

Государственное бюджетное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Кунгурский колледж агротехнологий и управления»



Методические указания по выполнению лабораторно-практических занятий по  
**ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных  
и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

МДК 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных  
и горячих сладких блюд, десертов, напитков. Процессы приготовления и подготовки к  
реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков

для профессии 43.01.09 Повар, кондитер

Методические указания по выполнению лабораторно-практических заданий по дисциплине ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента предназначены для реализации основной профессиональной образовательной программы СПО на базе основного общего образования с одновременным получением среднего общего образования. Методические указания разработаны на основе рабочей программы учебной дисциплины в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 43.01.09. Повар, кондитер Министерства образования и науки Российской Федерации № 384 от 22.04.2014 года, зарегистрированного Министерством юстиции Российской Федерации, регистрационный № 33234 от 23.07.2014 года.

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Кунгурский колледж агротехнологий и управления»

Разработчик:

Турышева Любовь Владимировна, преподаватель

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Данные методические рекомендации предназначены для выполнения лабораторно-практических работ по ПМ.04 Приготовление, подготовка к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, предназначенной для подготовки профессионалов предприятий общественного питания по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Лабораторно-практические работы дополняют теоретический курс, позволяют лучше усвоить его, знакомят с фактическим материалом на практике. Целью проведения лабораторно-практических работ является отработка основных теоретических знаний модуля ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента и приобретение практического опыта в:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектowaniu), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

При подготовке к занятию обучающийся должен знать основную учебную литературу согласно программе модуля ПМ.04 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента по теме, которая рассматривается, а так же литературу специальную по конкретному занятию.

В методических рекомендациях даны пояснения к выполнению лабораторно-практических работ. После каждой работы приведены вопросы для проверки.

Каждый обучающийся должен вести рабочую тетрадь, в которую заносятся:

- название работы;
- цель работы;
- перечень оборудования и материалов, приборов и инструментов для выполнения лабораторной работы;
- ход работы (порядок выполнения полученного задания);
- выводы по работе.

Материал по каждому занятию излагается в следующей последовательности: вначале кратко формулируются тема и цель занятия, затем определяется конкретное задание и порядок выполнения, приводится перечень необходимого оборудования и материалов, а также методические указания по проведению лабораторной работы и контрольные вопросы, проводится инструктаж по технике безопасности при работе в лаборатории.

Преподаватель принимает выполненную обучающимися лабораторно-практическую работу в индивидуальном порядке. Хорошо выполненные работы следует рекомендовать для ознакомления всем обучающимся. Для зачета, по окончании лабораторно-практических занятий, обучающийся представляет надлежащим образом оформленную тетрадь.

Целесообразно в конце занятия сообщать тему следующей лабораторно-практической работы и указывать литературные источники. Обучающиеся в таких случаях приходят с готовыми конспектами, и преподавателю остается дать лишь целевую установку занятия, распределить задания, показать технику выполнения. После этого обучающиеся приступают к лабораторной или практической работе.

Критерии оценки практического занятия и лабораторной работы.

Занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

- 1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;
- 2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;
- 3) объем, характер и качество использованных источников;
- 4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;
- 5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«отлично» – работа соответствует всем критериям, обучающиеся демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«хорошо» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2,4);

«удовлетворительно» – работа не соответствует критериям 1, 2,4,5;

«неудовлетворительно» – работа не соответствует ни одному из критериев.

При получении оценки «неудовлетворительно» обучающийся должен выполнить работу повторно в указанный преподавателем срок.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания 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 указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия 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.

#### Наименование результата обучения

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам

ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, 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 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

## Практическое занятие № 1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

Цель: тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

МТО: теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образцы инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

Время выполнения: 2 часа

Ход работы:

Задание 1. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении холодных сладких блюд

Порядок выполнения:

1.1 Повторить теоретический материал,

В холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный шкаф, весы порционные и полку для посуды.

Санитарные нормы: первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте.

В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно храниться. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводиться влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменой операции.

Схема организации рабочего места:

### Планировка холодного цеха



Оборудование:

Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:

Сделать вывод

## Практическое занятие № 2 Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков

Цель: тренинг и закрепление навыков организации рабочего места по приготовлению горячих напитков

МТО: теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест горячего цеха, натуральные образцы инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

Время выполнения: 4 часа

### Ход работы:

Задание 1. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении горячих сладких блюд

Порядок выполнения:

1. Повторить теоретический материал

При приготовлении горячих сладких блюд используют:

- шкаф жарочный;
- холодильные шкафы;
- котлы наплитные вместимостью 20, 30, 40 и 50 л;
- кастрюли, сотейники;
- веселка деревянная;
- венчики для взбивания;
- сита;
- формы, формочки;
- противни – металлические и силиконовые;
- кондитерские мешки с насадками – для украшения кремом, сливками, суфле;
- дозаторы и мерные стаканчики;
- ножи и слайсеры;
- кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

Санитарные нормы: все оборудование, инвентарь и посуда должны содержаться в чистом виде.

1.2 Экскурсия в лабораторию «учебный кулинарный цех» и тренинг по организации рабочего места.

Задание 2. Отчет: составить схему организации рабочих мест

Схема организации рабочего места:

Оборудование:

Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:

---

---

---

Сделать вывод

**Практическое занятие № 3** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.

Цель: решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования  
МТО: теоретический материал (конспект), инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.  
Время выполнения: 4 часа

**Ход работы:**

Задание 1. Правила безопасной эксплуатации кипятильников.

а) Изучить техническую характеристику кипятильников:

**Кипятильники периодического действия**

Кипятильники периодического действия представляют собой емкость, периодически заполняемую нагреваемой водой и опорожняемую после доведения ее до кипения. К данному виду кипятильников можно отнести простейшие устройства типа наплитной посуды, котелков, нагреваемых различными способами, самовары, чайники, переносные тэны, погружаемые в ту или иную емкость с нагреваемой водой и т. д. Наиболее сложными кипятильниками периодического действия являются твердотопливные. Они эксплуатируются на предприятиях общественного питания, лишенных источников централизованного энергоснабжения. Прототипом этих аппаратов является самовар, поэтому иногда их называют кипятильниками самоварного типа. Промышленность серийно выпускает кипятильник наливной на твердом топливе КН-60М. Его основные технические характеристики представлены в табл. 1.

Таблица 1

**Техническая характеристика кипятильников**

| Показатели                                            | Единицы измерения | Тип      |   |       |
|-------------------------------------------------------|-------------------|----------|---|-------|
| КН-60М                                                | КНГ-200У          | КНТ-200У |   |       |
| Производительность                                    | кг/ч              |          |   |       |
| Продолжительность разогрева (не более)                | мин               |          |   | 20-30 |
| Расход твердого топлива с теплотой сгорания 26 МДж/кг | кг/ч              |          | — |       |
| Расход газа с теплотой сгорания 35,5 МДж/кг           | м <sup>3</sup> /ч | —        |   | —     |
| Объем сборника кипятка                                | дм <sup>3</sup>   |          |   | —     |
| К. п. д.                                              | %                 |          |   |       |
| Габариты:                                             | мм                |          |   |       |
| длина                                                 |                   |          |   |       |
| ширина                                                |                   |          |   |       |
| высота                                                |                   |          |   |       |
| Масса                                                 | кг                |          |   |       |

Принципиальная конструктивная схема кипятильника, работающего на твердом топливе, приведена на рис. 11.1. Кипятильник представляет собой цилиндр, в нижней части которого размещена топка. Над колосниковой решеткой находится камера сгорания, экранированная

водонесущей обечайкой так, что боковые поверхности и свод камеры омываются водой и служат поверхностями нагрева. От верхней части свода камеры отходит цилиндрический конвективный газоход, заканчивающийся патрубком для отвода продуктов сгорания.

б) изучить возможные неисправности кипятильника и способы их устранения, и заполнить таблицу

| Недостатки кипятильников | Причины их устранения |
|--------------------------|-----------------------|
|                          |                       |
|                          |                       |
|                          |                       |
|                          |                       |
|                          |                       |

Задание 2. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении напитков  
Порядок выполнения:

Инструкционная карта

Приготовления кофе в капельной кофеварки

Общий принцип работы

Чтобы приготовить кофе вручную, для начала нужно обжарить и помолоть зерна. При использовании кофемашины все эти шаги можно пропустить.

Приготовление кофе:

1. Для приготовления кофейного напитка нужна горячая вода, но ни в коем случае не кипящая. Машина сама нагревает воду до оптимальной температуры 80-90 °C.
2. Кофе для напитка используется молотый или в специальных герметичных капсулах (уже обжаренный и помолотый). За счет своей герметичности капсулы сохраняют его вкус и аромат на протяжении долгого времени.
3. Внутри машины два этих ингредиента совмещаются и превращаются на выходе в бодрящий ароматный напиток.



Устройство

Капельная кофеварка

Это разновидность недорогих кофеварок с довольно простым принципом действия.

Схема действия заключается в прохождении горячей воды в медленном темпе (по капельке)

сквозь фильтр через молотый кофе, где она, насыщаясь вкусом и ароматом, стекает в специальную колбу. В таких приборах кофе варится без давления пара или кипятка. Выбирая для дома такое устройство, стоит обращать внимание на следующие моменты:

1. Мощность – для получения слабого кофе нужно выбирать прибор с большей мощностью, а для крепкого кофейного напитка стоит покупать устройство с небольшой мощностью.
2. Вид колбы, т.е. материал из которого она сделана (стекло или пластик). Стекло не впитывает запахи, а пластик более долговечен.
3. Размеры колбы, которые зависят от необходимого количества заваренного кофе.
4. Фильтры, которые бывают трех видов (одноразовые; золотые – для долгого использования; нейлоновые фильтры, которыми можно пользоваться до 60 раз заваривания).

#### Схема устройства кофемашины

В зависимости от производителя этот набор может меняться. Например, фирмой DeLonghi изготавливаются кофемашины, имеющие два нагнетательных насоса, с помощью которых можно одновременно готовить и капучино, и эспрессо. К тому же, если рассматривать электрическую схему действия кофемашин фирмы DeLonghi, то можно заметить что в них не всегда присутствуют нагревательные элементы. Иногда (в более простых моделях), чтобы сделать кофе, используют пар, образующийся от кипячения воды. Для приготовления кофейных напитков следующие виды кофеварок:

Капельные.

Гейзерные.

Рожковые.

Комбинированные.

Рожковая кофеварка

Такая кофеварка, называемая иногда эспрессо машиной, приготавливает кофейные напитки под воздействием пара. Вода находится в специальном сосуде, где закипая, образует пар. Этот пар, проходя под давлением примерно в 10-15 бар, выходит через прессованный кофе, находящийся в рожке.

Рожковые кофеварки бывают двух видов, в зависимости от давления в них:

\* До 4 бар, в которых кофе варится медленно и получается крепким и насыщенным.

\* До 15 бар, в которых кофе готовится быстро и получается мягким и нежным.

#### Комбинированные кофемашины

Эти устройства относятся к автоматическому типу и имеют в комплектации встраиваемую кофемолку. В такой кофемашине можно и зерна смолоть и приготовить сразу несколько чашек кофе. Причем главным преимуществом комбинированной кофемашины является возможность использования свежего молотого кофе. В приборах такого типа есть функция автоматической очистки и фильтрации воды, что сохраняет аппарат от известковых отложений и образования накипи.

**Практическое занятие № 4, Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков**

Цель: тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов  
МТО: теоретический материал (конспект), инструктажи по технике безопасности, производственный инвентарь, инструменты, кухонная посуда  
Время выполнения: 4 часа

**Ход работы:**

Задание 1. Правила безопасной эксплуатации индукционной плиты.

а) Изучить техническую характеристику индукционной плиты:



**Индукционная варочная панель – что это такое**

Чтобы лучше понимать, что это такое – индукционная плита, нужно разобраться в основном понятии. Индукция – это способ получения тепла, которое передаётся посуде через спиральную катушку, изготовленную из меди и расположенную под стеклом. По такому принципу устроены индукционные плиты и панели, они создают магнитное поле вокруг поверхности из стекла и нагревают посуду. Это совершенно безопасно, в отличие от газового оборудования и электрокатушек.

Со стороны работа панели совершенно незаметна, поэтому изготовители включают в комплектацию дополнительную функцию – виртуальный огонь. По ощущениям поверхность остаётся прохладной, процесс приготовления пищи ускоряется за счёт обогрева только дна посуды, а не окружающего пространства. Максимальная температура нагрева индукционной панели – 60°C, время охлаждения горелки – 6 минут. Для сравнения, в газовой это время равно 24 мин. Поверхность начнёт нагреваться только, если на неё поставить посуду, без неё плита работать не будет.

**Принцип работы индукционной плиты**

Чтобы понять, как работает индукционная плита, необходимо рассмотреть схему в электрических моделях стандартного образца. В них сначала нагревается конфорка, затем она своё тепло передаёт на дно кастрюли. Индукционная плита работает по иному принципу по аналогии трансформатора, в котором катушка выполняет роль первичной обмотки, а посуда на ней – вторичной. Дно и стенки кастрюли нагреваются вихревыми токами, передавая тепло продуктам, находящимся в ней. Индукционная панель практически не имеет недостатков, за исключением высокой стоимости и настороженности людей, которые считают, что она может принести вред организму.

**Принцип работы индукционной поверхности**

Отличие индукционной варочной панели от электрической – сравнение плюсов и минусов

Для того чтобы по достоинству оценить возможности индукционных плит, можно сравнить их с электрическими поверхностями, и выбор делать исходя из основных преимуществ.

| Характеристика                  | Индукционная поверхность                                                                                                                        | Электроплита                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Энергопотребление               | Нет нагревательных элементов, поэтому расход в 1,5 раз меньше.                                                                                  | Расход на 1 конфорку составляет 1,5–2,5 кВт/час.                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| КПД                             | 90%                                                                                                                                             | 30–50%                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Скорость нагрева                | 3 мин.                                                                                                                                          | 5–7 мин.                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Безопасность                    | Работает, только если на прибор установлена посуда, причём площадь должна занимать не менее 70% от поверхности нагревательного элемента панели. | Работает до момента выключения оборудования.                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Температура рабочей поверхности | Панель не нагревается.                                                                                                                          | Высокий нагрев, при касании будет ожог.                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Повреждение поверхностей        | В связи с тем, что поверхность не нагревается, попавшая на неё пища легко убирается влажной тряпкой.                                            | Стеклокерамические электрические модели можно поцарапать абразивными средствами во время ухода, а также кристаллами соли и сахара, которые случайно могут рассыпаться по поверхности. Кроме того, поверхность боится сколов, поэтому выбирать нужно панели с окантовкой из металла. Также боится пригорания пищи. |
| Регулировка                     | Большое количество автоматических программ, реакция поверхности на смену режима практически мгновенна.                                          | Выбор программного обеспечения небольшой, после переключения режима должно пройти некоторое время на реагирование.                                                                                                                                                                                                |
| Посуда                          | Необходима специальная посуда с ферромагнитными свойствами или адаптеры к обычной посуде. Кроме того, дно должно быть идеальным.                | Подойдёт любая посуда.                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Шум                             | Слышен звук работающего вентилятора.                                                                                                            | Бесшумная работа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Стоимость                       | Стоят дороже электрических, но разница быстро окупается благодаря низкому электропотреблению.                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Рассмотрев, что лучше – электрическая или индукционная варочная панель, все их достоинства и недостатки, определиться с выбором оборудования несложно. А чтобы не зависеть от подачи электроэнергии, можно остановиться на комбинированной модели, в которой 2 конфорки – газовые, а 2 – индукционные.

б) Изучить технику безопасности при работе с индукционной плитой:

**Перед включением индукционной плиты помните:**

- оборудование и его доступные части нагреваются во время эксплуатации.

- всегда следует помнить, что существует опасность травмы, при прикосновении к нагревательным элементам. Поэтому, во время работы оборудования - быть особо бдительными.
- приготовление на кухонной плите блюд на жиру или на растительных маслах, может быть опасно и привести к пожару, в связи с этим, никогда не пробуйте гасить огонь водой!
- сначала отключите оборудование, а затем накройте огонь, например, крышкой.
- не складывайте предметы и вещи на поверхности плиты.
- если на поверхности имеется трещина, то следует отключить электропитание во избежание поражения электрическим током.
- не рекомендуется размещать на поверхности плиты металлические предметы (например, такие как: ножи, вилки, ложки, крышки, алюминиевую фольгу и т.п.), так как они могут нагреваться.
- после эксплуатации отключите нагревательную плиту регулятором, а не руководствуйтесь указаниями детектора посуды.
- для чистки кухонной плиты нельзя применять оборудование для чистки паром.

**Лабораторная работа 1** Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования

Цель и задачи работы:

Отработать технологию приготовления, оформления, отпуск, оценку качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема)

Время выполнения: 2 часа

Ход работы:

*Последовательность операций при приготовлении  
киселя из плодов или ягод свежих*

1. *Рассчитать количество продуктов.*

Рецептура Кисель из клюквы или брусники средней густоты

2. *Организовать рабочее место.* Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления киселя. Взвесить сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё

3. *Подготовить сырьё.* Ягоду перебрать, промыть, затем размять, отжать сок.

Отжатый сок перелить в неокисляющую посуду и хранить в холодильнике. 2% сахара оставить на посыпку киселя при порционировании.

4. *Приготовить отвар из мезги.* Мезгу залить горячей водой (1:6), варить в течение 10-15 мин. при слабом кипении. Полученный отвар процедить

5. *Приготовить сироп.* В процеженный отвар добавить сахар, довести до кипения.

6. *Ведение в сироп крахмала.* Картофельный крахмал развести холодной кипячёной водой или частью холодного отвара (1:5).

При быстром размешивании влить подготовленный крахмал в кипящий сироп одним приёмом. Довести до кипения, варить 1-2 мин.

7. *Соединение киселя с соком.*

Ягодный сок ввести в готовый кисель, для того чтобы придать цвет

8. *Охлаждение и отпуск.*

Кисель разлить в глубокие десертные тарелки или креманки, поверхность посыпать сахаром, охладить до  $t$  10-14 °С.

9. *Продегустировать, дать оценку качества.*

Требования к качеству:

Внешний вид – кисель однородный, без комков заварившегося крахмала. Не допустимо пленки на поверхности киселя;

Цвет- ярко красный;

Запах, вкус – кисло-сладкий, с ярко выраженным вкусом клюквы или брусники.

*Оформить отчет, ответить на вопросы:*

-Какие ингредиенты входят в рецептуру салата фруктового?

-Как подготавливают продукты для фруктовых салатов?

-Как подают фруктовые салаты?

-Температура подачи фруктовых салатов?

-Требования к качеству фруктовых салатов?

## 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.

Цель и задачи работы: Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных

Приготовить, оформить и произвести оценку качества холодных сладких блюд

Время выполнения: 2 часа

Ход работы:

*Последовательность выполнения операций для приготовления  
желе из апельсин*

1. *Рассчитать количество продуктов.*

Рецептура Желе из апельсинов

| Наименование продукта | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|-----------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                       | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Апельсины             | 114                     | 50*   |                             |       |
| Сахар                 | 120                     | 120   |                             |       |
| Лимонная кислота      | 1,5                     | 1,5   |                             |       |
| Желатин               | 30                      | 30    |                             |       |
| Вода                  | 910                     | 910   |                             |       |
| Выход                 | -                       | 1000  | -                           | 200   |

2. *Организовать рабочее место.* Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления киселя. Взвесить сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё

3. *Подготовить сырьё.* Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1—1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6—8 раз. Отжать сок из лимонов или апельсинов, или мандаринов.

4. *Соединение сиропа с желатином.* В воду с сахаром, доведенную до кипения, кладут цедру, снятую с лимонов, или апельсинов, или мандаринов, затем вводят подготовленный желатин. После того, как желатин растворится, вводят отжатый сок из лимонов или апельсинов, или мандаринов. Для желе из апельсинов в горячий сахаро-желатиновый сироп добавляют кислоту лимонную, процеживают.

5. *Охлаждение и отпуск.*

Разливают в формочки и охлаждают при температуре от 0 до 8 °С. Желе, отпускают по 100—150 г на порцию с соусом, сиропом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20—30 г на порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100—150 г на порцию).

6. *Продегустировать, дать оценку качества.*

Внешний вид – форма соответствует формочке, в которой его приготовили;

Цвет – светло-оранжевый;

Вкус – сладкий с привкусом апельсина и фруктов. Запах – апельсина;

Консистенция – студнеобразная, однородная, слегка упругая.

## Последовательность выполнения операций для приготовления Мусс клюквенный

1. *Рассчитать количество продуктов.*

Рецептура Мусс клюквенный

| Наименование продукта                     | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|-------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                                           | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Клюква                                    | 158                     | 150   |                             |       |
| или сок клюквенный натуральный (консервы) | 150                     | 150   |                             |       |
| Сахар                                     | 160                     | 160   |                             |       |
| Желатин                                   | 20                      | 20    |                             |       |
| Вода                                      | 800                     | 800   |                             |       |
| Выход                                     | -                       | 1000  | -                           | 200   |

2. *Организовать рабочее место.* Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления киселя. Взвесить сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё

3. *Подготовить сырьё.* Желатин перед использованием заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1—1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6—8 раз. Приготовить клюквенный сироп.

4. *Соединение сиропа с желатином.* Сироп и желатин соединяют, охлаждают до 30—40 °С и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30—35 °С).

5. *Охлаждение и отпуск.* Мусс разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным (рец. № 621) или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

6. *Прodeгустировать, дать оценку качества.*

*Требования к качеству*

Внешний вид – пышная застывшая масса, форма соответствует формочке, в которой его приготовили;

Цвет – нежно-розовый;

Вкус – сладкий с привкусом клюквы.

Запах – клюквы;

Консистенция – мелкопористая, нежная, слегка упругая.

## Последовательность выполнения операций для приготовления Самбук яблочный или сливовый

1. *Рассчитать количество продуктов.*

Рецептура Самбук яблочный или сливовый

| Наименование продукта | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|-----------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                       | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Яблоки                | 795                     | 700   |                             |       |
| или сливы             | 722                     | 650   |                             |       |
| Сахар                 | 200                     | 200   |                             |       |
| Желатин               | 15                      | 15    |                             |       |

|              |       |      |   |     |
|--------------|-------|------|---|-----|
| Яйца (белки) | 2 шт. | 48   |   |     |
| Вода         | 420   | 420  |   |     |
| Выход        | -     | 1000 | - | 200 |

2. *Организовать рабочее место.* Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления киселя. Взвесить сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё

3. *Подготовить сырьё.* У яблок удаляют семенные гнезда, у слив косточки укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу. Желатин замачивают для набухания. Подготовленный желатин ставят на водяной бане, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают.

4. *Приготовление пюре.* Запеченные яблоки, сливы охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин вливают тонкой струйкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком.

5. *Охлаждение и отпуск.* Массу разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду. Самбук нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

6. *Прodeгустировать, дать оценку качества.*

*Требования к качеству*

Внешний вид - форма соответствует формочке, в которой его приготовили;

Цвет – белый;

Вкус – сладкий с привкусом яблок;

Запах – яблочного пюре;

Консистенция – мелкопористая, упругая.

*Оформить отчет, ответить на вопросы:*

- какие ингредиенты входят в рецептуру желе, мусс, самбук?
- составить технологическую схему приготовления желе?
- составить технологическую схему приготовления мусс?

## Практическое занятие 5

Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд

Цель: рассчитать количество сырья для приготовления горячих сладких блюд

МТО: теоретический материал (конспект), инструктажи по технике безопасности, производственный инвентарь, инструменты, кухонная посуда

Время выполнения: 2 часа

Ход работы:

| Плоды и ягоды                                                            |     |     |     |   |     |
|--------------------------------------------------------------------------|-----|-----|-----|---|-----|
| Абрикосы свежие                                                          | 116 | 14  | 100 | - | 100 |
| Алыча свежая с удаленной косточкой                                       | 108 | 7   | 100 | - | 100 |
| Ананас, очищенный с сердцевинной, нарезанный кусочками                   | 167 | 40  | 100 |   |     |
| Ананас очищенный с удаленной сердцевинной, нарезанный кусочками          | 182 | 45  | 100 |   |     |
| Апельсины очищенные                                                      | 149 | 33  | 100 |   |     |
| Апельсины при получении сока                                             | 227 | 56  | 100 |   |     |
| Арбуз продовольственный свежий, нарезанный на порции                     | 111 | 10  | 100 |   |     |
| Арбуз продовольственный свежий, очищенный от коры и семян                | 192 | 48  | 100 |   |     |
| Айва свежая с удаленной семенной коробочкой                              | 114 | 12  | 100 |   |     |
| Айва свежая, очищенная от кожицы, с удаленной семенной коробочкой        | 139 | 28  | 100 |   |     |
| Бананы очищенные                                                         | 167 | 40  | 100 |   |     |
| Брусника свежая                                                          | 111 | 10  | 100 |   |     |
| Брусника моченая                                                         | 143 | 30  | 100 |   |     |
| Виноград свежий столовый                                                 | 104 | 4   | 100 |   |     |
| Виноград свежий столовый при получении сока                              | 128 | 22  | 100 |   |     |
| Виноград маринованный                                                    | 200 | 50  | 100 |   |     |
| Виноград сушеный (изюм)                                                  | 102 | 2   | 100 |   |     |
| Вишня свежая с удаленной плодоножкой                                     | 105 | 5   | 100 |   |     |
| Вишня свежая с плодоножкой                                               | 102 | 2   | 100 |   |     |
| Вишня свежая с удаленной косточкой                                       | 118 | 15  | 100 |   |     |
| Вишня маринованная                                                       | 182 | 45  | 100 |   |     |
| Гранаты свежие очищенные                                                 | 167 | 40  | 100 |   |     |
| Груши свежие с удаленным семенным гнездом                                | 111 | 10  | 100 |   |     |
| Груши свежие с удаленным семенным гнездом, вареные                       | 139 | 10  | 100 |   |     |
| Груши свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом          | 137 | 27  | 100 |   |     |
| Груши свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, вареные | 171 | 27  | 100 |   |     |
| Груши маринованные                                                       | 182 | 45  | 100 |   |     |
| Дыня свежая, очищенная от семян                                          | 130 | 23  | 100 |   |     |
| Дыня свежая, очищенная от коры и семян                                   | 156 | 36  | 100 |   |     |
| Ежевика свежая                                                           | 118 | 15  | 100 |   |     |
| Земляника свежая (садовая)                                               | 118 | 15  | 100 |   |     |
| Земляника свежая (садовая) при получении сока с мякотью                  | 127 | 121 | 100 |   |     |
| Земляника лесная                                                         | 106 | 6   | 100 |   |     |
| Кизил свежий                                                             | 102 | 2   | 100 |   |     |

|                                                                           |     |    |     |  |  |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|----|-----|--|--|
| Кизил маринованный                                                        | 182 | 45 | 100 |  |  |
| Клюква свежая                                                             | 105 | 5  | 100 |  |  |
| Клюква свежая при получении сока                                          | 147 | 32 | 100 |  |  |
| Крыжовник свежий                                                          | 102 | 2  | 100 |  |  |
| Лимоны неочищенные                                                        | 111 | 10 | 100 |  |  |
| Лимоны очищенные                                                          | 164 | 39 | 100 |  |  |
| Лимоны при получении сока                                                 | 238 | 58 | 100 |  |  |
| Малина свежая                                                             | 118 | 15 | 100 |  |  |
| Мандарины очищенные                                                       | 135 | 26 | 100 |  |  |
| Мандарины при получении сока                                              | 145 | 43 | 100 |  |  |
| Продолжение таблицы                                                       |     |    |     |  |  |
| Мирабель с удаленной косточкой                                            | 118 | 15 | 100 |  |  |
| Персики свежие с удаленной косточкой                                      | 111 | 10 | 100 |  |  |
| Слива сочинская свежая с удаленной косточкой                              | 111 | 10 | 100 |  |  |
| Слива маринованная                                                        | 182 | 45 | 100 |  |  |
| Смородина красная свежая                                                  | 106 | 6  | 100 |  |  |
| Смородина белая свежая                                                    | 108 | 7  | 100 |  |  |
| Смородина черная свежая                                                   | 102 | 2  | 100 |  |  |
| Смородина черная свежая при получении сока                                | 127 | 21 | 100 |  |  |
| Смородина маринованная                                                    | 182 | 45 | 100 |  |  |
| Черника свежая                                                            | 102 | 2  | 100 |  |  |
| Черника свежая при получении сока                                         | 169 | 41 | 100 |  |  |
| Черешня свежая с удаленной плодоножкой                                    | 105 | 5  | 100 |  |  |
| Чернослив с удаленной косточкой                                           | 133 | 25 | 100 |  |  |
| Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом                                | 114 | 12 | 100 |  |  |
| Яблоки свежие с удаленным семенным гнездом, вареные, запеченные           | 142 | 12 | 100 |  |  |
| Яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом          | 143 | 30 | 100 |  |  |
| Яблоки свежие, очищенные от кожицы, с удаленным семенным гнездом, вареные | 179 | 30 | 100 |  |  |
| Яблоки маринованные, моченые                                              | 182 | 45 | 100 |  |  |

### Лабораторная работа 3

Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)

**Цель:** Ознакомить обучающихся с технологией приготовления горячих сладких блюд, сформировать навыки и умения.

**Задание:** Приготовить и оформить для подачи пудинг сухарный, суфле, яблоки жаренные в тесте. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Оборудование:** электрическая плита, жарочный шкаф, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы, миксер.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюля, сито, миска, ложка разливательная, ложка столовая, набор порционных формочек, выемки, стакан, формочки для пудинга, венчик, мерная кружка, глубокая десертная тарелка, пирожковая тарелка.

Время выполнения: 2 часа

### ХОД РАБОТЫ

#### Последовательность выполнения операций для приготовления Пудинг сухарный.

1. *Рассчитать количество продуктов.* Рецепт Пудинг сухарный.
2. *Организовать рабочее место.* Подобрать инвентарь, посуду. Взвесить сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё
3. *Подготовить продукты, форму для пудинга* Яйца - обработать. Изюм перебрать, промыть. Ванильные сухари измельчить.  
Форму смазать маслом сливочным, обсыпать сахарным песком. Белки яиц отделить от желтков.
4. *Приготовить яично - молочную смесь и взбить белки яиц* Желтки яиц растереть с сахаром, добавить холодное молоко. Белки, взбить в пышную пену
5. *Приготовить массу для пудинга.* Подготовленные ванильные сухари положить в яично-молочную смесь для набухания на 15-20 мин.  
Добавить изюм, взбитые белки ввести в тесто перед тепловой обработкой, затем осторожно перемешать, чтоб белки не осели, выложить в форму подготовленную в соответствии с весом, но не более чем на  $\frac{2}{3}$  объема.
6. *Тепловая обработка* Форму с массой поставить в кипящую воду, достигающую до половины высоты формы, закрыть крышкой и варить 25-30 мин при слабом кипении.
7. *Оформление подачи пудинга.* Готовый пудинг слегка охладить, вынуть из формы, положить на тарелку и подать с соусом абрикосовым
8. *Продегустировать, дать оценку качества.*  
*Требования к качеству:*  
Внешний вид – форма пудинга соответствует форме посуды;  
Цвет- светло-желтый;  
Консистенция - нежная и мягкая видны вкрапления изюма;  
Запах, вкус – сладкий, без посторонних привкусов и запахов.

#### Последовательность технологических операций при приготовлении соуса яблочного

1. *Рецептура.* Произвести расчеты.
2. *Организовать рабочее место* Подобрать инвентарь, посуду для приготовления соуса.  
Взвесить сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё

3. *Подготовить яблоки, крахмал* Яблоки промыть, удалить сердцевину, удалить кожицу, если протирание будете проводить блендером, нарезать ломтиками.

Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой (1:5).

4. *Приготовить соус.* Яблоки залить приготовленным отваром от кожуры и варить 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем яблоки протереть, соединить с процеженным отваром, сахаром, лимонной кислотой, довести до кипения, ввести подготовленный крахмал и вновь довести до кипения. В готовый соус добавить молотую корицу.

5. *Подать соус.*

*Соус можно подать двумя способами:*

1. Соус налить в фарфоровый порционный соусник, поставить его на пирожковую тарелку покрытой бумажной салфеткой.

2. Соус подать вместе с основным блюдом в тарелке. В начале украсить тарелку соусом, а затем на него положить изделие.

1. Произвести расчеты продуктов.

### **Последовательность выполнения операций для приготовления Суфле ванильное, шоколадное, ореховое**

1. *Рассчитать количество продуктов.*

Рецептура Суфле ванильное, шоколадное, ореховое

| Наименование продуктов                 | Расход сырья на 1 порцию, г |       | Расход сырья на 2 порции, г |       |
|----------------------------------------|-----------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                                        | брутто                      | нетто | брутто                      | нетто |
| Яйца                                   | 2 шт                        | 80    |                             |       |
| Сахар                                  | 40                          | 40    |                             |       |
| Молоко                                 | 40                          | 40    |                             |       |
| Мука пшеничная высшего сорта           | 8                           | 8     |                             |       |
| Масло сливочное                        | 2                           | 2     |                             |       |
| Ванилин                                | 0,02                        | 0,02  |                             |       |
| или какао-порошок или шоколад          | 5                           | 5     |                             |       |
| или миндаль очищенный                  | 30                          | 27    |                             |       |
| Масса миндаля жареного                 | -                           | 25    |                             |       |
| Масса суфле ванильного или шоколадного | -                           | 145   |                             |       |
| Масса суфле орехового                  | -                           | 170   |                             |       |
| Рафинадная пудра                       | 5                           | 5     |                             |       |
| Молоко                                 | 158                         | 150   |                             |       |
| или сливки                             | 150                         | 150   |                             |       |
| Выход суфле ванильного или шоколадного | -                           | 300   |                             |       |
| Выход суфле орехового                  | -                           | 325   |                             |       |

2. *Организовать рабочее место*

Подобрать инвентарь, посуду для приготовления соуса. Взвесить сырье.

Справа – инвентарь. Слева – сырьё

3. *Подготовить продукты.* Яйцо обработать, отделить белки от желтков. Шоколад растереть. Миндаль поджарить измельчить. Молоко нагреть. Форму смазать маслом .

4. *Приготовить массу для суфле.* Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно

помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые.

5. *Тепловая обработка.* Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12—15 мин.

6. *Оформление и подача.* Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой. Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

7. *Продегустировать, дать оценку качества.*

### **Последовательность выполнения операций для приготовления Яблоки в тесте жаренные**

1. *Рассчитать количество продуктов.* Рецепт *Яблоки в тесте жаренные*

2. *Организовать рабочее место.* Подобрать инвентарь, инструменты, посуду. Взвесить сырьё. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.

3. *Подготовка продуктов* Яйца – обработать. Муку – просеять. Яблоки промыть, удалить сердцевину, очистить от кожицы, нарезать кружочками (толщина 0,5 см), положить в яблоки в неокисляющую посуду засыпать сахаром.

4. *Подготовить фритюр* Подготовка фритюра. Масло растительное или кулинарный жир разогреть до температуры 160-180° С.

4. *Приготовить тесто «кляр»* Белки сырых яиц отделить от желтков.

Молоко соединить с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем ввести пшеничную муку и замесить тесто.

Белки, взбить в пышную пену, ввести в тесто и осторожно перемешать.

5. *Тепловая обработка.* Каждый кружочек яблока наколоть на вилку, обмакнуть в кляр и погрузить в нагретый фритюр. Яблоки обжарить до образования золотистой поджаристой корочки 3 - 5 мин. Готовые жареные яблоки выложить на салфетку, для того чтобы удалить лишний жир.

6. *Подача* При подаче жареные яблоки выложить на тарелку, покрытую бумажной салфеткой в виде веера или другим способом, посыпать яблоки сахарной пудрой через сито. В соуснике подать абрикосовый соус.

7. *Продегустировать, дать оценку качества.*

*Требования к качеству*

Внешний вид – яблоки посыпаны сахарной пудрой; форма яблок в виде кружочков;

Цвет – на поверхности яблок румяная поджаристая корочка, не подгоревшая;

Консистенция - тесто на разрезе пышное, яблоки мягкие;

Запах, вкус – сладковатый, без посторонних привкусов;

*Оформить отчет, ответить на вопросы:*

-Какие ингредиенты входят в рецептуру пудинга?

-Составить технологическую схему приготовления пудинга

-Подача и оформление

-Требования к качеству пудингов

-Какие ингредиенты входят в рецептуру суфле?

-Составить технологическую схему приготовления суфле?

-Подача и оформление?

-Требования к качеству суфле?

-Составить технологическую схему приготовления блюда яблоки печеные

-Подача и оформление блюда яблоки печеные

-Составить технологическую схему приготовления блюда яблоки жареные в тесте

-Подача и оформление блюда яблоки жареные в тесте

#### Лабораторная работа 4

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

**Цель:** Ознакомить обучающихся с технологией приготовления холодных десертов, в том числе региональных, сформировать навыки и умения.

**Задание:** Приготовить и оформить холодные десерты. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Оборудование:** электрическая плита, жарочный шкаф, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы, миксер.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюля, сито, миска, ложка разливательная, ложка столовая, набор порционных формочек, выемки, стакан, венчик

Время выполнения: 2 часа

#### ХОД РАБОТЫ

##### Фруктовый коктейль с мороженым

| Наименование продуктов                  | Расход сырья на 1 порцию, г |        | Расход сырья на 2 порции, г |       |
|-----------------------------------------|-----------------------------|--------|-----------------------------|-------|
|                                         | брутто                      | нетто  | брутто                      | нетто |
| Фрукты компота ассорти                  | 50                          | 50     |                             |       |
| Мороженое                               | 50                          | 50     |                             |       |
| Сироп фруктовый или ягодный натуральный | 10                          | 10     |                             |       |
| Напиток фруктово-ягодный                | 40                          | 40     |                             |       |
| Выход                                   | -                           | 100/50 |                             |       |

\* Фрукты компота ассорти добавляют в коктейль при отпуске, сироп от компота ассорти используют при приготовлении напитков.

Смешивание составных компонентов коктейлей производят следующим образом: в сосуд-смеситель коктейлевзбивалки вводятся сливки или молоко, затем сиропы и в последнюю очередь — мороженое.

Продукты отмеривают точно по объему или по массе, как указано в рецептурах. Затем сосуд-смеситель со смесью устанавливают под мешалку. Размешивание и взбивание коктейлей производят в течение 60 с при скорости вращения мешалки 13000 об/мин. Приготовленные коктейли немедленно разливают в бокалы или стаканы и отпускают. Температура их должна быть 5—8 °С.

Для приготовления коктейлей используются сиропы и соки фруктовые и ягодные натуральные промышленного производства, молоко и сливки пастеризованные — в бутылках и пакетах.

*Оформить отчет, ответить на вопросы:*

- Указать сырье, используемое, для приготовления коктейлей?
- В зависимости от используемых продуктов, коктейли подразделяют на?
- Составить технологическую схему приготовления коктейля?
- Температура подачи коктейля?
- Составить технологическую схему приготовления напитка апельсинового.
- Составить технологическую схему приготовления напитка яблочного.
- Составить технологическую схему приготовления напитка из кураги.
- Составить технологическую схему приготовления напитка из лимона и тмина.
- Какое сырье используют для приготовления морсов
- Опишите технологию приготовления морса из фруктово-ягодного сиропа
- Опишите технологию приготовления морса из свежих фруктов и ягод

## Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков

**Цель:** Ознакомить обучающихся с технологией приготовления холодных напитков, сформировать навыки и умения.

**Задание:** Приготовить и оформить холодные напитки. Дать оценку качества приготовленных напитков.

**Оборудование:** электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы, миксер.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** кастрюли, миски, мерный стакан, стакан для напитков  
Время выполнения: 2 часа

### ХОД РАБОТЫ

#### Последовательность выполнения операций

1. Рассчитать количество продуктов.
2. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
3. Приготовить указанные напитки.
4. Оформить напитки для подачи.
5. Прогдегустировать, дать оценку качества.

#### 1. Рецензура Морс Клюквенный.

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 порцию, г |       | Расход сырья на 2 порции, г |       |
|------------------------|-----------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                        | брутто                      | нетто | брутто                      | нетто |
|                        |                             |       |                             |       |
|                        |                             |       |                             |       |
|                        |                             |       |                             |       |
|                        |                             |       |                             |       |
|                        |                             |       |                             |       |

#### 2. Организовать рабочее место

Подобрать инвентарь, посуду для приготовления напитка. Взвесить сырьё. Слева – сырьё

#### 3. Подготовить клюкву

Ягоду перебрать, промыть, затем протереть через сито, отжать сок.

Отжатый сок перелить в неокисляющую посуду и хранить в холодильнике.

#### 4. Приготовить отвар из мезги

Мезгу залить горячей водой (1:6), варить в течение 5-8 мин. при слабом кипении.

Полученный отвар процедить.

5. Приготовить сироп. В процеженный отвар добавить сахар, нагреть до кипения.

#### 6. Соединение напитка с ягодным соком

Ягодный сок ввести в готовый напиток, для того чтобы придать цвет

#### 7. Охлаждение и отпуск

Посуду охладить.

Напиток охладить до  $t\ 10-14^{\circ}\text{C}$ , разлить в стаканы.

#### 8. Требования к качеству

Внешний вид – напиток однородный;

Цвет- ярко красный;

Вкус, запах – сладкий, с ярко выраженным вкусом клюквы.

#### Напиток апельсиновый или лимонный

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 кг, г | Расход сырья на 1 порцию, г |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|

|            | брутто | нетто | брутто | нетто |
|------------|--------|-------|--------|-------|
| Апельсины  | 110    | 80    |        |       |
| Вода       | 1050   | 1050  |        |       |
| или лимоны | 80     | 60    |        |       |
| Вода       | 1070   | 1070  |        |       |
| Сахар      | 120    | 120   |        |       |
| Выход      | -      | 1000  | -      | 200   |

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3—4 ч для настаивания. После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

#### Напиток яблочный

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                        | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Яблоки                 | 142                     | 125   |                             |       |
| Сахар                  | 120                     | 120   |                             |       |
| Вода                   | 1040                    | 1040  |                             |       |
| Выход                  | -                       | 1000  | -                           | 200   |

\* При использовании яблок сладких сортов можно добавить 1 г кислоты лимонной.

Яблоки с удаленным семенным гнездом протирают и отжимают сок. Оставшуюся мякоть заливают горячей водой, варят 10—15 мин и процеживают. В отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают.

#### Сироп шоколадный

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                        | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Сахарный песок         | 525                     | 525   |                             |       |
| Какао-порошок          | 110                     | 110   |                             |       |
| Ванилин                | 0,5                     | 0,5   |                             |       |
| Вода                   | 500                     | 500   |                             |       |
| Выход                  | -                       | 1000  | -                           | 200   |

Какао-порошок растирают с сахаром, добавляют горячую воду и тщательно размешивают. Полученную смесь доводят до кипения. Ванилин растворяют в теплой воде (1:20) и вводят в готовый шоколадный сироп. Сироп охлаждают.

#### Сироп кофейный

| Наименование продуктов   | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|--------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                          | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Кофе натуральный молотый | 55                      | 55    |                             |       |
| Вода                     | 450                     | 450   |                             |       |
| сахар                    | 650                     | 650   |                             |       |
| Выход                    | -                       | 1000  | -                           | 200   |

Молотый кофе заливают кипятком, настаивают 10—15 мин, процеживают, соединяют с сахаром и доводят до кипения. Приготовленный сироп охлаждают.

## Практическое занятие 6. Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков

**Цель:** научить обучающихся рассчитывать количество продуктов для приготовления горячих напитков.

**Задание:** рассчитать количество продуктов для приготовления горячих напитков.

Время выполнения: 2 часа

Ход работы:

1. Рассчитать количество продуктов для приготовления горячего напитка:

### Чай-заварка

| Наименование продуктов       | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                              | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Чай “Экстра” и высшего сорта | 40                      | 40    |                             |       |
| Вода                         | 1000                    | 1000  |                             |       |
| Выход                        | -                       | 1000  | -                           | 200   |

### Чай с молоком

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 порцию, г |           | Расход сырья на 10 порций, г |       |
|------------------------|-----------------------------|-----------|------------------------------|-------|
|                        | брутто                      | нетто     | брутто                       | нетто |
| Чай-заварка            |                             | 50        |                              |       |
| Сахар                  | 15                          | 15        |                              |       |
| Молоко                 | 50                          | 50        |                              |       |
| Вода                   | 100                         | 100       |                              |       |
| Выход                  | -                           | 150/50/15 | -                            |       |

### Кофе по-восточному

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 порцию, г |       | Расход сырья на 10 порций, г |       |
|------------------------|-----------------------------|-------|------------------------------|-------|
|                        | брутто                      | нетто | брутто                       | нетто |
| Кофе натуральный       | 10                          | 10    |                              |       |
| Сахар                  | 15                          | 15    |                              |       |
| Вода                   | 105                         | 105   |                              |       |
| Выход                  | -                           | 100   | -                            |       |

## Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента

**Цель:** Ознакомить обучающихся с технологией приготовления простых горячих напитков, сформировать навыки и умения.

**Задание:** Приготовить и оформить для подачи: чай, кофе, какао

**Оборудование:** электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

**Инвентарь, инструменты, посуда:** чайник, чашки, ложка разливательная, ложка чайная, розетка, стакан, мерная кружка, глубокая десертная тарелка, пирожковая тарелка.

Время выполнения: 2 часа

Ход работы:

### Последовательность выполнения операций

1. Рассчитать количество продуктов.
2. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
3. Приготовить указанные напитки.
4. Оформить напитки для подачи.
5. Прогреть, дать оценку качества.

### Чай-заварка

| Наименование продуктов       | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                              | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Чай “Экстра” и высшего сорта | 40                      | 40    |                             |       |
| Вода                         | 1000                    | 1000  |                             |       |
| Выход                        | -                       | 1000  | -                           | 200   |

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5—10 мин, накрывают салфеткой, после чего доливают кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают.

Кроме того, для приготовления чая можно использовать чай, выпускаемый в пакетиках для разовой заварки.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 2 г сухого чая

### Чай с молоком

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 порцию, г |           | Расход сырья на 10 порций, г |       |
|------------------------|-----------------------------|-----------|------------------------------|-------|
|                        | брутто                      | нетто     | брутто                       | нетто |
| Чай-заварка            |                             | 50        |                              |       |
| Сахар                  | 15                          | 15        |                              |       |
| Молоко                 | 50                          | 50        |                              |       |
| Вода                   | 100                         | 100       |                              |       |
| Выход                  | -                           | 150/50/15 | -                            |       |

В стакан или чашку наливают заварку чая и доливают кипятком. Сахар подают отдельно на розетке, а горячее молоко или сливки — в молочнике.

### Кофе по-восточному

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 порцию, г |       | Расход сырья на 10 порций, г |       |
|------------------------|-----------------------------|-------|------------------------------|-------|
|                        | брутто                      | нетто | брутто                       | нетто |
| Кофе натуральный       | 10                          | 10    |                              |       |
| Сахар                  | 15                          | 15    |                              |       |
| Вода                   | 105                         | 105   |                              |       |
| Выход                  | -                           | 100   | -                            |       |

Мелко смолотый натуральный [кофе](#) засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду. По специальному заказу кофе по-восточному готовят без сахара.

### Кофе черный с мороженым (гляссе)

| Наименование продуктов                         | Расход сырья на 1 порцию, г |       | Расход сырья на 10 порций, г |       |
|------------------------------------------------|-----------------------------|-------|------------------------------|-------|
|                                                | брутто                      | нетто | брутто                       | нетто |
| Кофе черный                                    | 10                          | 10    |                              |       |
| Сахар                                          | 15                          | 15    |                              |       |
| Вода                                           | 105                         | 105   |                              |       |
| Мороженое сливочное, или молочное, или пломбир |                             | 50    |                              |       |
| Выход                                          | -                           | 150   | -                            |       |

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8—10°C. При отпуске кофе наливают в бокал, фужер или конический стакан, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

### Кофе черный со взбитыми сливками по-венски

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 порцию, г |       | Расход сырья на 10 порций, г |       |
|------------------------|-----------------------------|-------|------------------------------|-------|
|                        | брутто                      | нетто | брутто                       | нетто |
| Кофе черный            | 10                          | 10    |                              |       |
| Сахар                  | 15                          | 15    |                              |       |
| Вода                   | 105                         | 105   |                              |       |
| Сливки взбитые         |                             | 30    |                              |       |
| Выход                  | -                           | 130   | -                            |       |

В готовый кофе черный добавляют сахар. При отпуске в стакан или чашку с кофе кладут взбитые сливки.

### Какао с молоком

| Наименование продуктов | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                        | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Какао-порошок          | 20                      | 20    |                             |       |
| Молоко                 | 500                     | 500   |                             |       |
| Вода                   | 550                     | 550   |                             |       |
| Сахар-песок            | 100                     | 100   |                             |       |
| Выход                  | -                       | 1000  | -                           |       |

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения.

### Какао с молоком сгущенным

| Наименование продуктов                          | Расход сырья на 1 кг, г |       | Расход сырья на 1 порцию, г |       |
|-------------------------------------------------|-------------------------|-------|-----------------------------|-------|
|                                                 | брутто                  | нетто | брутто                      | нетто |
| Какао-порошок                                   | 20                      | 20    |                             |       |
| Молоко цельное сгущенное с сахаром (консервы)   | 190                     | 190   |                             |       |
| Сахар                                           | 15                      | 15    |                             |       |
| Вода                                            | 880                     | 880   |                             |       |
| или молоко сгущенное стерилизованное (консервы) | 230                     | 230   |                             |       |
| Сахар                                           | 100                     | 100   |                             |       |
| Вода                                            | 820                     | 820   |                             |       |
| Выход                                           | -                       | 1000  | -                           |       |

Молоко сгущенное с сахаром или сгущенное стерилизованное (без сахара) разводят горячей водой и доводят до кипения. Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток и доводят до кипения. Какао и шоколад готовят в специально предназначенной для этой цели посуде. Отпускают какао и шоколад по 200 мл в чашках или стаканах

#### 7. Оформить отчет, ответить на вопросы:

- опишите технологию приготовления какао с молоком
- опишите технологию приготовления какао с мороженым
- опишите технологию приготовления шоколада с молоком
- опишите технологию приготовления шоколада со взбитыми сливками
- норма выхода какао и шоколада на порцию?
- опишите технологию приготовления кофе черный?
- норма кофе на порцию?
- опишите технологию приготовления кофе с молоком?
- опишите технологию приготовления кофе по-венски?
- опишите технологию приготовления кофе по-варшавски?
- опишите технологию приготовления кофе с мороженым (глясе)?
- какие виды чая используют для приготовления напитка?

- назовите общие правила заваривания чая?
- опишите технологию заваривания чая?
- как подают чай, при какой температуре?
- норма выхода на порцию чая?
- что подают к чаю?

### 3. СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

#### Печатные издания

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Л. Е. Голунова Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания Издательство «Профикс» Санкт-Петербург 2003г.
10. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
11. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2011.
12. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.
13. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для начального проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2010г.
14. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2017г.

#### Электронные издания:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
4. СанПиН 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного

государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).

5. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27

6. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

7. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

8. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

9. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с.

10. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.

11. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для СПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2004.

12. И. И. Потапова Основы калькуляции и учета: учебное пособие для начального проф.образования / И. И. Потапова - М.: Академия, 2013г.

13. Синицына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Синицына – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1 Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.