МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ КРАСНОЯРСКОГО КРАЯ

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

РАССМОТРЕНО
методической комиссией
протокол № 10 от 10.06.2026

УТВЕРЖДЕНО
Директор КГАПОУ «ККОТиП»
_____/Н. В. Журова/
Приказ № 01-55-1п от 29.06.2026

ПРОГРАММА ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА

43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО
(на базе основного 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

_____/И.В. Бесперстова
Подпись *ФИО*

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 439164ECC03A3D5CF8A6924859ABCB93
Владелец: Журова Наталья Валерьевна
Действителен: с 12.12.2025 до 07.03.2027

Красноярск, 2026 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	разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания; 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; 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; упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности; контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции; контроля хранения и расхода продуктов
умения	разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания; обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности; оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям; организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами; применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос,

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

Выполнение лабораторных работ формирует и развивает общие и профессиональные компетенции:

Код	**Наименование общих компетенций**
ОК 01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности применительно к различным контекстам
ОК 02	Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях
ОК 04	Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде
ОК 05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 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

Код	***Наименование профессиональных компетенций***
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 рецептур 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, номер и тема лабораторной работы	**Количество часов**
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента	**10**
Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	2
Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	2
Лабораторная работа 3. Приготовление и оформление холодных десертов сложного ассортимента	2
Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	2
Лабораторная работа 5. 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
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	**10**
Лабораторная работа 6. Комбинирование различных способов и современные методы приготовления холодных напитков сложного ассортимента	2
Лабораторная работа 7. Рецептуры холодных напитков сложного ассортимента	2
Лабораторная работа 8. Варианты подачи холодных напитков сложного ассортимента.	2
Лабораторная работа 9. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4
ИТОГО:	**20**

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 приготовление сложных холодных десертов «парфе», «Щербета», «Ледяного салата из фруктов», «Гранита», «Бланманже» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление 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 приготовление 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 приготовление 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 приготовление сложных холодных десертов «Тирамису»,«Чизкейка»,«Рулета фило с фруктами»,«Панакота»,«Крема-карамели» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление 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 приготовление 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;
http://www.povarenok.ru/recipes/category/284/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 приготовление 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 приготовление сложных холодных десертов крем-карамель и крем-брюле.
- Отработать технологический процесс приготовление 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 приготовление 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 приготовление 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 приготовление сложных горячих десертов (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса) формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление 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 приготовление 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***;***

yandex.ru/search/?text=шоколадно-фруктовое%20фондю%20технологическая%20карта&lr=76&clid=2285101***;***

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 приготовление 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 приготовление сложных горячих десертов «Снежков из шоколада», «Шоколадно-фруктового фондю», «Банановое «Фламбе»», «Крем – брюле (десертов «с обжигом»)» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление 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 приготовление 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***;***
yandex.ru/search/?text=шоколадно-фруктовое%20фондю%20технологическая%20карта&lr=76&clid=2285101***;***
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:

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 приготовление 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 приготовление сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление 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 приготовление 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:

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 приготовление 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 приготовление сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление 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 приготовление 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 мохито.

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 приготовление 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 приготовление сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито» формулы приведены в приложении 9;

- Отработать технологический процесс приготовление 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 приготовление 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 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 приготовление 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 приготовление сложных холодных, горячих напитков сложного ассортимента «Крюшон клюквенный», «Какао с молоком», «Кофе «Гляссе»»,«Сбитень», «Безалкогольное махито» формулы приведены в приложении 9;
- Отработать технологический процесс приготовление 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 приготовление 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 мохито.

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 приготовление 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