки растирают с сахаром и разводят холодным молоком. *Операция №3.* Этой смесью заливают сухари, разломанные на мелкие кусочки, и оставляют на 15 минут для набухания.

Операция № 4. К набухшим сухарям добавляют изюм, а затем вводят взбитые в пену белки.

Операция № 5. Массу размешивают, раскладывают в формочки и выпекают в жарочном шкафу.

Операция № 6. При подаче пудинг поливают абрикосовым джемом и подают горячим.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 порцию		3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухари ванильные	40	40		
Молоко	80	80		
Яйца	¹ / ₂ шт.	20		
Сахар	15	15		
Изюм	15,3	15		
Масло сливочное	5	5		
Джем абрикосовый	-	30		
Масса пудинга	-	140		
Выход		170		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Шарлотка с яблоками»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Очищенные яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром.

Операция №3. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками.

Операция № 4. Обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара и обкладывают дно и стенки формы. *Операция № 5.* Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают.

Операция № 6. При подаче шарлотку разрезают на порции и поливают джемом, подают горячим.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки			
	На 1 кг		8 кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	500	350		
Сахар	100	100		
Хлеб пшеничный	325	325		
Молоко	150	150		
Яйца	1 ¹ / ₄ шт	50		
Корица	1	1		
Масло сливочное	50	50		
Масса готовой шарлотки с яблоками	-	850		
Повидло	-	150		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Пудинг творожный паровой глазированный»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Творог тщательно перетереть с сахаром. Яблоки очистить от кожуры и натереть на крупной тёрке, банан очистить и намять вилкой в пюре.

Операция №3. Соединить творожную и фруктовую смесь, перемешать и переложить в силиконовые формочки.

Операция № 4. Выпекать в пароварке 20 мин. Под крышкой.

Операция № 5. Готовый паровой творожный пудинг остудить, переложить на тарелки перед подачей полить мёдом, вареньем или сгущёнкой.

Рецептура:

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах	Расход сырья на 10
-------	--------------------	------------------------------------	--------------------

				порции в граммах
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г
1	Творог	100		
2	Яблоки	100		
3	Банан	100		
4	Яйцо	1		
5	Сахар	1 ч.		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Яблоки жареные в тесте»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоки с удаленными семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром.

Операция №3. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком.

Операция № 4. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто.

Операция № 5. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекалывают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Операция № 6. Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают сахарной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

Рецептура:

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки	100	70		
2	Сахар	3	3		
3	Мука пшеничная	20	20		
4	Яйца	½ шт	20		
5	Молоко	20	20		
6	Сметана	5	5		
7	Соль	0,02	0,02		
8	Кулинарный жир	10	10		
9	Яблоки жареные	-	130		
10	Пудра сахарная	10	10		
Выход		140гр.			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления
«Блинчики»**

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яйца, соль, сахар размешивают, добавляют холодное молоко (50%), всыпают муку и взбивают до получения однородной массы, постепенно добавляя оставшееся молоко.

Операция №3. Готовое жидкое тесто влажность (66%) процеживают.

Операция № 4. Блинчики выпекают на смазанных жиром и разогретых сковородках диаметром 24-26 см.

Операция № 5. Налитое тесто поворачиваем сковороды распределяют ровным слоем по всей поверхности и обжаривают с одной стороны, после чего блинчики снимают и охлаждают.

Операция № 6. На поджаренную сторону блинчика кладут фарш, завертывают в виде прямоугольных плоских пирожков, обжаривают с обеих сторон на разогретых с жиром противнях или сковородах до образования румяной корочки и ставят в жарочный шкаф на 5-6 мин.

Подача: Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию.

Рецептура:

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Мука пшеничная	416	416		
2	Молоко или вода	1040	1040		
3	Яйца	2	83		
4	Сахар	25	25		
5	Соль	8	8		
Масса теста		-	1538		
6	Масло растительное	16	16		
Выход:		1000			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 4 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции: тыквенно-яблочный десерт, пудинг яблочный запеченный с миндалем, орешки творожные по-русски, каша «Гурьевская».

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; сковороды, лопатка, шумовка, кисточка силиконовая, ножи, доски, шумовка, ложки столовые, ложка разливная, лотки, весы, сито, дуршлаг, тарелки столовые, подстановочные.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска блюд.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Тыквенно-яблочный десерт»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Тыкву очищаем, режем на кубики, укладываем в формочку, чуть засыпаем сахаром, чтобы немного тыква дала сок.

Операция №3. Режем яблоко кубиками, кладем следующим слоем, посыпаем корицей, заливаем медом.

Операция № 4. В блендере измельчаем орехи, посыпаем сверху

Операция № 5. В разогретую до 180 градусов духовку ставим наш десерт.

Операция №6. Полученную смесь выкладываем на десерт и допекаем в духовке до готовности.

Операция № 7. Отпускаем холодным в креманке.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порций в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Тыква		200		
2	Яблоко		2шт		
3	Грецкий орех		100		
4	Мёд		100		
5	Хлопья овсяные		100		
6	Сахар		50		
7	Корица		0,1		
8	Масло сливочное				
Время приготовления: 40 мин					
на 2 порции					

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Пудинг яблочный запеченный с миндалем»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Очищенный и поджаренный миндаль растирают, заливают молоком и варят 2-3 мин.

Операция №3. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения.

Операция № 4. В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70°С, вводят растёртые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

Операция № 5. Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на пару.

Операция №6. К пудингу подают соус абрикосовый.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порций в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Яблоки	93	65		
2	Молоко	100	100		
3	Яйца	1/2	20		
4	Сахар	15	15		
5	Миндаль очищенный	30	27		
	Масса миндаля жаренного	-	25		
6	Крупа манная	8	8		
7	Масло сливочное	5	5		
8	Соль	0,2	0,2		
Масса пудинга		200			
Соус №838		30			
Выход:		230			

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Орешки творожные по-русски»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Для фарша подготовленный изюм проваривают с вареньем до загустения и охлаждают.

Операция №3. Творог протирают, добавляют сахар, просеянную муку, желтки яиц, соль и перемешивают, затем осторожно вводят взбитые белки.

Операция № 4. Массу разделяют на кружочки, на середину которых кладут фарш, края защипывают, панируют в муке.

Операция № 5. Сформованные изделия в виде шариков обжаривают в масле в течение 2—3 мин. Доводят до готовности в жарочном шкафу.

Операция №6. Отпускают орешки с соусом молочным сладким.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Творог	91	90		
2	Сахар	10	10		
3	Мука пшеничная	16	16		

4	Яйца	1/4 шт.	10		
Для фарша:					
6	варенье	25	25		
7	Изюм	13,3	13		
Масса фарша		—	30		
	Мука пшеничная (для панирования)	5	5		
Масса полуфабриката		—	155		
	Масло растительное	15	15		
Масса жареных творожных орешков		—	140		
	Соус № 795	—	50		
	Выход	-	190		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления Каша «Гурьевская»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. В кипящее молоко кладут сахар, сливочное масло, посуду ставят на плиту, уменьшив ее нагрев, и при быстром помешивании всыпают просеянную манную крупу.

Операция №3. Хорошо размешивают венчиком, кипятят 5 минут, закрывают крышкой и варят до готовности не менее 30 минут. По консистенции каша должна быть вязкой. Кашу охлаждают до 60-70⁰С.

Операция № 4. В готовую кашу добавляют сливочное масло, растертые с сахаром желтки и ванилин. После этого вводят взбитый белок и часть молочных пенек. Кашу укладывают слоями на порционную сковороду, смазанную маслом и посыпанную сухарями.

Операция № 5. Сначала укладывают кашу, посыпают рублеными орехами, покрывают молочными пенками, снятыми с топленого молока. Кладут второй слой каши, посыпают сахарным песком и прижигают раскаленным докрасна металлическим прутом так, чтобы на поверхности образовались клеточки, и запекают в жарочном шкафу при температуре 240 – 250С в течение 12 – 15 минут.

Операция №6. На горячую кашу кладут цукаты, консервированные фрукты, прогретые в сиропе, поливают абрикосовым соусом, посыпают рублеными орехами или кладут сверху целые половинки поджаренных орехов.

Рецептура

№ п.п	Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 2 порции в граммах	
		Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1	Крупа манная	40	40	80	80
2	Молоко	150	150	300	300
3	Сахар	20	20	40	40
4	Сливочное масло	5	5	10	10
5	Яйцо	½ шт	20	1шт	40
6	Ванилин	4	4	8	8
7	Сухари	5	5	10	10
	Орехи	20	20	40	40

	Цукаты	16	16	32	32
	Консервированные фрукты	20	20	40	40
Выход		300		600	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 5 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску холодных напитков: напиток клюквенный, напиток яблочный, напиток облепиховый. **Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, сотейники; лопатка, ложка разливная, весы, дуршлаг, бокалы, фужеры, стаканы.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Провести первичную обработку сырья.
- Провести тепловую обработку полуфабрикатов.
- Подготовить посуду для отпуска напитков.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Напиток клюквенный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают.

Операция №3. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Операция № 4. Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах. **Рецептура**

Продукты	Норма закладки			
	На 5 порций		15 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Клюква	132	125		

Вода	1015	1015		
Сахар	120	120		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Напиток яблочный»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают.

Операция №3. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Операция № 4. Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах. **Рецептура**

Продукты	Норма закладки			
	На 5 порций		10 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	250	125		
Вода	1040	1040		
Сахар	120	120		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Напиток облепиховый»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Подготовленные ягоды протирают и отжимают сок. Мезгу заливают горячей водой, варят 5—8 мин и процеживают.

Операция №3. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

Операция № 4. Отпускают напиток охлажденными в бокалах, фужерах, стаканах. **Рецептура**

Продукты	Норма закладки			
	На 5 порций		15 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Облепиха	132	125		
Вода	1015	1015		
Сахар	120	120		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Лабораторная работа № 6 (4 ч)

Наименование работы: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.

Цель: Приобрести практический опыт по приготовлению, оформлению и отпуску горячих напитков: кофе на молоке, какао на молоке, чайная пена. **Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы, жарочный шкаф.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1 л, 1,5, 2 л, ситейники; лопатка, ложка разливная, весы, дуршлаг, бокалы, фужеры, стаканы.

Последовательность при выполнении работы:

- Подготовить рабочее место.
- Получить продукты.
- Подготовить продукты к приготовлению.
- Подготовить посуду для отпуска напитков.
- Оформить и подать блюда.
- Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
- Произвести органолептическую оценку качества блюд.

Последовательность технологических операций для приготовления «Кофе на молоке»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. В кофейник засыпают кофе, заливают кипятком и дают отстояться в течении 5 – 8 минут, процеживают, добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения.

Операция №3. Готовый кофе наливают в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 2 порции	4 порции
	нетто	нетто
Кофе натуральный	20	
Молоко	200	
Вода	350	
Сахар	60	
Выход	500	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Какао на молоке»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе. *Операция №2.* Какао порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка и растирают в однородную массу.

Операция №3. Затем при непрерывном помешивании вливают в эту массу горячее молоко, добавляют остальной кипятка и доводят до кипения.

Операция №4. Готовый какао наливают в стаканы с подстаканниками и подают.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 2 порции.	12 порций
	нетто	нетто
Какао порошок	13	
Молоко	325	
Вода	200	
Сахар	60	
Выход	500	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Чайная пена»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Желтки взбивают с сахарным песком и лимонным соком, добавляют горячий процеженный чай и мешают до тех пор, пока смесь густой и пенистой *Операция №3.* Подают напиток в стаканах из толстого стекла.

Рецептура

Наименование продуктов	Норма закладки	
	На 2 порции.	12 порций
	нетто	нетто
Яйцо (белок)	20	
Яйцо (желток)	40	
Песок сахарный	60	
Лимон	25	
Чай	3	
Вода	500	
Выход	600	

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Оформить отчет

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправлен ия	Оценка