

Департамент внутренней и кадровой политики Белгородской области  
Областное государственное автономное  
профессиональное образовательное учреждение  
«Белгородский индустриальный колледж»

Рассмотрено  
цикловой комиссией  
Протокол заседания №\_\_\_\_\_.  
от «\_\_»\_\_\_\_\_20\_\_ г.  
Председатель цикловой комиссии  
\_\_\_\_\_Котлярова С.В.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**  
по выполнению лабораторных работ  
по профессиональному модулю  
**ПМ.05 «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И  
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ  
ДЕСЕРТОВ»**

по специальности  
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Квалификация техник-технолог

Разработчик:  
Преподаватель  
Белгородский индустриальный  
колледж  
Романенко Т.В.

Белгород 2020 г.

## Содержание

	Стр.
1. Пояснительная записка	3
1.1. Краткая характеристика дисциплины, ее цели и задачи. Место лабораторных работ в курсе дисциплины	3
1.2. Организация и порядок проведения лабораторных работ	3
1.3. Общие указания по выполнению лабораторных работ	4
1.4. Критерии оценки результатов выполнения лабораторных работ	5
2. Тематическое планирование лабораторных работ	6
3. Содержание лабораторных работ	9
Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов	7
Лабораторная работа № 1. Приготовление холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.	7
Лабораторная работа № 2. Приготовление компотов и фруктов в сиропе.	9
Лабораторная работа № 3. Приготовление сложных железированных сладких блюд.	11
Лабораторная работа № 4. Приготовление парфе, сорбе, террина, медовика, щербетов, пая, меренгов.	13
Лабораторная работа № 5. Приготовление замороженных сладких блюд.	15
Лабораторная работа № 6. Приготовление холодных безалкогольных и национальных напитков.	17
Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов	19
Лабораторная работа № 7. Приготовление суфле в ассортименте.	19
Лабораторная работа № 8. Приготовление пудингов в ассортименте.	21
Лабораторная работа № 9. Приготовление горячих блюд из яблок.	23
Лабораторная работа № 10. Приготовление кексов, маффинов, штруделей	25
Лабораторная работа № 11. Приготовление десертов в карамели	27
Лабораторная работа № 12. Приготовление десертов фламбе, фондю	28
Лабораторная работа № 13. Приготовление горячих напитков.	29
4. Информационное обеспечение обучения	31

## **1. Пояснительная записка**

### **1.1. Краткая характеристика профессионального модуля, ее цели и задачи. Место лабораторных работ в курсе профессионального модуля**

Профессиональный модуль ПМ.05 «Технологический процесс приготовления и проготовление сложных холодных и горячих десертов» является частью рабочей основной образовательной программы в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Дисциплина изучается в V-VI семестрах. В целом рабочей программой предусмотрено 38 часов на выполнение лабораторных работ, что составляет 17 % от обязательной аудиторной нагрузки, которая составляет 224 часа, при этом максимальная нагрузка составляет 270 часа, из них 46 часов приходится на самостоятельную работу обучающихся.

Цель настоящих методических рекомендаций: оказание помощи обучающимся в выполнении лабораторных работ по Профессиональный модуль ПМ.05 «Технологический процесс приготовления и проготовление сложных холодных и горячих десертов», качественное выполнение которых поможет обучающимся освоить обязательный минимум содержания дисциплины и подготовиться к промежуточной аттестации в форме экзамена.

### **1.2. Организация и порядок проведения лабораторных работ**

Лабораторные работы проводятся после изучения теоретического материала. Введение лабораторных работ в учебный процесс служит связующим звеном между теорией и практикой. Они необходимы для закрепления теоретических знаний, а также для получения практических навыков и умений. При проведении лабораторных работ задания, выполняются студентом самостоятельно, с применением знаний и умений, усвоенных на предыдущих занятиях, а также с использованием необходимых пояснений, полученных от преподавателя. Обучающиеся должны иметь методические рекомендации по выполнению лабораторных работ, конспекты лекций, измерительные и чертежные инструменты, средство для вычислений.

### **1.3. Общие указания по выполнению лабораторных работ**

Курс лабораторных работ по профессиональному модулю ПМ.05 «Технологический процесс приготовления и проготовление сложных холодных и горячих десертов» предусматривает проведение 13 работ, посвященных изучению:

- приготовления холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей;

- приготовления компотов и фруктов в сиропе;
- приготовления сложных железированных сладких блюд;
- приготовления парфе, сорбе, террина, медовика, шербетов, пая, меренгов;
- приготовления замороженных сладких блюд;
- приготовления холодных безалкогольных и национальных напитков;
- приготовления суфле в ассортименте;
- приготовления пудингов в ассортименте;
- приготовления горячих блюд из яблок;
- приготовления кексов, маффинов, штруделей;
- приготовления десертов в карамели;
- десертов фламбе, фондю;
- приготовления горячих напитков;

При подготовке к проведению лабораторной работы необходимо:

- ознакомиться с лабораторным оборудованием;
- ознакомиться с порядком выполнения работы.

После выполнения лабораторной работы обучающийся к следующему занятию оформляет отчет, который должен содержать:

- название лабораторной работы, ее цель;
- краткие, общие сведения об изучаемом лабораторном оборудовании;
- необходимый графический материал, указанный преподавателем при выполнении лабораторной работы (принципиальная схема лабораторной установки, графики);
- данные, полученные непосредственно из проводимых опытов;
- результаты обработки данных опытов с необходимыми пояснениями;
- графический материал, отображающий полученные в ходе опытов значения измеряемых величин;
- оценку результатов испытаний.

При работе в лаборатории необходимо руководствоваться инструкциями по технике безопасности, учитывающими все специфические особенности лаборатории, такие как наличие высокого напряжения, легкодоступных для прикосновения токоведущих частей электрооборудования.

В лаборатории нельзя находиться в отсутствие преподавателя или лица, ответственного за технику безопасности.

При нахождении в лаборатории следует находиться в рабочей зоне, указанной преподавателем. С самого начала необходимо убедиться в том, что испытательный стенд находится в полностью обесточенном (отключенном) состоянии.

Перед выполнением лабораторной работы необходимо получить вводные инструкции преподавателя и внимательно ознакомиться с описанием лабораторного стенда и оборудованием.

**Внимание! Включать лабораторные установки и выполнять какие-либо действия с приборами допускается ТОЛЬКО с разрешения преподавателя!**

При обнаружении признаков неисправности, таких как: появление искрения, дыма, специфического запаха, следует немедленно отключить все источники электроэнергии и сообщить о случившемся преподавателю.

При возникновении реальной опасности травматизма для одного или нескольких присутствующих, участники испытания должны произвести срочное отключение лаборатории от всех источников электроэнергии выключением вводного автомата. Лаборатории должны иметь средства пожаротушения и оказания первой медицинской помощи. На первом занятии изучаются правила техники безопасности и проводится вводный инструктаж с последующей проверкой его усвоения, о чем свидетельствует запись в журнале по технике безопасности кабинета/лаборатории, подписываемый преподавателем, проводившем инструктаж, и всеми обучающимися.

#### **1.4. Критерии оценки результатов выполнения лабораторных работ**

Критериями оценки результатов работы обучающихся являются:

- уровень усвоения обучающимся учебного материала;
- умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- сформированность общеучебных и профессиональных компетенций:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;;

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество;;

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития;

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

ОК 06. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями;

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий;

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации;

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен обладать профессиональными компетенциями, соответствующими видам деятельности:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов;

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

- обоснованность и четкость изложения материала;
- уровень оформления работы.
- анализ результатов.

#### Критерии оценивания лабораторной работы

Оценка	Критерии оценивания
5	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, формулирует собственные, самостоятельные, обоснованные, представляет полные и развернутые ответы на дополнительные вопросы.
4	Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности проведения, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом, допуская незначительные ошибки на дополнительные вопросы.
3	Работа выполнена в полном объеме, содержит результаты и выводы, все записи, таблицы, рисунки, чертежи, графики выполнены аккуратно. Обучающийся владеет теоретическим материалом на минимально допустимом уровне, допуская ошибки на дополнительные вопросы.
2	Работа выполнена не полностью. Студент практически не владеет теоретическим материалом, допускает ошибки при ответе на дополнительные вопросы.

## 2. Тематическое планирование лабораторных работ

	Наименование тем	Вид и название работы студента	Количество часов на выполнение работы
			<b>38</b>
<b>Раздел 1.2</b>	<b>Организация и технология приготовления сложных холодных десертов</b>	<b>Лабораторная работа №1</b> «Приготовление холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей.»	2
		<b>Лабораторная работа №2</b> «Приготовление компотов и фруктов в сиропе.»	2
		<b>Лабораторная работа №3</b> «Приготовление сложных железированных сладких блюд.»	4
		<b>Лабораторная работа №4</b> «Приготовление парфе, сорбе, террина, медовика, щербетов, пая, меренгов.»	4
		<b>Лабораторная работа №5</b> «Приготовление замороженных сладких блюд.»	2
		<b>Лабораторная работа №6</b> «Приготовление холодных безалкогольных и национальных напитков.»	2
<b>Раздел 1.3</b>	<b>Организация и технология приготовления сложных горячих десертов</b>	<b>Лабораторная работа №7</b> «Приготовление суфле в ассортименте.»	4
		<b>Лабораторная работа №8</b> «Приготовление пудингов в ассортименте.»	4
		<b>Лабораторная работа №9</b> «Приготовление горячих блюд из яблок.»	4
		<b>Лабораторная работа №10</b> «Приготовление кексов, маффинов, штруделей»	4
		<b>Лабораторная работа №11</b> «Приготовление десертов в карамели»	2
		<b>Лабораторная работа №12</b> «Приготовление десертов фламбе, фондю»	2
		<b>Лабораторная работа №13</b> «Приготовление горячих напитков»	2
		<b>Итого:</b>	<b>38</b>

### 3. Содержание лабораторных работ

#### Тема 2.1. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов

##### Лабораторная работа №1

**Тема:** « Приготовление холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении холодных десертов из натуральных фруктов, ягод, плодовых овощей и оформление ими десертов, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. « Технология приготовление пищи» ,нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная , ложка столовая, стакан, весы.

##### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №1

1. Какие плоды используются для приготовления холодных десертов
2. Перечислить основные способы подготовки ягод и фруктов для приготовления холодных десертов их фруктов и ягод

Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы №1

Приготовление десертов в состав которых входят свежие фрукты и ягоды (по заданию преподавателя)

№ по сборнику рецептур	Наименование блюда
847	Плоды или ягоды свежие
850	Апельсины, мандарины, ананасы с сахаром
855	Яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами

**Задание:**

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### **Последовательность выполнения работы**

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю



## Лабораторная работа №2

### Тема: «Приготовление компотов и фруктов в сиропе»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении компотов и фруктов в сиропе, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситечко, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №2

1. Почему для приготовления компотов не все плоды подвергаются нагреву?
2. Что используют для ароматизации компотов из свежих плодов или ягод?
3. Температура подачи компотов?

### Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы №2

Приготовление десертов на основании разработанных ТТЕ студентами (по заданию преподавателя)

№ по сборнику рец.	Наименование блюда
859	Компот из свежих плодов
869	Компот из смеси сухофруктов
863	Компот из земляники или малины

### Задание:

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда

2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдавать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа №3

### Тема: «Приготовление сложных желированных сладких блюд»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении сложных желированных сладких блюд, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №3

1. Назовите ассортимент желированных блюд
2. Какие вещества используются для приготовления сладких блюд?
3. Почему поверхность киселей средней густоты посыпают сахарным песком?

### Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы №3

Приготовление десертов на основании разработанных ТТЭ студентами (по заданию преподавателя)

№ по сборнику рец.	Наименование блюда	№ по сборнику рец.	Наименование блюда
893	Желе с плодами консервированными	898	Мусс клюквенный
891	Желе из лимонов	904	Самбук яблочный
895	Желе из экстракта плодового		

### Задание

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу
- 7.

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда

- 3.** Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
- 4.** Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
- 5.** Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
- 6.** Приготовить полуфабрикаты
- 7.** Приготовить блюдо
- 8.** Довести блюдо до вкуса
- 9.** Подготовить порцию для подачи
- 10.** Дать оценку качества
- 11.** Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
- 12.** Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
- 13.** Составить технологическую карту на блюдо
- 14.** Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа № 4

**Тема:** «Приготовление парфе, сорбе, террина, медовика, щербетов, пая, меренгов»

**Цель:** научиться приготавливать щербетпарфе, сорбе, террина, медовика, щербетов, пая, меренгов с использованием различных способов и приемов приготовления сложных десертов.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №4

1. Какова роль сладких блюд?
2. Как подготовить сырье для приготовления террина?
3. Каковы правила подачи террина?
4. Каковы требования к качеству террина, условия хранения и реализации

**Задание:** Приготовление десертов на основании разработанных ТТК студентами(по заданию преподавателя)

**Задание:**

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса

9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа №5

### Тема: «Приготовление замороженных сладких блюд»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подачи замороженных сладких блюд, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситечко, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №5

1. Какое мороженое используется на ПОП?
2. Как готовят мягкое мороженое?
3. Как отпускают мороженое на ПОП?

### Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы №5

Приготовление десертов на основании разработанных ТТЭ студентами (по заданию преподавателя)

№ по сборнику рец.	Наименование блюда
930	Мороженое-ассорти с яблоками консервированными
938	Мороженое «Пингвин»
932	Мороженое «Сюрприз»
931	Мороженое с плодами или ягодами консервированными

### Задание

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда

- 3.** Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
- 4.** Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
- 5.** Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
- 6.** Приготовить полуфабрикаты
- 7.** Приготовить блюдо
- 8.** Довести блюдо до вкуса
- 9.** Подготовить порцию для подачи
- 10.** Дать оценку качества
- 11.** Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
- 12.** Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
- 13.** Составить технологическую карту на блюдо
- 14.** Оформить работу и сдать зачет преподавателю



## Лабораторная работа №6

**Тема: «Приготовление холодных безалкогольных и национальных напитков»**

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подаче холодных безалкогольных и национальных напитков, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №6

1. Что входит в группу безалкогольных напитков
2. Что такое национальные русские напитки. Ассортимент.
3. Перечислить национальные русские напитки

### Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы №6

Приготовление десертов на основании разработанных ТТК студентами (по заданию преподавателя)

№ по сборнику рецептур	Наименование блюда	№ по сборнику рецептур	Наименование блюда
1008	Напиток апельсиновый	1016	Напиток «Петровский»
1012	Напиток из варенья		Сбитень
1017	Коктейль сливочно-шоколадный		

**Задание:**

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда

2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

**Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов**  
**Лабораторная работа №7**

**Тема: «Приготовление суфле в ассортименте»**

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подачи суфле в ассортименте, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

**Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №7**

1. Что относится к горячим сладким блюдам?
2. Как подают горячи блюда?
3. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт?

**Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы №7**

**Приготовление десертов на основании разработанных ТТК студентами(по заданию преподавателя)**

<b>№по сборнику рецептур</b>	<b>Наименование блюда</b>
<b>915</b>	Суфле ванильное
<b>915</b>	Суфле ореховое
<b>916</b>	Суфле фруктовое/ягодное

**Задание:**

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

**Последовательность выполнения работы**

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда

2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа №8

### Тема: «Приготовление пудингов в ассортименте»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подачи пудингов в ассортименте, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №8

1. Укажите ингредиенты и технологическую последовательность приготовления пудинга сухарного
2. Требование к подаче и оформлению пудингов

### Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы №8

Приготовление десертов на основании разработанных ТТК студентами (по заданию преподавателя)

№ по сборнику рецептур	Наименования блюда	№ по сборнику рецептур	Наименование блюда
917	Пудинг сухарный	918	Пудинг яблочный с орехами

Задание:

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда

3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателя

## Лабораторная работа №9

### Тема: «Приготовление горячих блюд из яблок»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подачи горячих блюд из яблок, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №9

1. Почему готовую шарлотку после того, как вынут из жарочного шкафа, выдерживают для охлаждения 10 минутю
2. Назовите ассортимент горячих сладких блюд.

### Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы №9

Приготовление десертов на основании разработанных ТТК студентами (по заданию преподавателя)

№ по сборнику рецептов	Наименование блюда	№ по сборнику рецептов	Наименование блюда
920	Яблоки печеные	922	Яблоки по-киевски
925	Яблоки в слойке	926	Шарлотка с яблоками

### Задание:

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

- 4.** Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
- 5.** Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
- 6.** Приготовить полуфабрикаты
- 7.** Приготовить блюдо
- 8.** Довести блюдо до вкуса
- 9.** Подготовить порцию для подачи
- 10.** Дать оценку качества
- 11.** Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
- 12.** Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
- 13.** Составить технологическую карту на блюдо
- 14.** Оформить работу и сдать зачет преподавателю



## Лабораторная работа №10

### Тема: «Приготовление кексов, маффинов, штруделей»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подачи овощных кексов и каши «Гурьевской», определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №10

1. В чем особенность приготовления и подачи каши «Гурьевской»
2. История происхождения каши
3. Температура подачи овощных кексов и каши «Гурьевской»

**Приготовление десертов на основании разработанных ТТК студентами(по заданию преподавателя)**

**Задание:**

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду

- 12.** Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
- 13.** Составить технологическую карту на блюдо
- 14.** Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа №11

### Тема: «Приготовление десертов в карамели»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подачи десертов в карамели, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, сотейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №11

1. Перечислите способы приготовления десертов в карамели
2. Перечислите ассортимент десертов в карамели
3. Правила подачи десертов в карамели

**Приготовление десертов на основании разработанных ТТК студентами (по заданию преподавателя)**

**Задание:**

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа №12

### Тема: «Приготовление шоколадно-фруктового фондю»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подачи шоколадно-фруктового фондю, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №11

1. Перечислите способы приготовления фондю.
2. Перечислите ассортимент фондю.
3. Правила подачи фондю.

**Приготовление десертов на основании разработанных ТТК студентами(по заданию преподавателя)**

**Задание:**

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда
2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать зачет преподавателю

## Лабораторная работа №13

### Тема: «Приготовление горячих напитков»

**Цель:** отработка практических навыков в приготовлении и оформлении и подачи горячих напитков, определение последовательности технологических операций и составлении технологических схем, оформление нормативной документации.

**Оснащение:** Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий; учебник Ковалев Н.И. «Технология приготовления пищи», нормативные данные химического состава продуктов, журналы «Питание и общество»

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент:** кастрюля емкостью 1л, доска разделочная, ножи, ситейник, блюда банкетные, соусник, ложка мерная, ложка столовая, стакан, весы.

### Теоретические вопросы для проведения к лабораторной работе №13

1. Как объяснить тонизирующее действие многих напитков?
2. Продолжите технологическую последовательность приготовления чая
3. Перечислите способы отпуска чая
4. Почему чай не рекомендуется кипятить?

### Ассортимент блюд для выполнения лабораторной работы №13

Приготовление десертов на основании разработанных ТТК студентами (по заданию преподавателя)

№ по сборнику рецептов	Наименование блюда
943	Час с сахаром, вареньем
944	Час с лимоном
951	Кофе на молоке
959	Какао с шоколадом

**Задание:**

1. Составить схему технологическую процесса приготовления блюда
2. Приготовить и оформить для подачи блюдо
3. Дать оценку качества приготовленного блюда и его оформления.
4. Произвести расчеты потерь при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность.
5. Оформить технологическую карту
6. Оформить работу

### Последовательность выполнения работы

1. Ознакомиться с рецептурой, технологией приготовления, требованиями к качеству и правилами подачи блюда

2. Определить последовательность технологических операций и составить схему технологического процесса приготовления блюда
3. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
4. Дать оценку качества исходному сырью, рассчитать необходимое количество сырья массой брутто
5. Подготовить сырье, произвести его механическую обработку
6. Приготовить полуфабрикаты
7. Приготовить блюдо
8. Довести блюдо до вкуса
9. Подготовить порцию для подачи
10. Дать оценку качества
11. Убрать рабочее место, сдать дежурным инвентарь и посуду
12. Рассчитать потери при механической и тепловой обработке, пищевую и энергетическую ценность
13. Составить технологическую карту на блюдо
14. Оформить работу и сдать отчет преподавателю.

#### 4. Информационное обеспечение обучения

##### Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

###### Основные источники:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи,- М.: Деловая литература, 2013.
2. Анфимова Н.А. Кулинария,- Издание: 9-е изд.,: 2013.
3. Павлова Л.В., Смирнова В.А. Практические занятия по технологии приготовления пищи,- Экономика, 2016.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания,- М.: АСАДЕМА, 2011.
5. Мглинец А.И. Акимова Н.А., Дзюба Г.Н. и др. Технология продукции общественного питания,- СПб.: Троицкий мост, 2014.

###### Дополнительные источники:

1. Приготовление сладких блюд и напитков: Учебное пособие: Феникс, 2018.
2. Богушева В.И. Технология приготовления пищи,- Ростов- на-Дону: Феникс, 2007.
3. Матюхина З.П. Физиология питания, санитария и гигиена,- М.: Мастерство,2002.
4. Тимофеева В.А. Товароведение продовольственных товаров,- Ростов – на - Дону.: Феникс, 2003.
5. Перетятко Т.И. Организация учета и калькуляции.- Ростов-на- Дону Феникс,2005.
6. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания.- М.: ИНФРА,2007.

###### Интернет- ресурсы:

1. <http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/cooking5>
2. <http://www.say7.info/cook/kitchen/43-Desertyi-napitki/>
3. <http://eda-server.ru/cook-book/desert/index.html>
4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82>
5. <http://www.bankreceptov.ru/dess/>
6. <http://www.gotovim.ru/recepts/desserts/>
7. <http://nyamnya.ru/>
8. <http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/cooking5>