

Министерство образования и науки Пермского края  
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  
«Пермский техникум промышленных и информационных технологий им. Б.Г.  
Изгагина»

**Методические указания  
по выполнению практических и лабораторных работ**

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного  
ассортимента

по профессии 43.01.09 Повар, кондитер


Пермь, 2021

ОДОБРЕНА  
предметно (цикловой) комиссией

УТВЕРЖДЕНА  
на заседании методического совета

Протокол № 7  
«30» августа 2021г.

Председатель ЦМК

 /Е.И.Попова/

Протокол № 8

«27» июня 2021г.

Зам. директора по учебной

работе  /М.С.Плотникова/



Методические рекомендации для обучающихся по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее – ФГОС) (приказ Министерства образования и науки от 09.12.2016г. № 1569), программы ПМ 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

На базе: основного общего образования – 3 года 10 месяцев

Разработчик: Матвеева Е.Ю.



преподаватель ГБПОУ «ПТПИТ»

## Тематика лабораторных занятий

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

### Критерии оценивания

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

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

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

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

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

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

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

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

### Техника безопасности при выполнении лабораторных работ

**Перед началом работы:**

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

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

**Во время работы:**

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

**По окончании работы:**

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

**При выполнении работы строго запрещается:**

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

**Лабораторная работа № 1 (4 ч)**

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

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

**Материально-техническое оснащение:**

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

**Последовательность при выполнении работы:**

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

**Последовательность технологических операций для приготовления  
«Мусс клюквенный»**

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

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

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

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

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

**Рецептура**

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

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

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

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

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

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

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

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

**Рецептура**

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

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

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

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

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

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

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

### Рецептура

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

### Оформить отчет

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

Блюдо	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

### Лабораторная работа № 2 (4 ч)

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

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

#### Материально-техническое оснащение:

Оборудование: Электроплиты, холодильное оборудование, производственные столы.

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

#### Последовательность при выполнении работы:

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

#### Последовательность технологических операций для приготовления

### «Парфе из белого шоколада»

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

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

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

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

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

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

#### Рецептура

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

#### Последовательность технологических операций для приготовления «Кофейное парфе»

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

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

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

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

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

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

#### Рецептура

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления  
«Клубничное парфе»**

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

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

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

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

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

*Операция № 5.* Растопить сливочное масло.

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

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

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

*Операция № 10.* Подготовить широкие стаканы или вазочки. На дно высыпать 1 ст.л. печенья, заполнить на 3 см взбитой смесью из сметаны, сливок и сыра, выложить ломтики клубники. *Операция № 11.* Повторять слои до верха стаканов. Присыпать крошками печенья, украсить листочками мяты.

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

**Рецептура**

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления  
«Яблочный сладкий омлет»**

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

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

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

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

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

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



## Рецептура

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

### Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

### Практическое занятие №1. (2 ч)

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

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

#### Расчет используемого сырья и составление технологических карт *Задание:*

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

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

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

**Наименование изделия** \_\_\_\_\_

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

2.						
3.						
<b>Выход</b>						

### Лабораторная работа № 3 (4 ч)

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

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

**Материально-техническое оснащение:**

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

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

**Последовательность при выполнении работы:**

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

**Последовательность технологических операций для приготовления  
«Пудинг сухарный»**

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

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

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

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

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

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

**Рецептура**

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

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

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

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

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

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

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

**Рецептура**

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

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

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

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

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

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

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

**Рецептура:**

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

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

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

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

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

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

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

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

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

**Рецептура:**

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

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

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

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

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

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

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

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

*Подача:* Отпускают блинчики по 2 шт. на порцию.

**Рецептура:**

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Оформить отчет**

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

**Лабораторная работа № 4 (4 ч)**

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

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

**Материально-техническое оснащение:**

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

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

### Последовательность при выполнении работы:

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

### Последовательность технологических операций для приготовления «Тыквенно-яблочный десерт»

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

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

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

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

*Операция № 4.* В блендере измельчаем орехи, посыпаем сверху

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

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

*Операция № 7.* Отпускаем холодным в креманке.

### Рецептура

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

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

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

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

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

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

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

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

*Операция №6.* К пудингу подают соус абрикосовый.

#### Рецептура

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

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

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

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

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

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

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

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

*Операция №6.* Отпускают орешки с соусом молочным сладким.

#### Рецептура

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

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

#### **Последовательность технологических операций для приготовления Каша «Гурьевская»**

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

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

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

*Операция №3.* Хорошо размешивают венчиком, кипятят 5 минут, закрывают крышкой и варят до готовности не менее 30 минут. По консистенции каша должна быть вязкой. Кашу охлаждают до 60-70<sup>0</sup>С.

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

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

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

#### **Рецептура**

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



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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

#### Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

#### Лабораторная работа № 5 (4 ч)

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

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

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

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

**Последовательность при выполнении работы:**

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

#### Последовательность технологических операций для приготовления «Напиток клюквенный»

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

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

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

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

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

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

Вода	1015	1015		
Сахар	120	120		
Выход		1000		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

#### Последовательность технологических операций для приготовления «Напиток яблочный»

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

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

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

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

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

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

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

#### Последовательность технологических операций для приготовления «Напиток облепиховый»

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

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

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

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

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

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

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

### Оформить отчет

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюда	Причина возникновения	Способ исправления	Оценка

### Лабораторная работа № 6 (4 ч)

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

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

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

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

**Последовательность при выполнении работы:**

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

### Последовательность технологических операций для приготовления «Кофе на молоке»

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

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

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

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

### Рецептура

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления  
«Какао на молоке»**

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

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

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

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

**Рецептура**

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Последовательность технологических операций для приготовления  
«Чайная пена»**

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

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

*Операция №2.* Желтки взбивают с сахарным песком и лимонным соком, добавляют горячий процеженный чай и мешают до тех пор, пока смесь густой и пенистой

*Операция №3.* Подают напиток в стаканах из толстого стекла.

**Рецептура**

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

**Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:**

Наименование блюд	Органолептическая оценка				
	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

**Оформить отчет**

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

Заполнить таблицу:

Блюдо	Дефекты блюдо	Причина возникновения	Способ исправлен ия	Оценка