

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ**

**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КРАСНОЯРСКИЙ КОЛЛЕДЖ ОТРАСЛЕВЫХ ТЕХНОЛОГИЙ И  
ПРЕДПРИНИМАТЕЛЬСТВА»**

**РАССМОТРЕНО**

методической комиссией  
протокол № 10 от 10.06.2025 г.

**УТВЕРЖДЕНО**

Директор КГБПОУ «ККОТиП»  
\_\_\_\_\_/Н. В. Журова/  
Приказ № 01-61-1П от 30.06.2025 г.

**ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ  
СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА**

**43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО**  
(на базе среднего общего образования)

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
К ПРОВЕДЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**МДК. 04.02 ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ  
ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Зам. директора по УР

\_\_\_\_\_/Е.В. Миля  
Подпись ФИО

Красноярск, 2025 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Пояснительная записка
2. Общие рекомендации по выполнению и оформлению практических занятий и лабораторных работ
3. Методика проведения практических занятий и лабораторных работ
4. Содержание практических занятий и лабораторных работ

## 1.ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания к проведению практических занятий и лабораторных работ по **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**, предназначены для обучающихся СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Уровень профессиональной подготовки по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, определяемый ФГОС СПО, предусматривает владение практическими навыками выбора материалов для профессиональной деятельности.

Формируемые компетенции, реализуемые в процессе выполнения практических занятий и лабораторных работ:

|                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Владеть навыками | <p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>                                                     |
| умения           | <p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,</p> |

|        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|--------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|        | хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| знания | <p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептов, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p> |

Выполнение лабораторных работ формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

| <b>Код</b> | <b>Наименование общих компетенций</b>                                                                                                                                                                                               |
|------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ОК 01      | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам                                                                                                                                   |
| ОК 02      | Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности                                                                         |
| ОК 03      | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях |
| ОК 04      | Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде                                                                                                                                                                      |
| ОК 05      | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста                                                                               |
| ОК 07      | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях                                             |
| ОК 09      | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках                                                                                                                                                 |

| <b>Код</b> | <b>Наименование профессиональных компетенций</b>                                                                                                                                                                    |
|------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ПК 4.1.    | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами                          |
| ПК 4.6     | Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

## 2. ОБЩИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ И ОФОРМЛЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

Лабораторные (практические) работы выполняются обучающимися по графику, составленному в соответствии с рабочей программой **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**.

**МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** зависит от содержания лабораторных (практических) работ, которые соответствуют более глубокому освоению дисциплины, закреплению теоретических знаний и прививают обучающимся практические навыки самостоятельной работы.

Задача лабораторных работ (практических занятий) – закрепить теоретические знания обучающихся.

Согласно учебного плана по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело и программы **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** на лабораторные (практические) занятия обучающихся выделено 20 академических часов, из них:

| Наименование раздела,<br>номер и тема лабораторной работы                                                                                                                                                                                                       | Количество<br>часов |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| <b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>                                                                                                                                | <b>10</b>           |
| <b>Лабораторная работа 1.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)                                                                          | 2                   |
| <b>Лабораторная работа 2.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).                                                                                             | 2                   |
| <b>Лабораторная работа 3.</b> Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента                                                                                                                                                                | 2                   |
| <b>Лабораторная работа 4.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).                      | 2                   |
| <b>Лабораторная работа 5.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). | 2                   |
| <b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента</b>                                                                                                                                               | <b>10</b>           |
| <b>Лабораторная работа 6.</b> Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента                                                                                                                      | 2                   |
| <b>Лабораторная работа 7.</b> Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента                                                                                                                                                                                 | 2                   |
| <b>Лабораторная работа 8.</b> Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.                                                                                                                                                                          | 2                   |
| <b>Лабораторная работа 9.</b> Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.                                                                                                                                | 4                   |
| <b>ИТОГО:</b>                                                                                                                                                                                                                                                   | <b>20</b>           |



### **3. МЕТОДИКА ПРОВЕДЕНИЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

Целью практических занятий по **МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**, является закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков.

Исходя, из поставленных целей в работе будут решаться следующие задачи:

закрепление полученных знаний, освоение умений, направленных на формирование общих и профессиональных компетенций;

ознакомиться с организацией процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

формирование навыков разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

формирование навыков разработки, адаптации рецептур холодных блюд с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;

формирование навыков организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

формирование навыков подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности, обработки различными методами, экзотических и редких видов сырья, приготовлении холодных блюд сложного ассортимента.

научиться пользоваться нормативно – технологической документацией; решать ситуационные задачи по расчету расхода сырья, выходу полуфабрикатов, организации рабочих мест с учетом оптимизации процессов; разрабатывать нормативно – технологическую документацию.

## 4. СОДЕРЖАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

### ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №1 (2 ч)

**Тема:** *Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)*

**Цель лабораторной работы:**

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «Сладкие блюда».
- Научиться производить расчет приготовления сложных холодных десертов «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления холодного десерта «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;
- Отработать правила подачи и оформления холодных десертов «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;

**Задачи:**

- Научиться производить расчет сложных холодных десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных десертов «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;
- Освоить правила подачи и оформления холодных десертов «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;

**Материально-технические средства:**

**Оборудование:** производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, холодильные камеры;

**Инвентарь и посуда:** кастрюли, формы для сложных холодных десертов, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, тарелки десертные, креманки, стаканы;

**Сырье:** сливки 35%-ной жирности, молоко, орех грецкий, масло сливочное, хлопья геркулесовые, чай, сахар, коричневый сахар, ванилин, желатин, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

**Задания:**

*Приготовить и оформить для подачи блюда:*

1. Парфе
2. Щербет
3. Ледяной салат из фруктов
4. Гранита
5. Бланманже

*Последовательность выполнения работы:*

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
2. Подбор необходимого инвентаря и посуды;
3. Все сырье разобрать и подготовить для работы;
4. Приготовление сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
5. Оформление и подача сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
6. Оценивание сложных холодных десертов по органолептическим показателям;
7. Бракераж сложных холодных десертов по органолептическим показателям.

*Перечень заданий (задач) для работы:*

1. Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных десертов «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже»;
2. Составление Технологических Карт.

3. Выполнение лабораторной работы;
4. Ответить на вопросы;
5. Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

*Контрольные вопросы:*

1. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных десертов;
2. Оформление и подача сложных холодных десертов;

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №2 (2 ч)**

***Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).***

***Цель лабораторной работы:***

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «Сладкие блюда».
- Научиться производить расчет приготовления сложных холодных десертов «Тирамису», «Чизкейка», «Рулета фило с фруктами», «Панакота», «Крема-карамели» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов «Тирамису», «Чизкейка», «Рулета фило с фруктами», «Панакота», «Крема-карамели»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления холодного десерта «Тирамису», «Чизкейка», «Рулета фило с фруктами», «Панакота», «Крема-карамели»;
- Отработать правила подачи и оформления холодных десертов «Тирамису», «Чизкейка», «Рулета фило с фруктами», «Панакота», «Крема-карамели»;

***Задачи:***

- Научиться производить расчет сложных холодных десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных десертов «Тирамису», «Чизкейка», «Рулета фило с фруктами», «Панакота», «Крема-карамели»;
- Освоить правила подачи и оформления холодных десертов «Тирамису», «Чизкейка», «Рулета фило с фруктами», «Панакота», «Крема-карамели»;

***Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:***

***Библиография:***

Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

*Интернет источники:*

[https://eda.ru/recepty/tiramisu;](https://eda.ru/recepty/tiramisu)

<http://www.povarenok.ru/recipes/category/284/>[https://www.gotovim.ru/recepts/desserts/granity;](https://www.gotovim.ru/recepts/desserts/granity)

<http://www.povarenok.ru/recipes/dishes/sweet/?searchid=396;>

<http://www.iamcook.ru/showrecipe/10613;>

<https://www.liveinternet.ru/users/sdor/post417739997/>

***Материально-технические средства:***

***Оборудование:*** производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, холодильные камеры;

***Инвентарь и посуда:*** кастрюли, формы для сложных холодных десертов, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, стананы, тарелки десертные, креманки, фужеры;

***Сырье:*** яйцо, сливки 35%-ной жирности, сыр филадельфия, сыр маскарпоне, молоко, масло сливочное, шоколад, какао порошок, мука, крахмал, сода, кофе растворимое, коньяк, тесто фило, желатин, сахар, коричневый сахар, ванилин, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

***Задания:***

*Приготовить и оформить для подачи блюда:*

1. Тирамису.
2. Чизкейка.

3.Рулета фило с фруктами.

4.Панакоты.

5.Крема-карамели.

*Последовательность выполнения работы:*

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
2. Подбор необходимого инвентаря и посуды;
3. Все сырье разобрать и подготовить для работы;
4. Приготовление сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
5. Оформление и подача сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
6. Оценивание сложных холодных десертов по органолептическим показателям;
7. Бракераж сложных холодных десертов по органолептическим показателям.

*Перечень заданий (задач) для работы:*

1. Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных десертов «Тирамису», «Чизкейка», «Рулета фило с фруктами», «Панакота», «Крема-карамели»;
2. Составление Технологических Карт.
3. Выполнение лабораторной работы;
4. Ответить на вопросы;
5. Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

*Контрольные вопросы:*

1. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных десертов;
2. Оформление и подача сложных холодных десертов;

### **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №3 (2 ч)**

***Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента***

***Цель лабораторной работы:***

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «Сладкие блюда».
- Научиться производить расчет приготовления сложных холодных десертов крем-карамель и крем-брюле.
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов крем-карамель и крем-брюле.;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления холодного десерта крем-карамель и крем-брюле.;
- Отработать правила подачи и оформления холодных десертов крем-карамель и крем-брюле.;

***Задачи:***

- Научиться производить расчет сложных холодных десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных десертов крем-карамель и крем-брюле.;
- Освоить правила подачи и оформления холодных десертов крем-карамель и крем-брюле.;

***Материально-технические средства:***

***Оборудование:*** производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, холодильные камеры;

***Инвентарь и посуда:*** кастрюли, формы для сложных холодных десертов, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, тарелки десертные, креманки, стаканы;

***Сырье:*** сливки 35%-ной жирности, молоко, орех грецкий, масло сливочное, хлопья геркулесовые, чай, сахар, коричневый сахар, ванилин, желатин, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

### **Задания:**

*Приготовить и оформить для подачи блюда:*

1. Парфе
2. Щербет
3. Ледяной салат из фруктов
4. Гранита
5. Бланманже

*Последовательность выполнения работы:*

8. Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
9. Подбор необходимого инвентаря и посуды;
10. Все сырье разобрать и подготовить для работы;
11. Приготовление сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
12. Оформление и подача сложных холодных десертов в соответствии с рецептурой;
13. Оценивание сложных холодных десертов по органолептическим показателям;
14. Бракераж сложных холодных десертов по органолептическим показателям.

*Перечень заданий (задач) для работы:*

6. Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных десертов крем-карамель и крем-брюле.;
7. Составление Технологических Карт.
8. Выполнение лабораторной работы;
9. Ответить на вопросы;
10. Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

*Контрольные вопросы:*

3. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных десертов;
- Оформление и подача сложных холодных десертов;

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №4 (2 ч)**

***Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).***

### ***Цель лабораторной работы:***

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «Сладкие блюда».
- Научиться производить расчет приготовления сложных горячих десертов (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса) формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных горячих десертов (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса) (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса);
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления горячих десерта (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса) (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса)
- Отработать правила подачи и оформления горячих десертов (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса)

### ***Задачи:***

- Научиться производить расчет сложных горячих десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных горячих десертов (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса);
- Освоить правила подачи и оформления горячих десертов.

**Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:**

**Библиография:**

Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Интернет источники:

[http://kuking.net/5\\_1562.htm](http://kuking.net/5_1562.htm);

[yandex.ru/search/?text=шоколадно-](http://yandex.ru/search/?text=шоколадно-)

[фруктовое%20фондю%20технологическая%20карта&lr=76&clid=2285101](http://фруктовое%20фондю%20технологическая%20карта&lr=76&clid=2285101;);

[foodideas.info/recepti-francuzskie-deserty/bananovoe-flambe](http://foodideas.info/recepti-francuzskie-deserty/bananovoe-flambe);

<http://volshebnaya-eda.ru/kollekcia-receptov/deserty/recepty-kremov/krem-bryule/>

**Материально-технические средства:**

**Оборудование:** производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, пароконвектомат, горелка;

**Инвентарь и посуда:** кастрюли, сковорода, фондюшница, сухое горючее или горелка, формы для сложных холодных десертов, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, тарелки десертные;

**Сырье:** мороженое, яйцо, сливки 35%-ной жирности, молоко, масло сливочное, сахар, ванилин, сироп ягодный промышленного производства, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

**Задания:**

*Приготовить и оформить для подачи блюда:*

1. Снежков из шоколада
2. Шоколадно-фруктового фондю.
3. Банановое «Фламбе».
4. Крем – брюле (десертов «с обжигом»).

*Последовательность выполнения работы:*

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
2. Подбор необходимого инвентаря и посуды;
3. Все сырье разобрать и подготовить для работы;
4. Приготовление сложных горячих десертов в соответствии с рецептурой;
5. Оформление и подача сложных горячих десертов в соответствии с рецептурой;
6. Оценивание сложных горячих десертов по органолептическим показателям;
7. Бракераж сложных холодных десертов по органолептическим показателям.

*Перечень заданий (задач) для работы:*

1. Изучить последовательность технологического приготовления сложных горячих десертов;
2. Составление технологических карт;
3. Выполнение лабораторной работы;
4. Ответить на вопросы;
5. Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

*Контрольные вопросы:*

1. Описание технологического процесса приготовления сложных горячих десертов;
2. Оформление и подача сложных горячих десертов;

**ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №5 (2 ч)**

**Тема:** *Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).*

**Цель лабораторной работы:**

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «Сладкие блюда».

- Научиться производить расчет приготовления сложных горячих десертов «Снежков из шоколада», «Шоколадно-фруктового фондю», «Банановое «Фламбе»», «Крем – брюле (десертов «с обжигом»)» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных горячих десертов «Снежков из шоколада», «Шоколадно-фруктового фондю», «Банановое «Фламбе»», «Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления горячих десерта «Снежков из шоколада», «Шоколадно-фруктового фондю», «Банановое «Фламбе»», «Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»;
- Отработать правила подачи и оформления горячих десертов «Снежков из шоколада», «Шоколадно-фруктового фондю», «Банановое «Фламбе»», «Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»

#### ***Задачи:***

- Научиться производить расчет сложных горячих десертов, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- = Закрепить технологический процесс приготовления сложных горячих десертов «Снежков из шоколада», «Шоколадно-фруктового фондю», «Банановое «Фламбе»», «Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»;
- Освоить правила подачи и оформления горячих десертов «Снежков из шоколада», «Шоколадно-фруктового фондю», «Банановое «Фламбе»», «Крем – брюле (десертов «с обжигом»)»;

#### ***Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:***

#### ***Библиография:***

Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Интернет источники:

[http://kuking.net/5\\_1562.htm](http://kuking.net/5_1562.htm);

[yandex.ru/search/?text=шоколадно-](http://yandex.ru/search/?text=шоколадно-фруктовое%20фондю%20технологическая%20карта&lr=76&clid=2285101)

[фруктовое%20фондю%20технологическая%20карта&lr=76&clid=2285101](http://yandex.ru/search/?text=шоколадно-фруктовое%20фондю%20технологическая%20карта&lr=76&clid=2285101);

[foodideas.info/recepti-francuzskie-deserty/bananovoe-flambe](http://foodideas.info/recepti-francuzskie-deserty/bananovoe-flambe);

<http://volshebnyaya-eda.ru/kollekcija-receptov/deserty/recepty-kremov/krem-bryule/>

#### ***Материально- технические средства:***

**Оборудование:** производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, пароконвектомат, горелка;

**Инвентарь и посуда:** кастрюли, сковорода, фондюшница, сухое горючее или горелка, формы для сложных холодных десертов, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, тарелки десертные;

**Сырье:** мороженое, яйцо, сливки 35%-ной жирности, молоко, масло сливочное, сахар, ванилин, сироп ягодный промышленного производства, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

#### ***Задания:***

*Приготовить и оформить для подачи блюда:*

1. Снежков из шоколада
2. Шоколадно-фруктового фондю.
3. Банановое «Фламбе».
4. Крем – брюле (десертов «с обжигом»).

*Последовательность выполнения работы:*

8. Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
9. Подбор необходимого инвентаря и посуды;
10. Все сырье разобрать и подготовить для работы;
11. Приготовление сложных горячих десертов в соответствии с рецептурой;
12. Оформление и подача сложных горячих десертов в соответствии с рецептурой;
13. Оценивание сложных горячих десертов по органолептическим показателям;
14. Бракераж сложных холодных десертов по органолептическим показателям.

*Перечень заданий (задач) для работы:*

6. Изучить последовательность технологического приготовления сложных горячих десертов «Снежков из шоколада», «Шоколадно-фруктового фондю», «Банановое «Фламбе»», «Крем – брюле (десертов «с обжигом»));
7. Составление Технологических Карт.
8. Выполнение лабораторной работы;
9. Ответить на вопросы;
10. Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

*Контрольные вопросы:*

3. Описание технологического процесса приготовления сложных горячих десертов;
4. Оформление и подача сложных горячих десертов;

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №6 (2 ч)**

***Тема: Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента***

### ***Цель лабораторной работы:***

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «холодные и горячие напитки»;
- Научиться производить расчет приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»

### ***Задачи:***

- Научиться производить расчет сложных холодных, горячих напитков, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Освоить правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;

### ***Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:***

#### ***Библиография:***

Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

*Интернет источники:*

<https://eda.wikireading.ru/111560;>

[http://www.povarenok.ru/recipes/show/94976/;](http://www.povarenok.ru/recipes/show/94976/)

[http://www.povarenok.ru/maslenitsa/sbitten/.](http://www.povarenok.ru/maslenitsa/sbitten/)

#### ***Материально- технические средства:***

***Оборудование:*** производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, пароконвектомат;

**Инвентарь и посуда:** кастрюли, формы для сложных холодных, горячих напитков, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, стаканы;

**Сырье:** кофе растворимое, мороженое, молоко, , сахар, корица, имбирь, гвоздика, мёд, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

**Задания:**

*Приготовить и оформить для подачи блюда:*

- 1.Крюшон клюквенный.
- 2.Какао с молоком.
- 3.Кофе «Гляссе».
- 4.Сбитень.
- 5.Безалкогольное махито.

*Последовательность выполнения работы:*

1. Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
2. Подбор необходимого инвентаря и посуды;
3. Все сырье разобрать и подготовить для работы;
4. Приготовление холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;
5. Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;
6. Оценивание сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям;
7. Бракераж сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям.

*Перечень заданий (задач) для работы:*

1. Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
2. Составление Технологических Карт.
3. Выполнение лабораторной работы;
4. Ответить на вопросы;
5. Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

*Контрольные вопросы:*

1. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных, горячих напитков;
2. Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков;

**Критерии оценивания**

Результат оценивания

Результат работы

Зачтено

- самостоятельно планирует и организует предстоящую работу;
- рабочее место организует в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями во время и после процесса приготовления;
- грамотно используют инвентарь, инструменты, оборудование при приготовлении кулинарных изделий;
- рационально расходует сырье;
- самостоятельно осуществляет приготовление кулинарной продукции;
- осуществляет контроль за качеством конечной продукции;
- самостоятельно устраняет различные дефекты при приготовлении кулинарных изделий;
- соблюдает технику безопасности труда;
- соблюдает правил гигиены при введении процесса приготовления полуфабрикатов;

Не зачет

- лабораторная работа не сдана

## ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №7 (2 ч)

### *Тема: Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента*

#### **Цель лабораторной работы:**

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «холодные и горячие напитки»;
- Научиться производить расчет приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»

#### **Задачи:**

- Научиться производить расчет сложных холодных, горячих напитков, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Освоить правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;

#### **Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:**

#### **Библиография:**

Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

Интернет источники:

<https://eda.wikireading.ru/111560>;

<http://www.povarenok.ru/recipes/show/94976/>;

<http://www.povarenok.ru/maslenitsa/sbiten/>.

#### **Материально-технические средства:**

**Оборудование:** производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, пароконвектомат;

**Инвентарь и посуда:** кастрюли, формы для сложных холодных, горячих напитков, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, стаканы;

**Сырье:** кофе растворимое, мороженое, молоко, сахар, корица, имбирь, гвоздика, мёд, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

#### **Задания:**

*Приготовить и оформить для подачи блюда:*

- 1.Крюшон клюквенный.
- 2.Какао с молоком.
- 3.Кофе «Гляссе».
- 4.Сбитень.
- 5.Безалкогольное махито.

*Последовательность выполнения работы:*

8. Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
9. Подбор необходимого инвентаря и посуды;
10. Все сырье разобрать и подготовить для работы;
11. Приготовление холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;
12. Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;
13. Оценивание сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям;
14. Бракераж сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям.

*Перечень заданий (задач) для работы:*

6. Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
7. Составление Технологических Карт.
8. Выполнение лабораторной работы;
9. Ответить на вопросы;
10. Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

*Контрольные вопросы:*

3. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных, горячих напитков;
4. Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков;

### **Критерии оценивания**

Результат оценивания

Результат работы

Зачтено

- самостоятельно планирует и организует предстоящую работу;
- рабочее место организует в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями во время и после процесса приготовления;
- грамотно используют инвентарь, инструменты, оборудование при приготовлении кулинарных изделий;
- рационально расходует сырье;
- самостоятельно осуществляет приготовление кулинарной продукции;
- осуществляет контроль за качеством конечной продукции;
- самостоятельно устраняет различные дефекты при приготовлении кулинарных изделий;
- соблюдает технику безопасности труда;
- соблюдает правил гигиены при введении процесса приготовления полуфабрикатов;

Не зачет

- лабораторная работа не сдана

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №8 (2 ч)**

***Тема: Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.***

### ***Цель лабораторной работы:***

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «холодные и горячие напитки»;
- Научиться производить расчет приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито» формулы приведены в приложении 9;

- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное мохито»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное мохито»;
- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное мохито»

#### ***Задачи:***

- Научиться производить расчет сложных холодных, горячих напитков, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное мохито»;
- Освоить правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное мохито»;

#### ***Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:***

##### ***Библиография:***

Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

*Интернет источники:*

<https://eda.wikireading.ru/111560;>

[http://www.povarenok.ru/recipes/show/94976/;](http://www.povarenok.ru/recipes/show/94976/)

[http://www.povarenok.ru/maslenitsa/sbitten/.](http://www.povarenok.ru/maslenitsa/sbitten/)

##### ***Материально-технические средства:***

***Оборудование:*** производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, пароконвектомат;

***Инвентарь и посуда:*** кастрюли, формы для сложных холодных, горячих напитков, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, стаканы;

***Сырье:*** кофе растворимое, мороженое, молоко, сахар, корица, имбирь, гвоздика, мёд, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

##### ***Задания:***

*Приготовить и оформить для подачи блюда:*

1. Крюшон клюквенный.
2. Какао с молоком.
3. Кофе «Гляссе».
4. Сбитень.
5. Безалкогольное мохито.

##### ***Последовательность выполнения работы:***

15. Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
16. Подбор необходимого инвентаря и посуды;
17. Все сырье разобрать и подготовить для работы;
18. Приготовление холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;
19. Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;
20. Оценивание сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям;
21. Бракераж сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям.

*Перечень заданий (задач) для работы:*

11. Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
12. Составление Технологических Карт.
13. Выполнение лабораторной работы;
14. Ответить на вопросы;
15. Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

*Контрольные вопросы:*

5. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных, горячих напитков;
6. Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков;

### **Критерии оценивания**

Результат оценивания

Результат работы

Зачтено

- самостоятельно планирует и организует предстоящую работу;
- рабочее место организует в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями во время и после процесса приготовления;
- грамотно используют инвентарь, инструменты, оборудование при приготовлении кулинарных изделий;
- рационально расходует сырье;
- самостоятельно осуществляет приготовление кулинарной продукции;
- осуществляет контроль за качеством конечной продукции;
- самостоятельно устраняет различные дефекты при приготовлении кулинарных изделий;
- соблюдает технику безопасности труда;
- соблюдает правил гигиены при введении процесса приготовления полуфабрикатов;

Не зачет

- лабораторная работа не сдана

## **ЛАБОРАТОРНАЯ РАБОТА №9 (4 ч)**

***Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.***

***Цель лабораторной работы:***

- Повторение и закрепление теоретических знаний по теме «холодные и горячие напитки»;

- Научиться производить расчет приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Отработать последовательность технологического процесса приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Отработать правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»

#### ***Задачи:***

- Научиться производить расчет сложных холодных, горячих напитков, пользуясь Сборником Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, интернет источниками.
- Закрепить технологический процесс приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
- Освоить правила подачи и оформления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;

#### ***Методические указания и пояснение данной лабораторной работе:***

#### ***Библиография:***

Сборник Рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания;

*Интернет источники:*

<https://eda.wikireading.ru/111560;>

[http://www.povarenok.ru/recipes/show/94976/;](http://www.povarenok.ru/recipes/show/94976/)

[http://www.povarenok.ru/maslenitsa/sbitten/.](http://www.povarenok.ru/maslenitsa/sbitten/)

#### ***Материально-технические средства:***

***Оборудование:*** производственный стол, моечная ванна, настольные электронные весы, миксер, электрические плиты, пароконвектомат;

***Инвентарь и посуда:*** кастрюли, формы для сложных холодных, горячих напитков, лотки, миски, ножи, доски с маркировкой «Фрукты», ножи, ложки, мерная кружка, сито, стаканы;

***Сырье:*** кофе растворимое, мороженое, молоко, сахар, корица, имбирь, гвоздика, мёд, свежие фрукты, свежие ягоды, мята.

#### ***Задания:***

*Приготовить и оформить для подачи блюда:*

1. Крюшон клюквенный.
2. Какао с молоком.
3. Кофе «Гляссе».
4. Сбитень.
5. Безалкогольное махито.

#### ***Последовательность выполнения работы:***

22. Подготовить рабочее место, продукты, посуду;
23. Подбор необходимого инвентаря и посуды;
24. Все сырье разобрать и подготовить для работы;
25. Приготовление холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;
26. Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков в соответствии с рецептурой;

27. Оценивание сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям;
28. Бракераж сложных холодных, горячих напитков по органолептическим показателям.

*Перечень заданий (задач) для работы:*

16. Изучить последовательность технологического приготовления сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»», «Сбитень», «Безалкогольное махито»;
17. Составление Технологических Карт.
18. Выполнение лабораторной работы;
19. Ответить на вопросы;
20. Оформление лабораторной работы в тетради (технология приготовления, расчеты необходимого сырья на заданное количество изделий)

*Контрольные вопросы:*

7. Описание технологического процесса приготовления сложных холодных, горячих напитков;
8. Оформление и подача сложных холодных, горячих напитков;

### **Критерии оценивания**

Результат оценивания

Результат работы

Зачтено

- самостоятельно планирует и организует предстоящую работу;
- рабочее место организует в соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями во время и после процесса приготовления;
- грамотно используют инвентарь, инструменты, оборудование при приготовлении кулинарных изделий;
- рационально расходует сырье;
- самостоятельно осуществляет приготовление кулинарной продукции;
- осуществляет контроль за качеством конечной продукции;
- самостоятельно устраняет различные дефекты при приготовлении кулинарных изделий;
- соблюдает технику безопасности труда;
- соблюдает правил гигиены при введении процесса приготовления полуфабрикатов;

Не зачет

- лабораторная работа не сдана