

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Методические указания по выполнению лабораторных работ по ПМ.05
Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и
горячих десертов

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация
Техник-технолог

2018

Гусева Т.В. ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов: Методические указания по выполнению лабораторных работ по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации 2018. – 34 с.

Методические указания по выполнению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014г. № 384.

Методические указания по выполнению лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов:

обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от _____ протокол №

Заведующий кафедрой менеджмента и индустрии питания

Одобрены Научно-методическим советом
от _____ протокол № ____

© Саранский кооперативный институт (филиал)
АНОО ВО Центросоюза РФ
«Российский университет кооперации», 2018
© Гусева Т.В., 2018

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов. Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению лабораторных работ. В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- работы с нормативной и технологической документацией;
- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов для сложных холодных и горячих десертов;
- составления алгоритма технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проведения бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации.

Основной целью лабораторных работ является приобретение обучающимися практического опыта по приготовлению сложных холодных и горячих десертов, согласно рабочей программе модуля. На лабораторных работах обучающиеся:

- организуют рабочее место для подготовки и приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- применяют безопасные приёмы труда при работе с оборудованием горячего и холодного цехов;
- подбирают инструменты, инвентарь, посуду, необходимые при подготовке и изготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- определяют нормы закладки продуктов и производят расчёты дополнительных ингредиентов;
- выполняют технологический процесс подготовки и приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- соблюдают санитарно-гигиенические требованиями при подготовке и изготовлении сложных холодных и горячих десертов.

Перечень сложных холодных и горячих десертов составлен с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 4 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы по 14 - 15 человек. Каждая подгруппа делится на 3 бригады по 4-5 человек, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель, мастер производственного обучения заполняет контрольную ведомость на каждого обучающегося, в которой отмечается поэтапное формирование общих и профессиональных компетенций.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, заполняет дневник (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя, мастера или консультанта) и получает оценку за лабораторную работу.

По окончании лабораторной работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Критерии оценивания результатов лабораторно - практических работ

Лабораторно-практические работы оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев:

1. Подготовленность к самостоятельной деятельности (организация рабочего места, подбор кухонной посуды, инструмента, инвентаря).
2. Знание учебного материала, соблюдение последовательности технологических операций, соответствие органолептических требований к качеству сырья, полуфабрикатов, готовых блюд.
3. Содержание и качество отчета.

Оценка «5» ставится в том случае, если обучающийся:

- выполнил работу в полном объеме с соблюдением технологии приготовления;
- приготовил полуфабрикат или блюдо, согласно требованиям к качеству (цвет, консистенция, вкус, запах, выход);
- рационально организовал рабочее место;
- соблюдал технику безопасности;
- соблюдал санитарно-гигиенические требования;
- правильно и аккуратно заполнил отчет.

Оценка «4» ставится в том случае, если были выполнены требования к оценке «5», но учащийся допустил небольшие ошибки в организации рабочего места, небольшие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка «3» ставится в том случае, если была нарушена технология приготовления полуфабрикатов и не полностью соблюдены требования к

качеству (нарезка, консистенция, цвет), а также небольшие ошибки в организации рабочего места, мелкие нарушения санитарно-гигиенических правил и небольшие замечания к отчету.

Оценка «2» ставится, если грубо нарушена технология приготовления полуфабрикатов (нарезка, консистенция, цвет, вкус и запах), не соответствуют требованиям к качеству, серьёзные ошибки в организации рабочего места и нарушения санитарно-гигиенических правил и не заполнен отчет.

Профессиональные и общие компетенции при освоении модуля ПМ.05

Код формируемых компетенций	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

ТЕМАТИКА
ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на лабораторное занятие
	МДК 05. 01 Технологии приготовления сложных холодных и горячих десертов	
	Раздел 1. Тема 1.4 Технология приготовления сложных холодных десертов	20
ЛЗ №1	1. Технология приготовления сложных холодных десертов: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом. Технология приготовления сложных холодных десертов: крема ванильного; миндального крема с ягодами.	4
ЛЗ №2	2. Технология приготовления сложных холодных десертов: холодного суфле с фруктами; замороженного кофейно-пралинового суфле; кофейного террина; ягодного террина. Технология приготовления сложных холодных десертов :парфе из белого шоколада; парфе из ягод; парфе кофейного; шоколадного щербета; лимонного щербета; щербета из грейфрутов.	4
ЛЗ № 3	3. Технология приготовления сложных холодных десертов: апельсинового льда с ягодами; «гранита» из апельсинов; поленты с шоколадом и ягодами; пая с фруктами и миндальным кремом; пая с лимонными меренгами; тирамису; чизкейка классического.	4
ЛЗ № 4	4. Технология приготовления сложных холодных десертов :сырного кекса с ягодами и орехами; сырного пирога с ягодами; «пасхи» с фруктами и орехом. Технология приготовления сложных холодных десертов бланманже миндального; рулета из теста фило с фруктами и ягодами; мешочков и корзиночек из теста фило с фруктами.	4
ЛЗ № 5	5. Технология приготовления сложных холодных десертов Органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных десертов. Подходящие начинки, соусы и глазури для отдельных холодных десертов. Методы сервировки и подачи сложных холодных десертов. Варианты оформления сложных холодных десертов. Техника декорирования тарелки для подачи сложных холодных десертов. Температура подачи сложных холодных десертов.	4
	Тема 2.4. Технология приготовления сложных горячих десертов	20
ЛЗ № 6	1. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового, суфле из ягод и фруктов, шоколадно-орехового суфле на манной крупе, суфле	4

	сырного.	
ЛЗ № 7	2. Технология приготовления сложных горячих десертов: воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга.	4
ЛЗ № 8	3. Технология приготовления сложных горячих десертов: глазированного абрикосового пудинга, морковного кекса с глазурью, гурьевской каши.	4
ЛЗ № 9	4. Технология приготовления сложных горячих десертов: снежков из шоколада, снежков в горячем сливочном соусе, шоколадно-фруктового фондю.	4
ЛЗ № 10	4. Технология приготовления сложных горячих десертов: десертов фламбе, десерта с грушей «с обжигом».	4
	Тема 3.1. Организация и приготовление сложных холодных и горячих напитков	8
ЛЗ № 11	1. Технология приготовления сложных горячих напитков: чая, кофе, какао и шоколада.	4
ЛЗ № 12	2. Технология приготовления сложных холодных напитков.	4

Техника безопасности, основные правила и приемы работы в лаборатории

1. Правила техники безопасности

1. Студент допускается к работе в лаборатории только после инструктажа по технике безопасности, что подтверждается росписью студента и лица, проводившего инструктаж, в специальном журнале.

2. Все студенты, прошедшие инструктаж, должны строго придерживаться правил техники безопасности. За несоблюдение правил установлена ответственность в административном или судебном порядке.

Лабораторное занятие №1

Тема: «Технология приготовления сложных холодных десертов»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных холодных десертов.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита) механическое оборудование (взбивальная машина), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов,маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда и столовые приборы

Общие сведения

К желеированным сладким блюдам относятся желе, муссы, самбуки, кремы, которые в охлажденном состоянии имеют желеобразную консистенцию. В качестве желеирующих веществ используют крахмал (картофельный или кукурузный), крупу манную и желатин. Желе, муссы, самбуки готовят из свежих, консервированных и сушеных плодов и ягод, плодовых и ягодных пюре, из соков плодовых и ягодных, из сиропов, экстрактов, молока.

Для приготовления кремов используют сливки или сметану. Их взбивают для получения пены, представляющей собой ячеистопеночную дисперсную систему. Поэтому сливки или сметану перед взбиванием охлаждают до температуры 4-7°C. Взбитые сливки готовят непосредственно перед использованием, так как их объем в процессе хранения уменьшается и может произойти отделение жидкости. Для повышения устойчивости пены во взбитые сливки добавляют небольшое количество сахарной пудры, когда их отпускают потребителю в натуральном виде, или вливают слегка остывший растворенный желатин при изготовлении кремов. Основой кремов являются взбитые высокожирные сливки (не менее 35% жирности) или сметана 36%-ной жирности, в которые добавляют яйца, молоко, сахар, пюре плодово-ягодное и подготовленный желатин, а также различные вкусовые и ароматические продукты (ванилин, какао-порошок, кофейный настой, миндаль). Охлажденные сливки взбивают в пышную густую пену, добавляют охлажденную до комнатной температуры яично-молочную смесь, в которую вводят вкусовые и ароматические продукты и подготовленный, доведенный до кипения желатин. Для приготовления яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое горячее молоко и нагревают до 70-80°C. После этого, при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин. Добавляя в процеженную яично-молочную смесь ванилин, получают крем ванильный кофейный напиток - крем кофейный, растертый с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок - крем шоколадный. Кремы можно готовить и без яично-молочной смеси. В этом случае ванилин или какао-порошок, растертый с рафинадной пудрой, вводят в сливки взбитые, а затем добавляют, помешивая, тонкой струйкой слегка остывший растворенный

желатин. Для кофейного крема желатин растворяют в крепком кофейном настое и вводят во взбитые сливки.

Полученные кремы разливают в формочки или порционную посуду и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом опускают на несколько секунд в теплую воду, а затем, вынув из воды, ее встряхивают, и крем выкладывают на вазочку или десертную тарелку. При отпуске поливают сиропом.

Задание

1. Приготовить и оформить для подачи следующие десерты: ледяного салата из фруктов с шоколадным соусом; крема ванильного; миндального крема с ягодами;
2. Прогдегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).
4. Ответить на контрольные вопросы
5. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Выполнение задания

1. Последовательность технологических операций для приготовления десертов:
2. Организация рабочего места, подобрать посуду, инвентарь.
Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию.

ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		150

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
-------	---------------	-----------------------	--------------------	--------

крем ванильный

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		150

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

4. Записать в отчете вывод по организации процессов приготовления десерта

5. Ответить на контрольные вопросы

6. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Контрольные вопросы

1. Назвать какой жирности используются сливки или сметана для приготовления кремов?
2. Раскрыть технологию приготовления яично-молочной смеси?
3. Дать классификацию сложных холодных десертов?
4. Что можно добавить для повышения устойчивости пены во взбитые сливки?

Лабораторное занятие № 2

Тема: «Технология приготовления сложных холодных десертов»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных холодных десертов.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита) механическое оборудование (взбивальная машина), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов, маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда и столовые приборы

Задание

- 1.Приготовить и оформить для подачи следующие сложные холодные десерты: ягодного террина, лимонного щербета.
2. Прогреть десерты и дать органолептическую оценку качества.
- 3.Оформить отчет (заполнить форму).
- 4.Ответить на контрольные вопросы
- 5.Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Выполнение задания

1. Последовательность технологических операций для приготовления десертов: ягодного террина, лимонного щербета.
- 2.Организация рабочего места, подобрать посуду, инвентарь.
Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию.

Щербет лимонный

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

ягодный террин

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

4.Записать в отчете вывод по организации процессов приготовления десерта

5.Ответить на контрольные вопросы

6.Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Контрольные вопросы

1. Раскрыть правила подачи ягодного террина.
2. Раскрыть правила подачи лимонного щербета.
3. Назвать температуру подачи данных десертов.

Лабораторное занятие № 3

Тема: «Технология приготовления сложных холодных десертов»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных холодных десертов.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита) механическое оборудование (взбивальная машина), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов, маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда и столовые приборы

Задание

1. Приготовить и оформить для подачи следующие сложные холодные десерты: пая с фруктами и миндальным кремом; тирамису; чизкейка классического.
2. Прогустировать десерты и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).
4. Ответить на контрольные вопросы
5. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Выполнение задания

1. Последовательность технологических операций для приготовления десертов: пая с фруктами и миндальным кремом; тирамису; чизкейка классического.
2. Организация рабочего места, подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию.

тирамису

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

чизкейк классический

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

4. Записать в отчете вывод по организации процессов приготовления десерта
5. Ответить на контрольные вопросы
6. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Контрольные вопросы

1. Раскрыть правила подачи чизкейка классического.
2. Раскрыть правила подачи тирамису.

Лабораторное занятие № 4

Тема: «Технология приготовления сложных холодных десертов»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных холодных десертов.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита) механическое оборудование (взбивальная машина), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов, маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда и столовые приборы

Задание

1. Приготовить и оформить для подачи следующие сложные холодные десерты: сырного кекса с ягодами и орехами; бланманже миндального.
2. Прогустировать десерты и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).

4. Ответить на контрольные вопросы

5. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Выполнение задания

1. Последовательность технологических операций для приготовления десертов: сырного кекса с ягодами и орехами; бланманже миндального.

2. Организация рабочего места, подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию.

Сырный кекс с ягодами и орехами

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

бланманже миндальное

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

4. Записать в отчете вывод по организации процессов приготовления десерта

5. Ответить на контрольные вопросы

6. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Контрольные вопросы

1. Раскрыть правила подачи бланманже миндального.

2. Раскрыть правила подачи сырного кекса с ягодами и орехами.

Лабораторное занятие № 6

Тема: «Технология приготовления сложных горячих десертов»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных горячих десертов.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита), многофункциональное оборудование (пароконвектомат), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов, маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда и столовые приборы

Общие сведения

Основой суфле и пудингов являются взбитые белки, которые придают этим блюдам необходимые пышность и пористость. Яичные белки, аккуратно отделенные от желтка, взбивают особенно тщательно. Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену, а затем соединяют с другими продуктами осторожно, помешивая их сверху вниз, чтобы белки не осели. Полученную массу выпекают. В процессе выпекания объем увеличивается в 2-2,5 раза.

Для приготовления суфле желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (суфле ванильное), растертый шоколад или какао-порошок (суфле шоколадное), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения.

Горячую смесь вливают тонкой струйкой при быстром помешивании в белки взбитые, смесь выкладывают на порционную сковороду, смазанную жиром, и выпекают в жарочном шкафу при температуре 200-230 °С в течение 12-15 минут непосредственно перед подачей. Отпускают суфле горячим на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой. Дополнительно подают холодное молоко или сливки.

Для приготовления плодового суфле используют плодовое пюре (яблочное, абрикосовое, сливовое, ягодное), которое проваривают с сахаром до загустения. Подготовленную смесь, не охлаждая, вливают во взбитые белки, интенсивно помешивая венчиком, и выпекают так же, как суфле ванильное.

Задание

1. Приготовить и оформить для подачи следующие сложные горячие десерты: суфле ванильного, шоколадного, орехового.
3. Оформить отчет (заполнить форму).
4. Ответить на контрольные вопросы
5. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Выполнение задания

1. Последовательность технологических операций для приготовления десертов: суфле ванильного, шоколадного, орехового.
 2. Организация рабочего места, подобрать посуду, инвентарь.
- Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию.

суфле ванильное

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто

Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

суфле шоколадное

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

4. Записать в отчете вывод по организации процессов приготовления десерта

5. Ответить на контрольные вопросы

6. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Контрольные вопросы

1. При какой температуре выпекают в жарочном шкафу суфле?
2. Раскрыть правила подачи суфле.
3. Что можно подать дополнительно к данным десертам?

Лабораторное занятие № 7,8

Тема: «Технология приготовления сложных горячих десертов»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных горячих десертов.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита), многофункциональное оборудование (пароконвектомат), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов, маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда и столовые приборы

Общие сведения

В рецептуру пудингов кроме взбитых яичных белков входят растертые с сахаром желтки, изюм и цукаты, сухари, нарезанные кубиками яблоки и миндаль, манная крупа. Пудинги не только выпекают, но и варят на пару. Для приготовления пудинга сухарного яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком, этой смесью заливают ванильные сухари, разломанные на мелкие кусочки, и оставляют на 15 минут для набухания. Когда сухари набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, а затем аккуратно вводят взбитые белки. Массу перемешивают и раскладывают в смазанные маслом и посыпанные сухарями формочки и выпекают в жарочном шкафу. Пудинг можно варить на пару. Горячий пудинг при отпуске поливают абрикосовым соусом.

Пудинги готовят из манной крупы с яблоками, черносливом, изюмом. Для этого сначала варят вязкую манную кашу, нагрев прекращают, добавляют

сахар, затем в нее кладут или нарезанные мелкими кубиками яблоки, или мелко нарезанный сваренный до полуготовности чернослив, или промытый теплой водой изюм, яичные желтки и хорошо перемешивают. В приготовленную массу вводят взбитые белки, вторично перемешивают, раскладывают в смазанные маслом формы и варят на водяной бане. При отпуске пудинг поливают абрикосовым соусом или его подают отдельно в соуснике.

Задание

1. Приготовить и оформить для подачи следующие сложные горячие десерты: воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, гурьевской каши.
3. Оформить отчет (заполнить форму).
4. Ответить на контрольные вопросы
5. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Выполнение задания

1. Последовательность технологических операций для приготовления десертов: воздушного пирога из яблок, шоколадно-фруктового парового пудинга, гурьевской каши.
2. Организация рабочего места, подобрать посуду, инвентарь.
Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию.

Шоколадно-фруктовый пудинг

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Гурьевской каши

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

4.Записать в отчете вывод поорганизации процессов приготовления десерта

5.Ответить на контрольные вопросы

6.Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Контрольные вопросы

1.Какие соусы можно подать к пудингу?

2.Раскрыть технологический процесс приготовления гурьевской каши.

Лабораторное занятие № 8

Тема: «Технология приготовления сложных горячих десертов»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных горячих десертов.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита), многофункциональное оборудование (пароконвектомат), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов, маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда и столовые приборы

Общие сведения

Фондю – это блюдо, которое гости с удовольствием готовят себе сами. Оно пришло к нам из Швейцарии и быстро стало популярным. Его просто готовить, весело есть, и оно очень сытное. Есть сотни различных способов его приготовления, поэтому оно никогда не надоест. Фондю в переводе с французского значит «расплавленный». Это блюдо готовится в специальной посуде на открытом огне. Огонь поддерживается под «котелком» постоянно. Гости усаживаются вокруг и по очереди макают в расплавленный шоколад, нанизанные на специальную длинную вилку – фрукты. Фондю очень выручает, когда нужно приятно удивить небольшое количество гостей или устроить праздничный обед. Клубнику вымыть и удалить листочки. Грушу вымыть, удалить сердцевину, нарезать дольками. Мандарины почистить, разделить на дольки. Шоколад растопить на водяной бане. Непрерывно помешивая, дожидаться, когда шоколад полностью растает. Чтобы шоколад долго не застывал, нужно, окуная в него фрукты, помешивать шоколадную массу.

Задание

- 1.Приготовить и оформить для подачи следующие сложные горячие десерты: шоколадно-фруктового фондю.
- 3.Оформить отчет (заполнить форму).

4. Ответить на контрольные вопросы

5. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Выполнение задания

1. Последовательность технологических операций для приготовления десертов: шоколадно-фруктового фондю.

2. Организация рабочего места, подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию.

3. Оформить отчет (заполнить форму).

4. Ответить на контрольные вопросы

5. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Шоколадно-фруктовое фондю

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

4. Записать в отчете вывод по организации процессов приготовления десерта

5. Ответить на контрольные вопросы

6. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Контрольные вопросы

1. Что означает слово – фондю?
2. Раскрыть технологический процесс приготовления шоколадного фондю.

Лабораторное занятие № 9

Тема: «Технология приготовления сложных горячих десертов»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных горячих десертов.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное и морозильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита), многофункциональное оборудование (пароконвектомат), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов, маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда и столовые приборы

Общие сведения

Франция подарила миру восхитительные кулинарные рецепты, среди которых особое внимание привлекает фламбе. Свое название этот десерт получил от французского слова - flamber, которое переводится как «сгореть». На самом деле, задача кулинара – устроить огненную феерию и не обжечь при этом собственные пальцы. Существует два способа приготовить фламбе. Так можно просто обжечь пламенем фрукты (персики, бананы и другие) или залить блюдо спиртосодержащим напитком и поджечь. Как только пламя погаснет, получаем благоухающий десерт, который придется по вкусу даже самому утонченному гурману. Усилить вкус фламбе можно с помощью хрустящей корочки из сахарной пудры. Почти каждый рецепт приготовления фламбе подразумевает использование фруктов. Причем чаще всего их фламбируют первым способом, т.е. поджигают алкоголь и поливают им бананы, персики и другие вкусоности.

В настоящее время усовершенствовали сложные горячие десерты и начали использовать для фламбе сахарную пудру (для создания корочки), сливочное масло (для придания мягкости), корицу, расплавленный сахар, апельсиновый и лимонный соки и прочие ингредиенты.

Груши-фламбе – это очень простой в исполнении десерт, но в тоже время он очень вкусный и его интересно готовить.

Задание

1. Приготовить и оформить для подачи следующие сложные горячие десерты: фламбе, десерта с грушей «с обжигом».
2. Организация рабочего места, подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию.
3. Оформить отчет (заполнить форму).
4. Ответить на контрольные вопросы.
5. Отчет и рабочее место сдать преподавателю.

Выполнение задания

1. Последовательность технологических операций для приготовления десертов: фламбе, десерта с грушей «с обжигом».
2. Организация рабочего места, подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию.
3. Оформить отчет (заполнить форму).
4. Ответить на контрольные вопросы
5. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Груша «с обжигом»

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Выход		

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
-------	---------------	-----------------------	--------------------	--------

4. Записать в отчете вывод по организации процессов приготовления десерта

5. Ответить на контрольные вопросы

6. Отчет и рабочее место сдать преподавателю

Контрольные вопросы

1. Что означает слово – фламбе?

2. Раскрыть технологический процесс приготовления десерта с грушей «с обжигом».

Лабораторное занятие № 10

Тема: «Организация и приготовление сложных холодных и горячих напитков»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных горячих напитков.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита), многофункциональное оборудование (пароконвектомат), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов, маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда (кофейники, чайники фарфоровые, кофейные чашки с блюдцами) и столовые приборы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: чай, кофе, какао

2. Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.

3. Оформить отчет (заполнить форму).

4. Работа со сборником рецептов блюд

5. Ответить на вопросы

Выполнение работы

Распределить студентов по вариантам и получить задания:

Технология приготовления сложных горячих напитков: чая, кофе, какао и шоколада.

Последовательность технологических операций для приготовления чая

1. Организация рабочего места.
2. Расчет продуктов по сборнику рецептур
3. Ополаскивание чайника кипятком.
4. Закладывание сухого чая.
5. Заливание на 1/3 крутым кипятком.
6. Накрывание салфеткой.
7. Настаивание (5...10 мин).
8. Доливание кипятком.
9. Подача чая.

Чай

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Чай	50	50
Вода	150	150
Сахар	15	15
Выход	-	200/15

Последовательность технологических операций для приготовления кофе по- восточному

1. Размалывание кофе в кофемолках.
2. Просеивание кофе через сито с отверстием диаметром 0,4 мм.
3. Засыпание кофе в турку – по рецептуре 10 г на порцию.
4. Добавление сахара – 15 г на порцию.
5. Заливание холодной водой – 105 г на порцию.
6. Доведение до кипения: дают возможность подняться пене, которая образует на поверхности шапку, сохраняющую аромат кофе.
7. Подача кофе. Отпускают кофе в чашке. В стакане отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

Кофе по - восточному

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Кофе натуральный	40	40
Вода	105	105
Сахар	15	15
Выход	-	100

Последовательность технологических операций для приготовления какао с молоком.

1. Расчет продуктов по Сборнику рецептур.
2. Кипячение молока и воды.
3. Смешивание какао-порошка с сахаром.
4. Заливание небольшим количеством горячего молока или воды.
5. Растирание до однородной массы.
6. Вливание остального молока.
7. Доведение до кипения.
8. Подача.

Правила подачи.

Отпускают какао в стаканах с подстаканниками или чашках с блюдцами.

Какао с молоком

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Какао-порошок	5	5
Вода	80	80
Сахар-песок	25	25
Молоко	130	130
Выход	-	200

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка
-------	---------------	-----------------------	--------------------	--------

Контрольные вопросы

1. Назвать температуру подачи данных напитков.
2. Раскрыть технологию приготовления чая.
3. Раскрыть правила подачи чая.

Лабораторное занятие № 11

Тема: «Организация и приготовление сложных холодных и горячих напитков»

Цель: овладение обучающимися практическим опытом по приготовлению сложных холодных напитков.

Материально-техническое оснащение: тетрадь для лабораторных занятий, Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

Холодильное оборудование, тепловое оборудование (электрическая плита), многофункциональное оборудование (пароконвектомат), производственные столы, сырьё, настольные весы.

Инвентарь, инструменты: ножи, ножи для нарезки фруктов, маркированные разделочные доски, лотки, столовая посуда (кофейники, чайники фарфоровые, кофейные чашки с блюдцами) и столовые приборы.

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: компот из свежих яблок, кисель из клюквы
2. Прогреть блюда и дать органолептическую оценку качества.
3. Оформить отчет (заполнить форму).
4. Работа со сборником рецептов блюд
5. Ответить на вопросы

Выполнение работы

Распределить студентов по вариантам и получить задания:

1. Организация рабочего места.
2. Расчет продуктов по сборнику рецептур
3. Последовательность технологических операций для приготовления компота из свежих яблок
4. Операция № 1. Организация рабочего места.
5. Подобрать посуду, инвентарь.
6. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.
7. Операция № 2. Подготовка яблок.
8. Яблоки перебирают, моют, очищают от кожицы, удаляют семенное гнездо, нарезают дольками и погружают их в подкисленную воду.
9. Операция № 3. Приготовление сиропа.
10. В горячей воде растворяют сахар. Добавляют лимонную кислоту. Варят 10...12 мин, процеживают
11. Операция № 4. Приготовление компота.
12. В подготовленный сироп заложить яблоки. Варить при слабом кипении 6...8 мин. Охладить до температуры 12...14°C.
13. Операция № 5. Подача компота.
14. При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объема стакана, остальной объем заполняется сиропом.

Компот из свежих яблок

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г,	
	Брутто	Нетто
Яблоки	68,2	60
Вода	142	142
Сахар	30	30
Кислота лимонная	0,2	0,2
Выход	-	200

Последовательность технологических операций для приготовления киселя из клюквы

- Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.
- Операция № 2. Подготовка клюквы.
- Клюкву перебирают, моют, ошпаривают кипятком.
- Операция № 3. Протирание.
- Клюкву разминают деревянным пестиком.

Операция № 4. Отжимание сока

Отжимают соль, наливают в неокисляющую посуду и хранят в холодильнике.

Операция № 5. Приготовление отвара из мезги.

Мезгу заливают горячей водой (1:6) и варят в течении 10..15 мин. Отвар процеживают.

Операция № 6. Приготовление сиропа.

В отвар добавляют сахар, нагревают до кипения, получают сироп.

Операция № 7. Введение крахмала.

Картофельный крахмал разводят холодной водой, вливают в кипящий сироп одним приемом при быстром размешивании. Доводят до кипения.

Операция № 8. Соединение киселя с соком.

Вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах клюквы.

Операция № 9. Охлаждение и отпуск.

Кисель слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром. Охлаждают до температуры 10...14°C и отпускают.

Кисель из клюквы

Ингредиенты	Масса нетто на 1 порцию г, мл	
	Брутто	Нетто
Клюква	25,2	24
Вода	179	179
Сахар	24	24
Крахмал картофельный	9	9
Выход	-	200

Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

Перечень рекомендуемых учебных изданий, дополнительной литературы для подготовки к лабораторным занятиям

а) основная литература

1.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС book.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи [Текст]: учебно-методическое пособие для СПО]. – 2- е изд. / В.И. Богушева. - Ростов н/Д.: Феникс, 2018.- 374 с.

б) дополнительная литература:

1.Способы повышения пищевой ценности мясных кулинарных изделий [Электронный ресурс]: монография /Т.Н. Сафронова, Л.Г. Ермош, О.М. Евтухова и др. - Краснояр.: СФУ, 2015. - 160 с. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/549849>

2.Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли [Электронный ресурс]: учебник для СПО /К.Я. Гайворонский, Н.Г. Щеглов. - М.:ИД ФОРУМ, НИЦ ИНФРА-М, 2015. - 480 с. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/484856>

3.Васюкова А.Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник для СПО / А.Т. Васюкова и др. — М.: Русайнс, 2017. — 237 с. - ЭБС book.ru

Режим доступа: <https://www.book.ru/book/922817>

4.Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учебное пособие для СПО / В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. — М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2017. — 412 с.: ил. – ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/891171>

5.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни [Электронный ресурс] /под ред. А.Т. Васюковой. - М.: Дашков и К, 2017. - 816 с. - ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/430422>

6. Новейший сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания [Текст] /Под ред. М.В. Климовой.- М.:ООО « Дом Славянской книги», 2017.- 576 с.

7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] / под ред. А.Т. Васюковой - М.: Дашков и К, 2018. - 208 с. - ЭБС Znanium.com

Режим доступа: <http://znanium.com/catalog/product/415315>

