|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ульяновский техникум питания и торговли | | |
| Наименование документа: Методические рекомендации по организации и выполнению лабораторных и практических занятий по ПМ. 04  Профессии *43.01.09 Повар, кондитер* Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2011, ГОСТ Р 52614.2-2006 (п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5) | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист 1 из 41** |
| **Экз. №** |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

по организации и выполнению

лабораторных и практических занятий

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

Профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»

|  |
| --- |
| СОГЛАСОВАНО  на заседании МК отделения сервиса  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. Бесчетвертева |
| *(подпись И.О.Ф.)*  *Протокол заседания МК*  *№* |

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Перечень тем лабораторных и практических занятий
3. Методические указания для обучающихся по выполнению лабораторных занятий
4. Лабораторные занятия

5. Методические указания для обучающихся по выполнению практических занятий

5.1. Пояснительная записка

5.2.Практические занятия

**Пояснительная записка**

Учебно-методическое обеспечение по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента», включающий в себя междисциплинарный курс **МДК 04.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» и МДК 04.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента» ,** содержит комплект учебно-методической документации для эффективной организации проведения лабораторных работ и практических занятий. Содержание лабораторных работ и практических занятий соответствует требованиям ФГОС по ППКРС **профессии** 43.01.09 Повар, кондитер.

По учебному плану предусмотрено аудиторных занятий – **126 часов**

из них:

* лабораторных занятий - 36 **часов**
* практических занятий-  **42 часа**

**Лабораторная занятие** – форма обучения, когда обучающиеся по заданию и под руководством преподавателя выполняют лабораторную работу.

**Практическое занятие** – форма организации учебного процесса по дисциплине, темы которого должны соответствовать изучаемому теоретическому курсу, более полно охватывать материал по объему и по содержанию.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Параметры** | **Лабораторная занятие** | **Практическое занятие** | |
| **Ведущие дидактические**  **цели** | Экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, расчетов, формул),формирование профессиональных компетенций пользования различными приемами обработки сырья, обращения с оборудованием, инвентарём, инструментами и т.д. | Формирование практических умений – профессиональных (выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности) или учебных (решение задач). | |
| **Содержание** | Экспериментальная проверка формул, методик, расчетов и т.д. | Выполнение упражнений по изучению устройства оборудования, инструментов, инвентаря. | |
| Установление и подтверждение закономерностей | Решение производственных задач и ситуаций, расчет и анализ различных показателей, составление и производственной документации, обработка результатов измерений. | |
| Ознакомление с методикой проведения экспериментов, исследований | Ознакомление с технологическим процессом, диагностика качества сырья, полуфабрикатов, изделий, блюд, разработка технологической документации. | |
| Формирование умений наблюдать, сравнивать, анализировать, делать выводы, обобщения, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков | Анализ и решение производственных ситуаций и задач. | |
| Привитие интереса к применению теоретических знаний в практической работе | Изучение нормативных документов и справочных материалов, анализ производственной документации, выполнение заданий с их использованием | |
| **Место в учебном процессе** | При изучении профессиональных модулей. | | |
| Количество часов определяется по ФГОС СПО, определяет зам. директора по учебной работе и фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей. | | |
| В процессе изучения теоретического блока профессионального модуля. | | |
| Содержание лабораторных работ и практических занятий фиксируется в рабочих программах профессиональных модулей в разделе «Содержание обучения по профессиональному модулю». | | |
| **Подготовка** | Организация лаборатории, рабочих мест | | |
| Должны быть обеспечены:  - методическими указаниями (инструкциями)  - необходимым сырьем, оборудованием и инструментами, инвентарем, посудой;  - демонстрационными материалами и пособиями (плакатами, схемами, муляжами блюд, образцами сырья)  - образцами отчетов | | |
| **Проведение** | Учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 12 человек | | Не менее 2-х академических часов |
| Формы работы | | |
| Бригадная, в паре. | | Групповая, в паре и индивидуальная. |
| - проверка знаний обучающихся  - инструктаж преподавателя  - самостоятельная занятие обучающихся  - анализ и оценка выполненных работ и степени овладения обучающимися запланированными умениями | | |
| **Характер** | - репродуктивный  - частично-поисковый  - поисковый | | |
| **Контроль и оценка** | Контроль:  - ход выполнения работ  - качество оформления отчетов, своевременность их сдачи.  - соблюдение правил техники безопасности | | |
| Оценки за выполнение работ могут выставляться дифференцированно или в форме зачета с занесением в карту учёта успеваемости обучающегося. | | |
| Оценки могут учитываться как показатели текущей успеваемости обучающихся | | |
| **Обязанности** | Обучающийся должен:  - выполнить весь перечень работ, предусмотренных программой  - своевременно оформлять отчеты по выполнению работ | | |
| Преподаватель:  - организует проведение занятий и выполнение работ обучающимися, пропустившими занятия  - заносит результаты о проведении лабораторных работ и практических занятий в карту учёта успеваемости обучающегося и сдает в учебную часть в конце каждого семестра | | |
| **Требования** | В лаборатории/кабинете должны быть:  -перечень работ  -график проведения  - расписание консультаций  - правила по технике безопасности | | |

**В результате освоения** ПМ.04*«*Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» обучающиеся должны ***уметь:***

* Рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

Ссоблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

* Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

**знать:**

* Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
* Виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
* Ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
* Нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
* Правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**иметь практический опыт в:**

* Подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
* Выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
* Упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
* Порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
* Ведении расчетов с потребителями.

**Компетенции, формируемые в рамках ПМ.04** «**Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Компетенция** | **Наименование результата обучения** | **Основные показатели оценки результата** |
| ***Профессиональные компетенции*** | | |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами | |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента | |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента | |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента | |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Общие компетенции*** | | |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам | ОПОР 1.1 точность распознавания сложных проблемных ситуаций в различных контекстах;  ОПОР 1.2 адекватность анализа сложных ситуаций при решении задач профессиональной деятельности;  ОПОР 1.3 оптимальность определения этапов решения задачи;  ОПОР 1.4 адекватность определения потребности в информации;  ОПОР 1.5 эффективность поиска;  ОПОР 1.6 адекватность определения источников нужных ресурсов;  ОПОР 1.7 разработка детального плана действий;  ОПОР 1.8 правильность оценки рисков на каждом шагу;  ОПОР 1.9 точность оценки плюсов и минусов полученного результата, своего плана и его реализации, предложение критериев оценки и рекомендаций по улучшению плана; |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности | ОПОР 1.1 оптимальность планирования информационного поиска из широкого набора источников, необходимого для выполнения профессиональных задач;  ОПОР 1.2 адекватность анализа полученной информации, точность выделения в ней главных аспектов;  ОПОР 1.3 точность структурирования отобранной информации в соответствии с параметрами поиска;  ОПОР 1.4 адекватность интерпретации полученной информации в контексте профессиональной деятельности; |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие | ОПОР 1.1 актуальность используемой нормативно-правовой документации по профессии;  ОПОР 1.2 точность, адекватность применения современной научной профессиональной терминологии; |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами | ОПОР 1.1 эффективность участия в деловом общении для решения деловых задач;  ОПОР 1.2 оптимальность планирования профессиональной деятельность |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста | ОПОР 1.1 грамотность устного и письменного изложения своих мыслей по профессиональной тематике на государственном языке;  ОПОР 1.2 толерантность поведения в рабочем коллективе; |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей | ОПОР 1.1 понимание значимости своей профессии; |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях | ОПОР 1.1 точность соблюдения правил экологической безопасности при ведении профессиональной деятельности;  ОПОР 1.2 эффективность обеспечения ресурсосбережения на рабочем месте; |
| ОК.09 | Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности | ОПОР 1.1 адекватность, применения средств информатизации и информационных технологий для реализации профессиональной деятельности; |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке | ОПОР 1.1 адекватность понимания общего смысла четко произнесенных высказываний на известные профессиональные темы);  ОПОР 1.2 адекватность применения нормативной документации в профессиональной деятельности;  ОПОР 1.3 точно, адекватно ситуации обосновывать и объяснить свои действия (текущие и планируемые);  ОПОР 1.4 правильно писать простые связные сообщения на знакомые или интересующие профессиональные темы; |

* На каждое практическое и лабораторное занятие разработана технологическая карта проведения;
* разработаны и утверждены методические указания обучающимся.
* Представлен утвержденный перечень выполняемых работ.
* Приложено учебно-информационное обеспечение.

**Структурные элементы практического занятия, лабораторной работы:**

* Инструктаж, проводимый педагогом;
* Самостоятельная деятельность обучающихся;
* Анализ и оценка выполненных работ и степени овладения студентами запланированными умениями.

Перед выполнением практического занятия проводится проверка знаний студентов на предмет их готовности к выполнению задания.

**Методические указания к выполнению практических занятий содержат:**

* тему занятия;
* цель занятия;
* средства обучения;
* краткие теоретические сведения;
* содержание;
* порядок выполнения;
* отчёт;
* контрольные вопросы;
* выводы по работе;
* критерии оценивания;
* литературные источники

На занятии используются современные информационные технологии (в том числе демонстрация мультимедийных материалов).

**Повышение эффективности формирования общих компетенций в ходе проведения практических занятий и лабораторных работ достигается за счёт**

* разнообразие форм и методов обучения;
* управление процессом познания и развития;
* понимание стилей обучения.

**Формы организации учебного процесса, в рамках которых формируются общие компетенции:**

* занятие в семинарах;
* групповое выполнение практических работ;
* индивидуальное выполнение практических работ;
* групповое и индивидуальное участие в создании тематического проекта;
* занятие в деловых, имитационных играх;
* занятие в играх-тренингах (в рамках практической работы);
* занятие по созданию, оформлению тематических сообщений, рефератов, докладов, презентаций (в рамках практической работы);
* анкетирование, тестирование;
* индивидуальный анализ, моделирование проблемной ситуации;
* занятие в круглых столах (в рамках практической работы);

**Методы компетентностного обучения:**

* обсуждение в группах;
* деловая игра;
* демонстрация опыта;
* изучение конкретных ситуаций из практики;
* обсуждения с участием группы специалистов;
* проблемное изложение;
* метод эвристического диалога;
* метод учебно-профессиональных задач;
* метод проектного обучения

***П Е Р Е Ч Е Н Ь***

***практических занятий по* ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

на 2024/2025 учебный год

Профессия 43.01.09 **Повар, кондитер**

Группа **К-31, К-32, К-33**

семестр **5 - 6**

преподаватель **Умарова Э.Э.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид | Наименование занятия | Кол-во часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | | |
| **1.** | 1 | Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов. | **2** |
| **2.** | 2 | Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | **2** |
| **3** | 3 | Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков. | **2** |
| **4.** | 4 | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. \*\* | **2** |
| **5.** | 5 | Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для напитков разнообразного ассортимента.\*\* | **2** |
| **6.** | 6 | Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков. | **4** |
|  |  | **Итого** | **14** |
| **МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | | | |
| 1 | 1 | Расчет количества сырья для приготовления традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. крема). | **2** |
| 2 | 2 | Подбор посуды для отпуска желированных сладких блюд и авторских, брендовых, сладких блюд.\*\* | **2** |
| 3 | 3 | Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных (чизкейка, бланманже, террина, суфлеи др.) | **4** |
| 4 | 4 | Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.). | **2** |
| 5 | 5 | Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих сладких блюд ( в т.ч. региональных).\*\* | **2** |
| 6 | 6 | Подбор посуды для отпуска горячих сладких блюд традиционного ассортимента и сложных десертов, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)\*\*. | **2** |
| 7 | 7 | Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков. | **2** |
| 8 | 8 | Подбор посуды для отпуска холодных напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).\*\* | **2** |
| 9 | 9 | Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков. | **2** |
| 10 | 10 | Организация рабочего места бариста (экскурсия в бар). | **6** |
| 11 | 11 | Подбор посуды для отпуска горячих напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»), выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет). | **2** |
|  |  | **Итого** | **28** |
|  |  | **Итого по профессиональному модулю** | **42** |

***П Е Р Е Ч Е Н Ь***

***лабораторных занятий по* ПМ04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

на 2024/2025 учебный год

Профессия 43.01.09 **Повар, кондитер**

Группа **К-31, К-32, К-33**

семестр **5- 6**

преподаватель **Умарова Э.Э.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Вид | Наименование работы или занятия | Кол-во часов |
| 1 | 2 | 3 | 4 |
| **МДК 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | | | |
| 1 | 1 | **«Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования\*\*»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления традиционных желированных сладких блюд.  Использовать различные технологии приготовления и оформления традиционных желированных сладких блюд.  Оценивать качество традиционных желированных сладких блюд.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **6** |
| 2 | 2 | **«Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных (чизкейка, бланманже, террина, суфле) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования\*\*»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных сладких блюд.  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных сладких блюд.  Оценивать качество холодных сладких блюд.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **6** |
| 3 | 3 | **«Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования\*\*»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих сладких блюд.  Использовать различные технологии приготовления и оформления горячих сладких блюд.  Оценивать качество горячих сладких блюд.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
| 4 | 4 | **«Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложных горячих десертов в т.ч. региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества готовой продукции\*\*»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных горячих десертов.  Использовать различные технологии приготовления и оформления сложных горячих десертов.  Оценивать качество сложных горячих десертов.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
| 5 | 5 | **«Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложных холодных десертов в т.ч. региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества готовой продукции\*\*»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сложных холодных десертов.  Использовать различные технологии приготовления и оформления сложных холодных десертов.  Оценивать качество сложных холодных десертов.  Выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **4** |
| 6 | 6 | **«Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества готовой продукции\*\*»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных напитков.  Использовать различные технологии приготовления и оформления холодных напитков.  Оценивать качество холодных напитков.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **6** |
| 7 | 7 | **«Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента»**  Проверять органолептическим способом качество сырья.  Выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления горячих напитков.  Использовать различные технологии приготовления и оформления горячих напитков.  Оценивать качество горячих напитков.  Выполнять оценку качества готовой продукции. | **6** |
|  |  | **Итого по профессиональному модулю** | **36** |

**УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Методические указания для обучающихся

по выполнению

**ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

**по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

**профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Ульяновск

**Пояснительная записка**

Методические указания предназначены обучающимся, осваивающим программу среднего профессионального образования ППКРС по профессии Повар, кондитер.

Цель методических указаний оказание помощи обучающимся при выполнении лабораторных работ, проводимых в рамках профессионального модуля ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».

Лабораторные работы проводятся после изучения теоретического материала по теме, для закрепления полученных знаний, освоения умений и направлены на формирование:

общих компетенций **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.**

профессиональных компетенций **ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.**

При выполнения работ обучающимся необходимо:

* выполнять весь объём домашней подготовки, указанный в описаниях соответствующих лабораторных работ;
* подготовиться к проверке освоенных знаний, которая проводиться педагогом перед выполнением работ;
* при выполнении работ соблюдать правила техники безопасности;
* после окончания работ привести в порядок оборудование, инструменты и рабочее место;
* после выполнения работы представить отчёт о проделанной работе, с обсуждением результатов и выводов.

**Лабораторное занятие № 1**

**Тема** «Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.\*\*»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления традиционных желированных сладких блюд, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи традиционных желированных сладких блюд, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления традиционных желированных сладких блюд,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления традиционных желированных сладких блюд.

- *формировать компетенции*: ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10

**Средства обучения:** Методические указания к занятию, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, формочки для желированных блюд, доски разделочные (ОС, ОВ), десертные тарелки, креманки, вазочки, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жарочный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

**Последовательность выполнения лабораторного занятия:**

**1.Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2.Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1.Желе из плодов или ягод свежих №890.  
2.Мусс яблочный (на крупе манной) №902.  
3. Самбук яблочный или сливовый №904.*

*4. Крем ванильный, шоколадный, кофейный №906.*

**3.Составьте отчет (заполнить таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**Подготовте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполнитепервичную обработку фруктов.

1. Подготовьте желатин.
2. Вскипятите жидкость.
3. Приготовьте традиционные желированные сладкие блюда.
4. Оформите блюда для подачи.
5. Оформите отчет и сдайте работу.
6. Продегустируйте блюда и оцените их вкусовые качества (бракераж).
7. Уберите за собой рабочее место, посуду сдайте дежурным.
8. Оформите таблицу «Требования к качеству традиционных желированных сладких блюд».

**Теоретические основы выполнения технологических операций приготовления традиционных желированных сладких блюд**

1. Приготовление **желе из плодов или ягод свежих**. Из перебранных и промытых ягод отжимают сок и хранят его на холоде. Оставшуюся мезгу заливают горячей водой и варят 5-8 минут. Отвар процеживают, добавляют сахар, агревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения, вновь доводят до кипения, процеживают. В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, разливают в порционные формочки и оставляют на холоде при температуре от 0 до 8⁰С в течение 1,5 – 2 ч для застывания. Перед отпуском формочку желе (на 2/3 объема) погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку. Отпускают желе по 100 – 150 г на порцию с соусом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20 – 30 г на порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100 – 150 г на порцию).

2. Приготовление **мусса яблочного на крупе манной**. Яблоки после удаления семенных гнезд разрезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15 – 20 мин. Смесь охлаждают до 40⁰С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Отпускают мусс по 100 – 150 г на порцию с соусом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20 – 30 г на порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100 – 150 г на порцию).

3. Приготовление **самбука яблочного или сливового**. Яблоки (без семенного гнезда) или сливы после удаления косточек укладывают на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу; затем их охлаждают и протирают. В полученное пюре добавляют сахар, яичный белок и взбивают на холоде до образования пышной массы. Подготовленный желатин ставят на водяной мармит, помешивая, дают ему полностью раствориться и процеживают, затем вливают тонкой струей во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании венчиком. Массу разливают в формы и охлаждают. Отпускают самбук по 100 – 150 г на порцию с соусом плодовым или ягодным натуральным (по 20 г на порцию) или со взбитыми сливками (20 – 30 г на порцию) или подают кипяченое холодное молоко (100 – 150 г на порцию).

4. Приготовление **крема ванильного, шоколадного, кофейного**. **1ый способ.** Для яично-молочной смеси яйца растирают с сахаром, добавляют небольшой струйкой кипяченое молоко и нагревают до 70 – 80 ⁰С. После этого при помешивании вводят подготовленный, доведенный до кипения желатин. Для кофейного крема смесь готовят с добавлением кофейного настоя (50 г кофе на 150 г кипятка). Для шоколадного крема в горячую яично-молочную смесь добавляют растертый с сахаром или рафинадной пудрой какао-порошок. **2ой способ.** Ванилин или какао-порошок, растертый с рафинадной пудрой, вводят в сливки взбитые. Затем при непрерывном помешивании добавляют тонкой струйкой слегка остывший растворенный желатин. Для кофейного крема желатин растворяют в крепком кофейном настое. Готовый крем быстро разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с кремом выкладывают в вазочку или десертную тарелку. При отпуске его поливают сиропом кофейным (рец. №845) или сиропом шоколадным (рец. №846), или соусом земляничным, или малиновым, или вишневым (рец. №837) – 30 г на порцию.

**Отчёт**

1. Установите время застывания желе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Установите время взбивания до образования густой пенообразной массы мусса\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Установите время запекания яблок в жарочном шкафу для приготовления самбука \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Установите время застывания крема\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Укажите варианты оформления и подачи готового желированного сладкого блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Заполните таблицу «Требования к качеству традиционных желированных сладких блюд».

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Желе из плодов или ягод свежих* |  |  |  |  |  |
| *Мусс яблочный (на крупе манной)* |  |  |  |  |  |
| *Самбук яблочный или сливовый* |  |  |  |  |  |
| *Крем ванильный, шоколадный, кофейный* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству традиционных желированных сладких блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 - 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 - 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 - 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска желированных сладких блюд.

**Лабораторное занятие № 2**

**Тема:** «Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных (чизкейка, бланманже, террина, суфле) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.\*\*»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знания* температурного режима и правил приготовления холодных сладких блюд, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных сладких блюд, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления холодных сладких блюд,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления холодных сладких блюд.

- *формировать компетенции*: ПК 4.1, ПК 4.2, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения:** Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, формочки для холодных сладких блюд, доски разделочные (ОС, ОВ), десертные тарелки, креманки, вазочки, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жарочный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Чизкейк классический.  
2. Бланманже миндальное.  
3. Террин ягодный.*

*4. Холодное суфле с фруктами.***3.Составьте отчет (заполнить таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.** Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку фруктов.

1. Приготовьте холодные сладкие блюда.

2. Оформите блюда для подачи.

3. Оформите отчет и сдайте работу.

4. Продегустируйте блюда и оцените их вкусовые качества (бракераж).

5. Уберите за собой рабочее место, посуду сдайте дежурным.

6. Оформите таблицу «Требования к качеству приготовленных холодных сладких блюд».

**Теоретические основы выполнения технологических операций приготовления холодных сладких блюд**

1. Приготовление **чизкейка классического**.

**Рецептура, г.:** печенье – 250, масло сливочное – 125, яйца – 200, сыр филадельфия – 1280, сливки 35%-й жирности – 144, сахар-песок – 360, сметана 20%-й жирности – 32, лимонный сок – 40. Выход: 2000 г.

Печенье измельчают и перемешивают с растопленным сливочным маслом. Затем смесь выкладывают на дно формы для выпекания и охлаждают на 20 – 30 мин. Соединяют сыр филадельфия, яйца, сахар и перемешивают. Затем в массу вводят сметану, сливки и взбивают, в конце взбивания добавляют лимонный сок. Полученную сырную массу выкладывают в подготовленную форму на тестовую основу и помещают в духовой шкаф. Выпекают чизкейк на водяной бане (74 % влажности) при 110⁰С в течение 2,5 ч. После выпекания приоткрывают дверцу духового шкафа и чизкейк медленно охлаждают, затем помещаю холодильный шкаф на 2 – 2 ч. Перед подачей десерт разрезают на порции и украшают, иногда поливают сладкими соусами.

2. Приготовление **бланманже миндального.**

**Рецептура, г.:** миндаль – 250, сахар-песок – 250, молоко – 100, сливки 33%-й жирности – 500, вода – 100, желатин – 25. Выход: 1000 г (5 порций).

Подготовленный миндаль измельчают, всыпают в емкость, добавляют постепенно воду, молоко, сахар-песок и нагревают, не доводя до кипения. Затем смесь процеживают через ткань, отживают и охлаждают. Желатин замачивают холодной кипяченой водой и оставляют для набухания на 1 – 1,5 ч. Затем нагревают до полного растворения. Смешивают желатиновый раствор с миндальным молоком и охлаждают (ставят на лед или в холодную воду). Охлажденные сливки взбивают до мягкой пены и смешивают с теплым миндально-желатиновым молоком. Готовую смесь выливают в форму и ставят в холодильник на 5 ч. Затем бланманже извлекают из формы, погружая ее на несколько секунд в емкость с теплой водой, перекладывают в посуду подачи и украшают.

3. Приготовление **террина ягодного**.

**Рецептура, г.:** сок ягодный – 500, желатин – 35, сахар – 100, сок лайма – 40, свежая клубника (мелкая) – 350, свежая малина – 250, свежая черника – 150, свежая ежевика – 150. Выход: 1500 г (10 порций).

Сок ягодный соединяют с сахаром и подогревают, добавляют подготовленный желатин и доводят до кипения. В специальную форму для террина (вместимостью 1 л) слоями выкладывают подготовленные ягоды и заливают желе, сверху затягивают пищевой пленкой. Форму помещают на 2 – 3 ч в холодильный шкаф. Затем охлажденный террин погружают на короткое время в емкость с горячей водой и перекладывают на большое прямоугольное блюдо. При подаче десерт нарезают острым ножом (рекомендуется нож подержать 5 с в горячей воде) на ломтики. Ягодный террин можно подавать с о взбитыми сливками или мороженым.

4. Приготовление **суфле холодного с фруктами**.

**Рецептура, г.:** молоко – 100, сливки 33 – 35%-й жирности – 300, пудра сахарная – 120, яблоки – 50, груши – 50, бананы – 50, апельсины – 50, киви – 50, желатин – 12, шоколад – 20. Выход: 5 порций.

Подготовленный желатин соединяют с молоком и доводят до кипения. Сливки взбивают с сахарной пудрой, аккуратно вводят в молочно-желатиновую смесь и перемешивают. Подготовленные фрукты нарезают на небольшие кусочки одинакового размера и выкладывают в креманки или бокалы. Затем сверху заливают полученной смесью. Десерты ставят в холодильный шкаф на 30 – 40 мин. После охлаждения готовое суфле посыпают тертым шоколадом.

**Отчёт**

1. Установите время приготовления чизкейка в духовом шкафу \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Установите время застывания бланманже \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Установите время застывания террина \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Установите время застывания суфле \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Укажите варианты оформления и подачи готового холодного сладкого блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Заполните таблицу «Требования к качеству приготовленных холодных сладких блюд».

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Чизкейк классический* |  |  |  |  |  |
| *Бланманже миндальное* |  |  |  |  |  |
| *Террин ягодный* |  |  |  |  |  |
| *Суфле холодное с фруктами* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых холодных сладких блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 - 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 - 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 - 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска холодных сладких блюд.

**Лабораторное занятие № 3**

**Тема:** «Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.) с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.\*\*»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знании* температурного режима и правил приготовления горячих сладких блюд традиционного ассортимента, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих сладких блюд традиционного ассортимента, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления горячих сладких блюд традиционного ассортимента,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления горячих сладких блюд традиционного ассортимента.

- *формировать компетенции*: ПК 4.1, ПК 4.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения:** Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, формочки для горячих сладких блюд, доски разделочные (ОС, ОВ), десертные тарелки, порционные сковородки, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жарочный шкаф.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Пудинг яблочный с орехами №918  
2. Шарлотка с яблоками №926*

*3. Блины №1042*

*4. Яблоки в тесте жареные №924****3.* Составьте отчет (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных горячих сладких блюд.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку фруктов.

1. Приготовьте горячие сладкие блюда.

2. Оформите блюда для подачи.

3. Оформите отчет и сдайте работу

4. Продегустируйте блюда и оцените их вкусовые качества (бракераж).

5. Уберите за собой рабочее место, посуду сдайте дежурным.

6. Оформите таблицу «Требования к качеству горячих сладких блюд».

**Теоретические основы выполнения технологических операций приготовления горячих сладких блюд**

1. Приготовление **пудинга яблочного с орехами**. Очищенный и поджаренный с сахаром миндаль растирают, заливают молоком и варят 2 – 3 мин. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения. В подготовленную смесь, остывшую до температуры 60 – 70 ⁰С, вводят растертые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают. Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на пару. К пудингу подают соус абрикосовый.

2. Приготовление **шарлотки с яблоками**. Очищенные от кожицы и семенных гнезд яблоки нарезают мелкими кубиками и пересыпают сахаром. С хлеба срезают корки. Мякиш режут прямоугольными ломтиками толщиной 0,5 см. Оставшиеся от хлеба обрезки нарезают мелкими кубиками и подсушивают. Ломтики хлеба смачивают с одной стороны в смеси яиц, молока и сахара, затем ими обкладывают (смоченной стороной вниз) дно и стенки жиром формы, в которой должна выпекаться шарлотка. Подсушенные кусочки хлеба перемешивают с яблоками и корицей, заполняют этой смесью форму, сверху покрывают ломтиками хлеба и запекают в жарочном шкафу. Готовую шарлотку с яблоками выдерживают в форме 10 мин, а затем выкладывают на блюдо или тарелку. При отпуске шарлотку поливают соусом абрикосовым (30 г на порцию в 170 г) или соус можно подать отдельно.

3. Приготовление **блинов**. В небольшом количестве воды или молока растворяют соль, сахар, добавляют предварительно разведенные дрожжи, смесь процеживают, соединяют с остальной водой, подогретой до температуры 35 – 40 ⁰С, добавляют муку, яйца и перемешивают до образования однородной массы. Замешанное тесто оставляют в теплом месте (25 – 35 ⁰С) на 3 – 4 ч. В процессе брожения тесто перемешивают (обминают). Блины выпекают с обеих сторон на нагретых чугунных сковородах, смазанных жиром; толщина блинов должна быть не менее 3 мм. Отпускают по 3 шт. на порцию.

4. Приготовление **яблок в тесте жареных**. Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Готовят тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро перекладывают в разогретый жир до образования золотистой корочки. Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

**Отчёт**

1. Установите продолжительность варки пудинга на пару \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Определите изменение массы шарлотки до выпекания и после \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Установите продолжительность брожения теста для приготовления блинов \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Определите среднюю продолжительность обжаривания яблока в тесте в мин. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Укажите варианты оформления и подачи готового горячего сладкого блюда \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Заполните таблицу «Требования к качеству приготовленных горячих сладких блюд».

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Пудинг яблочный с орехами* |  |  |  |  |  |
| *Шарлотка с яблоками* |  |  |  |  |  |
| *Блины* |  |  |  |  |  |
| *Яблоки в тесте жареные* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления горячих сладких блюд. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 - 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 - 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 - 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска горячих сладких блюд.

**Лабораторное занятие №4**

**Тема:** «Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложных горячих десертов, в т.ч. региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества готовой продукции\*\*»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знании* температурного режима и правил приготовления сложных горячих десертов, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных горячих десертов, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления сложных горячих десертов,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления сложных горячих десертов.

- *формировать компетенции*: ПК 4.1, ПК 4.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения:** Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, формочки для горячих десертов, доски разделочные (ОС, ОВ), десертные тарелки, порционные сковородки, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жарочный шкаф.

**Форма обучения:** лабораторная занятие может быть проведена с помощью электронного обучения и дистанционных технологий в связи с введением ограничительных мероприятий, направленных на предотвращение инфекционных заболеваний, обеспечивая постоянную дистанционную связь преподавателя с обучающимися.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Снежки в горячем молочном соусе  
2. Пудинг с шоколадным соусом*

*3. Суфле шоколадное*

*4. Снежки из шоколада*

*5. Жареное мороженое****3.* Составьте отчет (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных сложных горячих десертов.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку фруктов.

1. Приготовьте горячие десерты.

2. Оформите блюда для подачи.

3. Оформите отчет и сдайте работу.

4. Продегустируйте блюда и оцените их вкусовые качества (бракераж).

5. Уберите за собой рабочее место, посуду сдайте дежурным.

6. Оформите таблицу «Требования к качеству сложных горячих десертов».

**Теоретические основы выполнения технологических операций приготовления сложных горячих десертов**

1. Приготовление **снежков в горячем молочном соусе**.

**Рецептура, г.:** яйца – 180, сахар – 200, сахар ванильный – 20, молоко 6%-й жирности – 1000, цедра лимона – 20. Выход – 500 г.

Белки отделяют от желтков, соединяют с 50 г сахара и взбивают до получения плотной пены. Молоко выливают в широкую посуду, смешивают с ванильным сахаром и доводят его до кипения. Уменьшают огонь до минимума. С помощью двух столовых ложек, смоченных в холодной воде, делают из белковой пены шарики и опускают в кипящее молоко. Через 15 с шарики переворачивают и варят в молоке еще 10 с. Затем вынимают снежки из молока и откидывают на сито. Для приготовления соуса желтки растирают с оставшимся сахаром до получения однородной белковой массы. Молоко процеживают, отливают 150 мл и вводят тонкой струйкой в растертые желтки при непрерывном помешивании. Горячий сладкий молочный соус выливают в посуду подачи, выкладывают на него снежки и сверху посыпают цедрой лимона.

2. Приготовление **пудинга с шоколадным соусом.**

**Рецептура, г.:** манная крупа – 100, молоко – 500, яйца – 120, сахарная пудра – 10, какао-порошок – 25, шоколад темный – 60, ваниль – 4, соль – 1, масло сливочное – 30, соус шоколадный – 30. Выход – 500 г.

В подготовленную посуду с толстым дном вливают молоко, доводят до кипения, всыпают тонкой струйкой манную крупу при постоянном помешивании. Затем добавляют сахар и соль, варят до загустения. В конце варки добавляют ваниль и сливочное масло. Готовую манную кашу охлаждают до температуры 40 – 50 ℃, вводят яйца, измельченный шоколад и какао-порошок, перемешивают. Подготовленную массу перекладывают в форму и готовят на водяной бане 40 минут. Готовый пудинг перекладывают в тарелку подачи, поливают горячим шоколадным соусом.

3. Приготовление **суфле шоколадного**.

**Рецептура, г.:** мука пшеничная – 8, яйца – 80, сахар-песок – 40, молоко – 40, масло сливочное – 2, шоколад темный – 10, сахарная пудра – 5. Выход – 5 порций по 300 г.

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, растертый шоколад, разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании во взбитые белки. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную посуду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12 – 15 минут. Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки в той же посуде, посыпав рафинадной пудрой.

4. Приготовление **снежков из шоколада**.

**Рецептура, г.:** мука –250, разрыхлитель – 12, соль – 1, масло сливочное – 50 , молоко – 150, шоколад белый – 80, кокосовая стружка – 20, сахарная пудра – 25. Выход – 10 штук по 35 г.

Просеянную муку смешивают с разрыхлителем, добавляют соль и сливочное масло, измельчают в крошку. Масляно-мучную крошку перекладывают в емкость, добавляют измельченный шоколад, вливают холодное молоко, перемешивают до однородной консистенции. Порционируют тесто по 45 г, скатывают в форме снежка (шарика), выкладывают на противень. Затем помещают в разогретый пекарский шкаф и выпекают 15 – 20 минут при температуре 180℃. Готовые снежки вынимают из пекарского шкафа, охлаждают до температуры 55℃, выкладывают в посуду подачи, сверху посыпают кокосовой стружкой, затем – сахарной пудрой.

5. Приготовление **жареного мороженого**.

**Рецептура, г.:** мороженое (сливочное) – 200, яйца куриные – 40, кукурузные хлопья – 50, мука (из кукурузных хлопьев) – 100, кокосовая стружка – 50, масло подсолнечное – 200, соус ягодный – 100, фрукты или ягоды для украшения – 30. Выход – 4 порции.

Мороженое порционируют с помощью специальной ложки для мороженого, образуя шарики. Затем их помещают в морозильную камеру и замораживают при температуре – 20 ℃. Кукурузные хлопья измельчают до порошкообразного состояния и подготавливают яичную смесь. Замороженные шарики достают из морозильной камеры и производят операции в определенной последовательности: шарики обваливают в измельченных кукурузных хлопьях, яичной смеси, кокосовой стружке, яичной смеси, измельченных кукурузных хлопьях, крупных кукурузных хлопьях. Подготовленные шарики помещают в морозильную камеру на 15 минут, а затем обжаривают во фритюре до румяной корочки. Подают жареное мороженое горячим в креманках или на десертных тарелках, поливают ягодным соусом и украшают фруктами и ягодами.

**Отчёт**

1. Установите температуру горячего молочного соуса при подаче \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Установите продолжительность приготовления пудинга при варке на пару \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Определите потери в граммах до выпекания суфле и после \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Определите среднюю продолжительность приготовления жареного мороженого. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Укажите варианты оформления и подачи готового сложного горячего десерта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Заполните таблицу «Требования к качеству приготовленных сложных горячих десертов».

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Снежки в горячем молочном соусе* |  |  |  |  |  |
| *Пудинг с шоколадным соусом* |  |  |  |  |  |
| *Суфле шоколадное* |  |  |  |  |  |
| *Снежки из шоколада* |  |  |  |  |  |
| *Жареное мороженое* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления сложных горячих десертов. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 - 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 - 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 - 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска сложных горячих десертов.

**Лабораторное занятие №5**

**Тема:** «Приготовление, оформление, отпуск и презентация сложных холодных десертов, в т.ч. региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества готовой продукции\*\*»

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знании* температурного режима и правил приготовления сложных холодных десертов, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи сложных холодных десертов, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления сложных холодных десертов,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления сложных холодных десертов.

- *формировать компетенции*: ПК 4.1, ПК 4.3, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения:** Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, формочки для холодных десертов, доски разделочные (ОС, ОВ), десертные тарелки, порционные сковородки, производственные столы, весы настольные, электрические плиты, жарочный шкаф.

**Форма обучения:** лабораторная занятие может быть проведена с помощью электронного обучения и дистанционных технологий в связи с введением ограничительных мероприятий, направленных на предотвращение инфекционных заболеваний, обеспечивая постоянную дистанционную связь преподавателя с обучающимися.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие блюда:**

*1. Панакота  
2. Холодное суфле с фруктами*

*3. Английский ванильный крем*

*4. Парфе из белого шоколада*

*5. Парфе из черники*

*6. Клафути****3.* Составьте отчет (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных холодных десертов.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку фруктов.

1. Приготовьте сложных холодных десертов.

2. Оформите блюда для подачи.

3. Оформите отчет и сдайте работу

4. Продегустируйте блюда и оцените их вкусовые качества (бракераж).

5. Уберите за собой рабочее место, посуду сдайте дежурным.

6. Оформите таблицу «Требования к качеству сложных холодных десертов».

**Теоретические основы выполнения технологических операций приготовления сложных холодных десертов**

1. Приготовление **панакоты**.

**Рецептура, г.:** сливки 35% жирности – 165, сахар-песок – 25, желатин листовой – 7, ваниль стручковая – 10, соус ягодный, 20, клубника – 10. Выход: 200 г.

Сливки с сахаром и ванилью доводят до кипения, процеживают, добавляют подготовленный желатин, перемешивают до растворения, разливают в формы и охлаждают. Перед подачей форму на несколько секунд опускают в теплую воду (50 - 60℃), а затем выкладывают в посуду подачи и украшают.

2. Приготовление **холодного суфле с фруктами**

**Рецептура, г.:** молоко – 100, сливки 33 – 35%-й жирности – 300, сахарная пудра – 120, яблоки – 50, груши – 50, бананы – 50, апельсины – 50, киви – 50, желатин – 12, шоколад – 20. Выход: 5 порций.

Подготовленный желатин соединяют с молоком и доводят до кипения. Сливки взбивают с сахарной пудрой, аккуратно вводят в молочно-желатиновую смесь и перемешивают.

Подготовленные фрукты нарезают на небольшие кусочки одинакового размера и выкладывают в креманки или бокалы. Затем сверху заливают полученной смесью. Десерты ставят в холодильный шкаф на 30 – 40 минут. После охлаждения готовое суфле посыпают тертым шоколадом.

3. Приготовление **английского ванильного крема**

**Рецептура, г.:** молоко – 540, яичные желтки – 135, сахар-песок – 170, ваниль (стручковая) – 2,6, сливки 35% жирности – 165. Выход: 1000 г.

Подготовленные яичные желтки и сахар-песок (80 г.) соединяют и растирают добела венчиком. В молоко вводят сливки, оставшийся сахар и расщепленный надвое стручок ванили, соскребают ножом мякоть и добавляют обратно в молоко. После чего вливают 1/3 в растертые с сахаром желтки, перемешивают, переливают смесь обратно в кастрюлю и уваривают до загустения. Как только масса будет оставаться тонким слоем на лопатке, крем снимают с огня и сразу же переливают в охлажденную посуду подачи. Крем подают охлажденным до температуры 7 – 8 ℃.

4. Приготовление **парфе из белого шоколада**

**Рецептура, г.:** яичные желтки – 120, сливки 35№-й жирности – 250, сахар – 200, шоколад белый – 240, коньяк – 40. Выход: 4 порции.

Подготовленные желтки растирают с сахаром до кремообразной консистенции. Белый шоколад (140 г) разламывают на небольшие кусочки, растапливают на водяной бане, соединяют с желтково-сахарной смесью и перемешивают. Сливки делят на две равные части. Одну часть сливок добавляют в подготовленную смесь, уваривают до загустения, добавляют коньяк и охлаждают, периодически помешивая. Вторую часть сливок охлаждают и взбивают до образования пышной пены. После охлаждения основную массу соединяют со взбитыми сливками и аккуратно перемешивают, затем перекладывают в подготовленные формы (или креманки). Формы помещают в морозильную камеру на 2 – 3 часа. После замораживания формы с готовым десертом на короткое время погружают в горячую воду, переворачивают на десертные тарелки и украшают кусочками белого шоколада.

5. Приготовление **парфе из черники**

**Рецептура, г.:** яйца – 80, сливки 35№-й жирности – 300, сахар – 70, сахарная пудра – 70, ягоды черники (свежие) – 200, сок лимона – 40. Выход: 3-4 порции.

Свежие ягоды черники перебирают, моют, обсушивают бумажными салфетками и измельчают в блендере. В черничное пюре добавляют сок лимона и перемешивают. Отделяют яичные желтки от белков. Белки слегка взбивают с сахарной пудрой, ставят на водяную баню в течение 5 минут постоянно помешивают венчиком. После чего прекращают нагрев, емкость с белковой смесью помещают на лед и продолжают взбивание, пока белки не загустеют. Затем взбитые белки охлаждают. Желтки растирают с сахаром до образования пены. Охлажденные сливки взбивают до получения густой пены. Последовательно соединяют взбитые белки, желтково-сахарную смесь, черничное пюре, взбитые сливки и аккуратно перемешивают. Готовую массу выкладывают в форму и помещают в морозильную камеру на 5 часов. Перед подачей парфе порционируют и отпускают.

6. Приготовление **клафути**

**Рецептура, г.:** мука пшеничная – 60, сахар-песок – 125, сливки 35% жирности - 300, яйца – 80, яичный желток – 70, ванилин – 3, настойка вишневая – 50, вишня без косточек – 500, сливочное масло для смазки – 10, мука пшеничная «для обсыпки формы» - 5, сахарная пудра – 10. Выход: 1000 г. (5-6 порций)

Подготовленную вишню помещают в дуршлаг, установленный над миской, сбрызгивают вишневой настойкой. В дежу миксера вливают холодные сливки, подготовленные яйца и яичные желтки, взбивают 1-2 минуты, всыпают сахар, ванилин и просеянную муку, взбивают до однородной консистенции. Подготавливают жаропрочную форму или порционные формочки: смазывают сливочным маслом, посыпают смесью муки и сахара, помещают в холодильный шкаф. В тесто вливают отстоявшуюся смесь из вишневого сока с вишневой настойкой, перемешивают, затем в форму выкладывают ½ часть теста и помещают в разогретый жарочный шкаф на 200⁰С на 5-7 минут, форму достают и выкладывают ровным слоем ½ часть вишневых ягод, выкладывают оставшуюся часть теста, а сверху – оставшуюся часть вишневых ягод. Заполненную форму помещают в жарочный шкаф и выпекают при температуре 180С в течение 35-40 минут. Готовый десерт охлаждают, посыпают сахарной пудрой, порционируют и отпускают на десертных тарелках.

**Отчёт**

1. Установите температуру при подаче панакоты \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Определите потери в граммах до выпекания суфле и после \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Определите время приготовления крема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4.Определите время застывания парфе. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Укажите варианты оформления и подачи готового сложного холодного десерта \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Заполните таблицу «Требования к качеству приготовленных холодных напитков».

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Панакота* |  |  |  |  |  |
| Холодное суфле с фруктами |  |  |  |  |  |
| *Английский ванильный крем* |  |  |  |  |  |
| *Парфе из белого шоколада* |  |  |  |  |  |
| *Парфе из черники* |  |  |  |  |  |
| *Клафути* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления сложных холодных десертов. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых блюд. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 - 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 - 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 - 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска сложных холодных десертов.

**Лабораторное занятие №6**

**Тема:** «Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования. Оценка качества готовой продукции\*\*».

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знании* температурного режима и правил приготовления холодных напитков, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи холодных напитков, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления холодных напитков,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления холодных напитков.

- *формировать компетенции*: ПК 4.1, ПК 4.4, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения:** Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, формочки для холодных десертов, доски разделочные (ОС, ОВ), десертные тарелки, порционные сковородки, производственные столы, весы настольные, электрические плиты.

**Форма обучения:** лабораторная занятие может быть проведена с помощью электронного обучения и дистанционных технологий в связи с введением ограничительных мероприятий, направленных на предотвращение инфекционных заболеваний, обеспечивая постоянную дистанционную связь преподавателя с обучающимися.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие напитки:**

*1. Кофе глясе  
2. Эгног клубничный*

*3. Классический айс-ти*

*4. Коктейль «Мохито» безалкогольный****3.* Составьте отчет (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных холодных напитков.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку фруктов.

1. Приготовьте горячие сладкие блюда.

2. Оформите напитки для подачи.

3. Оформите отчет и сдайте работу

4. Продегустируйте напитки и оцените их вкусовые качества (бракераж).

5. Уберите за собой рабочее место, посуду сдайте дежурным.

6. Оформите таблицу «Требования к качеству холодных напитков».

**Теоретические основы выполнения технологических операций приготовления холодных напитков**

1. Приготовление **кофе глясе**

**Рецептура, г.:** кофе черный эспрессо – 100, шоколадный сироп – 20, мороженое сливочное – 50, взбитые сливки – 25, тертый шоколад – 5. Выход – 200 г.

В кофемашине готовят эспрессо, охлаждают. В высокий фужер или специальный стакан для кофе выкладывают шарик мороженого, сверху поливают шоколадным сиропом. Затем вливают охлажденный кофе и сверху украшают взбитыми сливками и посыпают тертым шоколадом. Подают кофе глясе с длинной ложкой или котейльной трубочкой.

2. Приготовление **эгнога клубничного**

**Рецептура, г.:** яйца – 40, молоко – 100, клубничный сироп – 30, клубника – 40. Выход – 200 / 5 г.

Подготовленные яйца взбивают в блендере до увеличения в объеме в 2-3 раза. Вливают холодное молоко, клубничный сироп, добавляют ягоды клубники, взбивают до однородной консистенции. Коктейль подают в высоком стакане с трубочкой, край стакана украшают половиной ягоды клубники.

3. Приготовление **классического айс-ти**

**Рецептура, г.:** чай жасминовый – 3, лайм – 30, лимон – 30, сахар-песок – 20, мята (свежая) – 5, вода – 150, лед (кубики) – 50. Выход – 200 г.

Жасминовый чай заваривают кипятком, в процессе заваривания добавляют лимон (20 г) и лайм (20 г), сахар и свежую мяту. В высокий стакан кладут кружок лимона (10 г) и дольку лайма (10 г), добавляют лед. Заваренный чай процеживают и вливают в подготовленный стакан, подают с коктейльной трубочкой.

4. Приготовление **коктейля «Мохито» безалкогольного**

**Рецептура, г.:** сок лайма – 15, сок лимона – 15, сахарный сироп – 20, вода газированная – 80, мята (свежая) – 5, лайм – 35, лед (фраппе) – 80. Выход – 250 г.

В высокий стакан кладут подготовленную мяту, растирают пестиком, всыпают лед фраппе, наливают сахарный сироп, сок лайма, сок лимона, заливают газированной водой, перемешивают. При подаче украшают долькой лайма и мятой.

**Отчёт**

1. Установите температуру при подаче кофе глясе \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Установите температуру при подаче эгнога клубничного\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Установите температуру при подаче классического айс-ти \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Установите температуру при подаче коктейля\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Укажите варианты оформления и подачи холодного напитка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Заполните таблицу «Требования к качеству приготовленных сложных горячих десертов».

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Кофе глясе* |  |  |  |  |  |
| *Эгног клубничный* |  |  |  |  |  |
| *Классический айс-ти* |  |  |  |  |  |
| *Коктейль «Мохито» безалкогольный* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления холодных напитков. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых напитков. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 - 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 - 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 - 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска холодных напитков.

**Лабораторное занятие №7**

**Тема:** «Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента».

**Цель и задачи занятия:**

- *закрепить знании* температурного режима и правил приготовления горячих напитков, правила проведения бракеража, способы сервировки и варианты оформления и подачи горячих напитков, правила безопасного использования технологического оборудования и производственного инвентаря.

- *освоить умения* приготовления горячих напитков,выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки продуктов и приготовления горячих напитков.

- *формировать компетенции*: ПК 4.1, ПК 4.5, ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.

**Средства обучения:** Методические указания к работе, сырьё, инструменты, производственный инвентарь, кухонная посуда, формочки для холодных десертов, доски разделочные (ОС, ОВ), десертные тарелки, порционные сковородки, производственные столы, весы настольные, электрические плиты.

**Форма обучения:** лабораторная занятие может быть проведена с помощью электронного обучения и дистанционных технологий в связи с введением ограничительных мероприятий, направленных на предотвращение инфекционных заболеваний, обеспечивая постоянную дистанционную связь преподавателя с обучающимися.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018.

***Последовательность выполнения лабораторного занятия:***

**1. Ознакомьтесь с инструктажем по технике безопасности**

**2. Выполните задания:**

**2.1. Приготовьте и оформите для подачи следующие напитки:**

*1. Какао с молоком №959  
2. Шоколад №963*

*3. Кофе по-восточному №955*

*4. Кофейный напиток №958****3.* Составьте отчет (заполните таблицу).**

**4. Дайте оценку качества приготовленных горячих напитков.**

**Для выполнения задания №2:**

**1.**  Подготовьте рабочее место, продукты и посуду.

**2.** Выполните первичную обработку фруктов.

1. Приготовьте горячих напитков.

2. Оформите напитки для подачи.

3. Оформите отчет и сдайте работу

4. Продегустируйте напитки и оцените их вкусовые качества (бракераж).

5. Уберите за собой рабочее место, посуду сдайте дежурным.

6. Оформите таблицу «Требования к качеству горячих напитков».

**Теоретические основы**

**выполнения технологических операций приготовления горячих напитков**

1. Приготовление **какао с молоком.** Какао-порошоксмешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток доводят до кипения. Отпускают по 200 мл в чашках или стаканах.

2. Приготовление **горячего шоколада.** Для приготовления напитка используют шоколад в порошке или плитках, которые тщательно измельчают. Шоколадсмешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипяток доводят до кипения. Отпускают по 200 мл в чашках или стаканах.

3. Приготовление **кофе по-восточному.** Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду. По специальному заказу кофе по-восточному готовят без сахара. Кофе отпускают по 100 мл, отдельно подают сахар в количестве 15 г, а также лимон массой нетто 7 г. В зависимости от спроса кофе можно отпускать по 200 мл.

4. Приготовление **кофейного напитка.** Порошок кофейного напитка заливают кипятком (учитывая добавление молока) и доводят до кипения. После отстаивания (3 – 5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения. Отпускают кофейный напиток по 200 мл.

**Отчёт**

1. Установите температуру при подаче какао с молоком\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2. Установите температуру при подаче горячего шоколада\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Установите температуру при подаче кофе по-восточному\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Установите температуру при подаче кофейного напитка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Укажите варианты оформления и подачи горячего напитка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. Заполните таблицу «Требования к качеству приготовленных горячих напитков».

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда | Внешний вид | Цвет | Вкус | Запах | Консистенция |
| *Какао с молоком* |  |  |  |  |  |
| *Горячий шоколад* |  |  |  |  |  |
| *Кофе по-восточному* |  |  |  |  |  |
| *Кофейный напиток* |  |  |  |  |  |

Критерии оценивания лабораторного занятия:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Задания | Баллы | Примечание |
| Соблюдение санитарно-гигиенических требований спец.одежды. | 5 | Наличие чистой укомплектованной специальной одежды (каждый элемент специальной одежды 1 балл). |
| Организация рабочего места. | 3 | Наличие инструментов (1 балл), инвентаря (1 балл), посуды (1 балл). |
| Соблюдение техники безопасности. | 1 | Соблюдение техники безопасности. |
| Соблюдение технологического процесса приготовления горячих напитков. | 4 | Первичная обработка – 1 балл  Нарезка – 1 балл  Тепловой режим – 1 балл  Последовательность закладки продуктов – 1 балл |
| Соблюдение требований подачи. | 3 | Оформление – 1 балл  Подбор посуды для подачи – 1 балл  Норма выхода 1 порции – 1 балл |
| Соблюдение требований к качеству готовых напитков. | 6 | Цвет – 1 балл  Запах – 1 балл  Вкус – 1 балл  Консистенция – 1 балл  Температура подачи – 1 балл |
| Оформление отчета. | 6 | Каждое правильное выполненное задание -1 балл. |
| Подготовка документации. | 1 | - |
| **Максимальное количество баллов** | **29** |  |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **29** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 25 - 29 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 19 - 24 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 13 - 18 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 13 | 2 | не удовлетворительно |

**Задание на дом:** выучите требования к организации хранения и отпуска горячих напитковю

**УЛЬЯНОВСКИЙ ТЕХНИКУМ ПИТАНИЯ И ТОРГОВЛИ**

Методические указания для обучающихся

по выполнению

**ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ**

**по ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

**профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

Ульяновск

**Пояснительная записка**

Методические указания предназначены обучающимся, осваивающим программу ППКРС по профессии Повар, кондитер (приказ № 384 от 22.04.2014 г.)

Цель методических указаний - оказание помощи обучающимся при выполнении практических занятий, проводимых в рамках профессионального модуля **ПМ 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента».** Практические занятия проводятся после изучения теоретического материала по теме, для закрепления полученных знаний, освоения умений и направлены на формирование

общих компетенций **ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4, ОК 5, ОК 6, ОК 7, ОК 9, ОК 10.**

профессиональных компетенций **ПК 4.1, ПК 4.2, ПК 4.3, ПК 4.4, ПК 4.5.**

При выполнения работ обучающимся необходимо:

* выполнять весь объём домашней подготовки, указанный в описаниях соответствующих практических занятий;
* подготовиться к проверке освоенных знаний, которая проводиться педагогом перед выполнением работ;
* при выполнении работ соблюдать правила техники безопасности;
* после окончания работ привести в порядок оборудование, инструменты и рабочее место;
* после выполнения работы представить отчёт о проделанной работе, с обсуждением результатов и выводов.

**Практическое занятие №1**

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов.

**Цель работы:** закрепить знания по организации рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд,десертов», сделать сжатый конспект, воспользовавшись учебником.
3. Ответьте на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1.** Описать рабочее место по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.

**Задание №2.** Описать рабочее место по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.

**Задание №3.** Ответить на поставленный вопрос: какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении холодных и горячих сладких блюд?

**Контрольные вопросы**

1. Перечислите основной инвентарь для приготовления горячих сладких блюд, десертов.

2. Перечислите основной инвентарь для приготовления холодных сладких блюд, десертов.

3. Ответьте на поставленный вопрос: при каком условии допускается повторное использование фритюра для жарки?

4. Дайте определения понятий «термостатирование», «электромармиты».

5. Перечислите правила безопасной эксплуатации аппарата для выпечки блинчиков.

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Описать рабочее место по приготовлению холодных сладких блюд и десертов. | 10 | Последовательность выполнения, сжатость конспекта. |
| **Задание №2.**  Описать рабочее место по приготовлению горячих сладких блюд и десертов. | 20 | Последовательность выполнения, сжатость конспекта. |
| **Задание №3.**  Ответьте на поставленный вопрос: при каком условии допускается повторное использование фритюра для жарки? | 15 | Четкость и сжатость при раскрытии ответа на вопрос. |
| Контрольные вопросы | 5 | Каждый правильный выполненный ответ 1 балл |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

'

**Практическое занятие №2**

**Тема:** Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков.

**Цель работы:** закрепить знания по организации рабочего места по приготовлению горячих напитков.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Организация рабочего места по приготовлению горячих напитков», сделать сжатый конспект и таблицу, воспользовавшись учебником.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Перечислить инвентарь для приготовления горячих напитков.

**Задание №2.** В табличной форме выделить назначение каждого вида оборудования для приготовления горячих напитков.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название оборудования** | **Функциональное назначение** |
|  |  |  |

**Задание №3.** Перечислить, чем обусловлен выбор оборудования при организации рабочих мест по приготовлению горячих напитков.

**Контрольные вопросы**

1. Дать определение понятия «кофейный буфет», «плунжер».

2. Отметить до какой температуры должна быть прогрета посуда для подачи кофе.

3. При использовании какого приспособления уделяют особое внимание его санитарному состоянию.

4. Что включает полный технологический цикл приготовления кофе.

5. Что позволяет осуществлять использование обжарки кофе-ростера?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Перечислить инвентарь для приготовления горячих напитков. | 10 | Последовательность выполнения, сжатость конспекта. |
| **Задание №2.**  В табличной форме выделить назначение каждого вида оборудования для приготовления горячих напитков. | 20 | Последовательность выполнения, правильность заполнения таблицы. |
| **Задание №3.**  Перечислить, чем обусловлен выбор оборудования при организации рабочих мест по приготовлению горячих напитков. | 15 | Четкость и сжатость при раскрытии ответа на вопрос. |
| Контрольные вопросы | 5 | Каждый правильный выполненный ответ 1 балл |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое занятие №3**

**Тема:** Организация рабочих мест по приготовлению холодных напитков.

**Цель работы:** закрепить знания по организации рабочего места по приготовлению горячих напитков.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Организация рабочего места по приготовлению холодных напитков», сделать сжатый конспект и таблицу, воспользовавшись учебником.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Перечислить инвентарь для приготовления холодных напитков.

**Задание №2.** В табличной форме выделить назначение каждого вида оборудования для приготовления холодных напитков.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Название оборудования** | **Функциональное назначение** |
|  |  |  |

**Задание №3.** Ответить на поставленный вопрос:Каким образом можно осуществить быстрое охлаждение компотов или киселей?

**Контрольные вопросы:**

1. Какого объёма должны быть половники при порционировании компотов?

2. В каком цехе производят варку компотов, киселей, отваров, сиропов для фруктовых напитков?

3. Чем заряжают сифоны для приготовления лимонада, взбитых сливок?

4. С помощью какого оборудования получают лед кубиками?

5. Что располагают на рабочем столе для отмеривания и загрузки продуктов в блендер на рабочем месте?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Перечислить инвентарь для приготовления холодных напитков. | 10 | Последовательность выполнения, сжатость конспекта. |
| **Задание №2.**  В табличной форме выделить назначение каждого вида оборудования для приготовления холодных напитков. | 20 | Последовательность выполнения, правильность заполнения таблицы. |
| **Задание №3.**  Ответить на поставленный вопрос:Каким образом можно осуществить быстрое охлаждение компотов или киселей? | 15 | Четкость и сжатость при раскрытии ответа на вопрос. |
| Контрольные вопросы | 5 | Каждый правильный выполненный ответ 1 балл |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №4**

**Тема:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. \*\*

**Цель работы:** перенести знания по теме занятия из теоретической части на решение ситуационных задач.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов. \*\*», ответить на вопросы ситуационных задач, воспользовавшись учебником и заполнить таблицы.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Представьте следующую ситуацию: вам необходимо приготовить шарлотку бисквитную с карамелью. В табличной форме выделите каким видом оборудования и инвентаря вам необходимо воспользоваться.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Шарлотка бисквитная с карамелью | | | | |
| №  п/п | Название оборудования | Описание технологических приемов с ним | Название инвентаря | Описание технологических приемов с ним |
|  |  |  |  |  |

**Задание №2.** Представьте следующую ситуацию: вам необходимо приготовить самбук яблочный или сливовый. В табличной форме выделите каким видом оборудования и инвентаря вам необходимо воспользоваться.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Самбук яблочный или сливовый | | | | |
| №  п/п | Название оборудования | Описание технологических приемов с ним | Название инвентаря | Описание технологических приемов с ним |
|  |  |  |  |  |

**Задание №3.** Представьте следующую ситуацию: вам необходимо приготовить экзотический фруктовый салат. В табличной форме выделите, каким видом оборудования и инвентаря вам необходимо воспользоваться.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Экзотический фруктовый салат | | | | |
| №  п/п | Название оборудования | Описание технологических приемов с ним | Название инвентаря | Описание технологических приемов с ним |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Какая кухонная посуда применяется при приготовлении сладких блюд?

2. Перечислите тепловое оборудование горячего цеха для приготовления сладких блюд, десертов?

3. О каком оборудовании идет речь: оборудование, сочетающее в себе функции куттера (измельчение различных продуктов до пюреобразной консистенции), мясорубки, овощерезки, миксера.  
4. О каком оборудовании идет речь: машина, позволяющая проводить нарезку продукта заданной толщины.

5. В каком случае блендер может выполнять несколько функций?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Ситуационная задача по приготовлению шарлотки бисквитной с карамелью. | 10 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов таблицы. |
| **Задание №2.**  Ситуационная задача по приготовлению самбука яблочного или сливового. | 20 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов таблицы. |
| **Задание №3.**  Ситуационная задача по приготовлению экзотического фруктового салата. | 15 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов таблицы. |
| Контрольные вопросы | 5 | Каждый правильный выполненный ответ 1 балл |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №5**

**Тема:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для напитков разнообразного ассортимента.\*\*

**Цель работы:** перенести знания по теме занятия из теоретической части на решение ситуационных задач.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.

Обобщив полученные знания по теме «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для напитков разнообразного ассортимента.\*\*», ответить на вопросы ситуационных задач, воспользовавшись учебником и заполнить таблицы.

1. Ответить на контрольные вопросы.
2. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Представьте следующую ситуацию: вам необходимо приготовить клюквенный чай. В табличной форме выделите каким видом оборудования и инвентаря вам необходимо воспользоваться.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Клюквенный чай | | | | |
| №  п/п | Название оборудования | Описание технологических приемов с ним | Название инвентаря | Описание технологических приемов с ним |
|  |  |  |  |  |

**Задание №2.** Представьте следующую ситуацию: вам необходимо приготовить кофе на молоке по-варшавски. В табличной форме выделите каким видом оборудования и инвентаря вам необходимо воспользоваться.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Кофе на молоке по-варшавски | | | | |
| №  п/п | Название оборудования | Описание технологических приемов с ним | Название инвентаря | Описание технологических приемов с ним |
|  |  |  |  |  |

**Задание №3.** Представьте следующую ситуацию: вам необходимо приготовить кофе латте. В табличной форме выделите каким видом оборудования и инвентаря вам необходимо воспользоваться.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Кофе латте | | | | |
| №  п/п | Название оборудования | Описание технологических приемов с ним | Название инвентаря | Описание технологических приемов с ним |
|  |  |  |  |  |

**Контрольные вопросы:**

1. Какая кухонная посуда применяется при приготовлении напитков разнообразного ассортимента?

2. Перечислите оборудование для приготовления напитков разнообразного ассортимента.

3. О каком оборудовании идет речь: аппарат для обжарки зеленых зерен кофе.

4. О каком приспособлении идет речь: ручной пресс для отжима сока из долек цитрусовых.

5. Продолжите предложение: на предприятиях питания все соковыжималки по своему назначению подразделяются на соковыжималки для …

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Ситуационная задача по приготовлению клюквенного чая. | 10 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов таблицы. |
| **Задание №2.**  Ситуационная задача по приготовлению кофе на молоке по-варшавски. | 20 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов таблицы. |
| **Задание №3.**  Ситуационная задача по приготовлению кофе латте. | 15 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов таблицы. |
| Контрольные вопросы | 5 | Каждый правильный выполненный ответ 1 балл |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №6.**

**Тема:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.

**Цель работы:** отработать практические умения по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды по теме занятия.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл. Правила эксплуатации и техника безопасности при работе с производственным оборудованием общепита всех видов  
Источник: https://www.pitportal.ru/vestnik/section160/8737.html [Электронный ресурс].

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.

Обобщив полученные знания по теме «Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков», ответить на вопросы, воспользовавшись учебником и электронным ресурсом.

1. Ответить на контрольные вопросы.
2. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**1 вариант:**

**Задание №1**. Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо сделать перед началом работы с электрическим жарочным или пекарским шкафом.

**Задание №2**. Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо делать в процессе эксплуатации с электрическим жарочным или пекарским шкафом.

**Задание №3.** Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо делать по окончании работы с электрическим жарочным или пекарским шкафом.

**2 вариант:**

**Задание №1.** Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо сделать перед началом работы с электросковородой / электрофритюрницей.

**Задание №2**. Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо делать в процессе эксплуатации с электросковородой / электрофритюрницей.

**Задание №3.** Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо делать по окончании работы с электросковородой / электрофритюрницей.

**3 вариант:**

**Задание №1.** Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо сделать перед началом работы с холодильным оборудованием.

**Задание №2**. Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо делать в процессе эксплуатации с холодильным оборудованием.

**Задание №3.** Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо делать по окончании работы с холодильным оборудованием.

**Контрольные вопросы:**

1. Что запрещается делать при работе с оборудованием?

2. Что необходимо проверить перед включением?

3. Что не допускается делать при работе с оборудованием?

4.Какие манипуляции необходимо производить со съёмными или дополнительными частями оборудования?

5. Каким образом необходимо выполнять загрузку и выгрузку подготовленного сырья?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо сделать перед началом работы с оборудованием. | 10 | Последовательность изложения, сжатость при раскрытии ответов на вопрос. |
| **Задание №2.**  Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо делать в процессе эксплуатации с оборудованием. | 20 | Последовательность изложения, сжатость при раскрытии ответов на вопрос. |
| **Задание №3.**  Перенести в тетрадь инструкции, что необходимо делать по окончании работы с оборудованием. | 15 | Последовательность изложения, сжатость при раскрытии ответов на вопрос. |
| Контрольные вопросы | 5 | Каждый правильный выполненный ответ 1 балл |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №1.**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема).

**Цель работы:** закрепить знания по проведению расчета количества сырья для приготовления традиционных желированных сладких блюд.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2006,; - 680 с.: ил.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Расчет количества сырья для приготовления традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука, крема) » выполнить расчет количества сырья в табличной форме с кратким описанием технологии приготовления, воспользовавшись учебником и сборником рецептур.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Желе из плодов или ягод свежих» (рец. №980). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи и краткое описание технологии приготовления.

**Задание №2.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Мусс яблочный (на крупе манной)» (рец. №902). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи и краткое описание технологии приготовления.

**Задание №3.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Самбук яблочный или сливовый» (рец. №904). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи и краткое описание технологии приготовления.

**Задание №4.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Крем ванильный, шоколадный, кофейный» (рец. №906). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи и краткое описание технологии приготовления.

**Контрольные вопросы:**

1. При приготовлении желе клубничного порционно выяснилось, что желе плохо застывает в формочках. Определите причины дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

2. При проведенном бракераже киселя полужидкой консистенции, повар получил замечания по приготовлению, на поверхности киселя образовалась пленка. Определите причину дефекта. Укажите, как избежать нарушения технологии при последующем приготовлении.

3. Что является основой желе и муссов; самбука; крема?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Желе из плодов или ягод свежих» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №2.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Мусс яблочный (на крупе манной)» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №3.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Самбук яблочный или сливовый» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №4.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Крем ванильный, шоколадный, кофейный» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| Контрольные вопросы | 6 | Каждый правильный выполненный ответ 2 балла |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №2**

**Тема:** Подбор посуды для отпуска желированных сладких блюд и авторских, брендовых, сладких блюд.\*\*

**Цель работы:** закрепить знания по подбору посуды для отпуска желированных сладких блюд.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Подбор посуды для отпуска желированных сладких блюд и авторских, брендовых, сладких блюд.\*\*» выполнить задание в табличной форме, воспользовавшись учебником.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы:**

**Задание №1.** Выполнить задание: подобрать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления желе из плодов или ягод свежих в табличной форме.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № рецептуры | Наименование блюда | Этапы приготовления | Оборудование  Инвентарь  Посуда |
|  |  |  |  |

**Задание №2.** Выполнить задание: подобрать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления мусс яблочный (на манной крупе) в идентичной табличной форме.

**Задание №3.** Выполнить задание: подобрать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления самбук яблочный или сливовый в идентичной табличной форме.

**Задание №4.** Выполнить задание: подобрать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления крема ванильного, шоколадного, кофейного в идентичной табличной форме.

**Контрольные вопросы:**

1. Из какого материала бывает посуда для подачи сладких блюд согласно характеристике на стр. 288-291?

2. Какие наименования столовой посуды применяются для подачи желированных сладких блюд?

3. Какой вместимостью и диаметра должна быть посуда для подачи желированных сладких блюд?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Выполнить задание: подобрать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления желе из плодов или ягод свежих в табличной форме. | 11 | Правильность заполнения таблицы, последовательность, аккуратность. |
| **Задание №2.**  Выполнить задание: подобрать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления мусс яблочный (на манной крупе) в идентичной табличной форме. | 11 | Правильность заполнения таблицы, последовательность, аккуратность. |
| **Задание №3.**  Выполнить задание: подобрать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления самбук яблочный или сливовый в идентичной табличной форме. | 11 | Правильность заполнения таблицы, последовательность, аккуратность. |
| **Задание №4.**  Выполнить задание: подобрать инвентарь, посуду, оборудование для приготовления крема ванильного, шоколадного, кофейного в идентичной табличной форме. | 11 | Правильность заполнения таблицы, последовательность, аккуратность. |
| Контрольные вопросы | 6 | Каждый правильный выполненный ответ 2 балла |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №3**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных (чизкейка, бланманже, террина, суфлеи др.)

**Цель работы:** закрепить знания по проведению расчета количества сырья для приготовления холодных сладких блюд.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных (чизкейка, бланманже, террина, суфлеи др.)» выполнить расчет количества сырья в табличной форме с кратким описанием технологии приготовления, воспользовавшись учебником.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Чизкейк классический». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления и качественную оценку готового блюда.

**Задание №2.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Бланманже миндальное». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления и качественную оценку готового блюда.

**Задание №3.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Террин ягодный». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления и качественную оценку готового блюда.

**Задание №4.**

Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Холодное суфле с фруктами». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления и качественную оценку готового блюда.

**Контрольные вопросы:**

1. Какая температура подачи холодных сладких блюд?

2. В какой посуде подают суфле?

3. Что такое темперирование шоколада?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Чизкейк классический» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №2.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Бланманже миндальное» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №3.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Террин ягодный» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №4.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Холодное суфле с фруктами» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| Контрольные вопросы | 6 | Каждый правильный выполненный ответ 2 балла |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №4**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.).

**Цель работы:** закрепить знания по проведению расчета количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий обществ. питания/Авт.-сост.: А. И. Здобнов, В. А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ «ЛАДА», К.: «Издательство «Арий», 2006,; - 680 с.: ил.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.).» выполнить расчет количества сырья в табличной форме с кратким описанием технологии приготовления, воспользовавшись учебником и сборником рецептур.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Пудинг яблочный с орехами» (рец. №918). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи и краткое описание технологии приготовления.

**Задание №2.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Шарлотка с яблоками» (рец. №926). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи и краткое описание технологии приготовления.

**Задание №3.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Блины» (рец. №1042). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи и краткое описание технологии приготовления.

**Задание №4.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Яблоки в тесте жареные» (рец. №924). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи и краткое описание технологии приготовления.

**Контрольные вопросы:**

1. Какая температура подачи горячих сладких блюд?

2. Какие существуют горячие сладкие блюда из яблок?

3. Какие существуют горячие сладкие блюда из теста?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Пудинг яблочный с орехами» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №2.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Шарлотка с яблоками» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №3.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Блины» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №4.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Яблоки в тесте жареные» | 11 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| Контрольные вопросы | 6 | Каждый правильный выполненный ответ 2 балла |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №5**

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих сладких блюд (в т.ч. региональных).\*\*

**Цель работы:** закрепить знания по проведению расчета количества сырья для приготовления сложных горячих сладких блюд.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Расчет количества сырья для приготовления сложных горячих сладких блюд (в т.ч. региональных).\*\*» выполнить расчет количества сырья в табличной форме с кратким описанием технологии приготовления, воспользовавшись учебником.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Снежки в горячем молочном соусе». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления и качественную оценку готового блюда.

**Задание №2.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Пудинг с шоколадным соусом». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления и качественную оценку готового блюда.

**Задание №3.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Суфле шоколадное». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления и качественную оценку готового блюда.

**Задание №4.**

Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Снежки из шоколада». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления и качественную оценку готового блюда.

**Задание №5.**

Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Жареное мороженое». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления и качественную оценку готового блюда.

**Контрольные вопросы:**

1. Какое оборудование и инвентарь необходимы, чтобы приготовить жареное мороженое?

2. Какие десерты называют сложными и почему?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда «Снежки в горячем молочном соусе» | 9 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №2.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Пудинг с шоколадным соусом» | 9 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №3.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Суфле шоколадное» | 9 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №4.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Снежки из шоколада» | 9 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №5.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций блюда«Жареное мороженое» | 9 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| Контрольные вопросы | 5 | Каждый правильный выполненный ответ 2,5 балла |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №6**

**Тема:** Подбор посуды для отпуска горячих сладких блюд традиционного ассортимента и сложных десертов, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)\*\*.

**Цель работы:** закрепить знания по подбору посуды для отпуска горячих сладких блюд традиционного ассортимента и сложных десертов.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с. цв. вкл. Шведский стол: вокруг да около Источник: <https://restoranoff.ru/solutions/solutions/Shvedskii_stol_vokrug_da_okolo/> [Электронный ресурс]; Десерты, сладкие блюда – правила, техника, температура подачи Источник: <https://alexsolor.ru/pravila/deserty-sladkie-blyuda-pravila-tehnika-temperatura-podachi> [Электронный ресурс].

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Подбор посуды для отпуска горячих сладких блюд традиционного ассортимента и сложных десертов, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг)\*\*» выполнить задания в табличной форме, воспользовавшись учебником и электронными источниками.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. В табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске горячих сладких блюд при обслуживании «шведский стол».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Название горячего десерта | Посуда для отпуска | Температура подачи |
|  |  |  |  |

**Задание №2.** В идентичной табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске горячих сладких блюд при выездном обслуживании («кейтеринге»).

**Задание №3.** Ответить на поставленный вопрос: в чем сходство и в чем отличие при реализации горячих сладких блюд посредством выездного обслуживания и шведского стола.

**Контрольные вопросы:**

1. Дайте определение понятия «шведский стол».

2. Дайте определение понятия «кейтеринг».

3. Перечислить ассортимент сложных горячих десертов.

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  В табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске горячих сладких блюд при обслуживании «шведский стол». | 10 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов. |
| **Задание №2.**  В идентичной табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске горячих сладких блюд при выездном обслуживании («кейтеринге»). | 10 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов. |
| **Задание №3.**  Ответить на поставленный вопрос: в чем сходство и в чем отличие при реализации горячих сладких блюд посредством выездного обслуживания и шведского стола. | 15 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов. |
| Контрольные вопросы | 15 | Каждый правильный выполненный ответ 5 баллов |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №7**

**Тема:** Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков.

**Цель работы:** закрепить знания по проведению расчета количества сырья для приготовления холодных напитков.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков» выполнить расчет количества сырья в табличной форме с кратким описанием технологии приготовления, воспользовавшись учебником.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций холодного напитка «Кофе глясе». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления.

**Задание №2.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций холодного напитка «Эгног клубничный». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления.

**Задание №3.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций холодного напитка «Классический айс-ти». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления.

**Задание №4.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций холодного напитка «Коктейль «Мохито» безалкогольный». Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления.

**Контрольные вопросы:**

1. Какая температура подачи холодных напитков?

2. Выделите классификацию холодных напитков и перенесите в тетрадь.

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций холодного напитка «Кофе глясе». | 10 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №2.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций холодного напитка «Эгног клубничный». | 10 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №3.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций холодного напитка «Классический айс-ти». | 10 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №4.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций холодного напитка «Коктейль «Мохито» безалкогольный». | 10 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| Контрольные вопросы | 10 | Каждый правильный выполненный ответ 5 баллов |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №8**

**Тема:** Подбор посуды для отпуска холодных напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).\*\*

**Цель работы:** закрепить знания по подбору посуды для отпуска горячих сладких блюд традиционного ассортимента и сложных десертов.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с. цв. вкл. Шведский стол: вокруг да около Источник: <https://restoranoff.ru/solutions/solutions/Shvedskii_stol_vokrug_da_okolo/> [Электронный ресурс]; Десерты, сладкие блюда – правила, техника, температура подачи Источник: <https://alexsolor.ru/pravila/deserty-sladkie-blyuda-pravila-tehnika-temperatura-podachi> [Электронный ресурс].

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Подбор посуды для отпуска холодных напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).\*\*», выполнить задания в табличной форме, воспользовавшись учебником и электронными источниками.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. В табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске холодных напитков при обслуживании «шведский стол».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Название холодного напитка | Посуда для отпуска | Температура подачи |
|  |  |  |  |

**Задание №2.** В идентичной табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске холодных напитков при выездном обслуживании («кейтеринге»).

**Задание №3.** В идентичной табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске холодных напитков при обслуживании в стиле фуршет.

**Контрольные вопросы:**

1. Могут ли коктейли где-либо храниться после приготовления?

2. Какие существенные особенности в обслуживании в стиле «кейтеринг» и фуршет и шведский стол?

3. Какие холодные напитки подаются в общей посуде и при этом каждый гость может сам себе налить желаемый напиток?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  В табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске горячих сладких блюд при обслуживании «шведский стол». | 15 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов. |
| **Задание №2.**  В идентичной табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске горячих сладких блюд при выездном обслуживании («кейтеринге»). | 15 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов. |
| **Задание №3.**  Ответить на поставленный вопрос: в чем сходство и в чем отличие при реализации горячих сладких блюд посредством выездного обслуживания и шведского стола. | 11 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов. |
| Контрольные вопросы | 9 | Каждый правильный выполненный ответ 3 балла |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №9**

**Тема:** Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.

**Цель работы:** закрепить знания по проведению расчета количества сырья для приготовления горячих напитков.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков» выполнить расчет количества сырья в табличной форме с кратким описанием технологии приготовления, воспользовавшись учебником.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций горячего напитка «Какао с молоком» (рец. №959). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления.

**Задание №2.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций горячего напитка «Шоколад» (рец. №963). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления.

**Задание №3.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций горячего напитка «Кофе по-восточному» (рец. №955). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления.

**Задание №4.** Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций горячего напитка «Кофейный напиток» (рец. №958). Выход 1 порции – 200 г. Указать температуру подачи, краткое описание технологии приготовления.

**Контрольные вопросы:**

1. Какие напитки подаются как в холодном, так и горячем виде?

2. Выделите классификацию горячих напитков и перенесите в тетрадь.

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций горячего напитка «Какао с молоком». | 10 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №2.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций горячего напитка «Шоколад». | 10 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №3.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций горячего напитка «Кофе по-восточному». | 10 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| **Задание №4.**  Произвести расчет количества продуктов нетто и брутто, необходимого для приготовления 1 и 2 порций горячего напитка «Кофейный напиток». | 10 | Правильность выполнения расчетов, аккуратность, последовательность. |
| Контрольные вопросы | 10 | Каждый правильный выполненный ответ 5 баллов |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №10**

**Тема:** Организация рабочего места бариста (экскурсия в бар).

**Цель работы:** закрепить знания по организации рабочего места бариста.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; Синицына А. В. Приготовление, оформление, подготовка к реализации холодных и сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / А. В. Синицына, Е. И. Соколова. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2018. – 304 с., [16] с. цв. вкл.;

Организация рабочего места бариста Источник: <https://rollerquest.ru/index.php/osobennosti/organizatsiya-obsluzhivaniya-v-kofejni/organizatsiya-rabochego-mesta-barista> [Электронный ресурс]; Проектирование предприятий общественного питания: особенности разработки технологического проекта для кафе Источник: <http://proektkafe.ru/articles/proektirovanie-predpriyatiy-obshchestvennogo-pitan/> [Электронный ресурс]. Пособие к СНиП 2.08.02-89 Проектирование предприятий общественного питания Источник: https://znaytovar.ru/gost/2/Posobie\_k\_SNiP\_2080289\_Proekti9.html [Электронный ресурс]; ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Организация рабочего места бариста», выполнить задания, воспользовавшись учебником и электронными ресурсами.
3. Ответьте на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1.** Зарисовать схему рабочего места бариста с расшифровкой обозначений оборудования и мебели.

**Задание №2.** Пользуясь пособием к СНиП, зарисовать принципы размещения и композиционные решения барных стоек.

**Задание №3.** Пользуясь ГОСТом,выделить в табличной форме классификацию баров по разным признакам.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Бары | | | |
| По ассортименту | По интересам потребителей | По месторасположению | По методам обслуживания |
|  |  |  |  |

**Контрольные вопросы**

1. Из какого обязательного и дополнительного оборудования состоит рабочее место бариста?

2. Какая должна быть рабочая обувь бариста?

3. Дайте определение понятия «бариста».

4. Представьте следующую ситуацию: в кафе организуется день рождения маленького ребенка, приглашено большое количество гостей, в том числе и детей. Какая должна быть максимальная температура подачи напитков?

5. Какие обязательные гигиенические правила должен соблюдать бариста? Как он должен выглядеть?

Критерии оценки практической работы

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  Зарисовать схемурабочего места бариста с расшифровкой обозначений оборудования и мебели. | 20 | Аккуратность выполнения, правильность выполнения. |
| **Задание №2.**  Пользуясь пособием к СНиП, зарисовать принципы размещения и композиционные решения барных стоек. | 10 | Аккуратность выполнения, правильность выполнения. |
| **Задание №3.**  Пользуясь ГОСТом,выделить в табличной форме классификацию баров по разным признакам. | 15 | Правильность заполнения таблицы, аккуратность. |
| Контрольные вопросы | 5 | Каждый правильный выполненный ответ 1 балл |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |

**Практическое задание №11**

**Тема:** Подбор посуды для отпуска горячих напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»), выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет).

**Цель работы:** закрепить знания по подбору посуды для отпуска горячих напитков, способов их подачи в зависимости от способа обслуживания.

**Рекомендуемые информационные источники и издания:** методические пособия по выполнению практической работы; раздаточный материал; Бурчакова И. Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И. Ю. Бурчакова – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с. цв. вкл.

**Указания к работе:**

1. Проанализировать задание.
2. Обобщив полученные знания по теме «Подбор посуды для отпуска горячих напитков, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол»), выездное обслуживание (кейтеринг, фуршет)» выполнить задания в табличной форме, воспользовавшись учебником.
3. Ответить на контрольные вопросы.
4. Подготовить и сдать практическую работу (занятие должна быть оформлена в тетрадях).

**Последовательность выполнения работы**

**Задание №1**. В табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске горячих напитков при обслуживании «шведский стол».

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Название горячего напитка | Посуда для отпуска | Температура подачи |
|  |  |  |  |

**Задание №2.** Ответить на поставленный вопрос: как может ассортимент реализуемых горячих напитков зависеть от типа организации?

**Задание №3.** Ответить на поставленный вопрос: в чем сходство и в чем отличие при реализации горячих напитков посредством обслуживания в стиле фуршет и кейтеринга.

**Контрольные вопросы:**

1. Что такое «мобильные бары»?

2. Как оснащается рабочее место мобильного бара? От чего зависит оснащение?

3. Для чего необходимы автономные электрогенераторы при выездном обслуживании?

**Критерии оценки практической работы**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Задания** | **Баллы** | **Примечание** |
| **Задание №1.**  В табличной форме выделить, какая посуда применяется при отпуске горячих напитков при обслуживании «шведский стол». | 10 | Правильность заполнения таблицы, сжатость при раскрытии пунктов. |
| **Задание №2.**  Ответить на поставленный вопрос: как может ассортимент реализуемых горячих напитков зависеть от типа организации? | 10 | Правильность ответа на вопрос, сжатость. |
| **Задание №3.**  Ответить на поставленный вопрос: в чем сходство и в чем отличие при реализации горячих напитков посредством обслуживания в стиле фуршет и кейтеринга. | 15 | Правильность ответа на вопрос, сжатость. |
| Контрольные вопросы | 15 | Каждый правильный выполненный ответ 5 баллов |
| Максимальное количество баллов | 50 | - |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Процент результативности (правильных ответов) | Максимальное количество набранных баллов **50** | Качественная оценка индивидуальных образовательных достижений | |
| отметка | Вербальный аналог |
| 90% - 100% | 45 - 50 | 5 | отлично |
| 80% - 89% | 40 - 44 | 4 | хорошо |
| 70% - 79% | 35 - 39 | 3 | удовлетворительно |
| Менее 70% | Менее 35 | 2 | не удовлетворительно |