

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет
им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж



УТВЕРЖДАЮ
Директор
/ С.А. Махновский
«27» февраля 2019 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ

по ПМ.04 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

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

**для студентов специальности
43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Магнитогорск, 2019

ОДОБРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией Сферы обслуживания
Председатель И.В.Авдюшина
Протокол № 6 от 20.02.2019

Методической комиссией МпК Протокол №5 от 21.02.2019 г.

Составители:

преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» *Ирина Владимировна Авдюшина*
преподаватель МпК ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» *Марина Александровна Ильина*

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы ПМ.04 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, МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Содержание практических и лабораторных работ ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций по программе подготовки специалистов среднего звена по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

СОДЕРЖАНИЕ

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА	4
2 ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ	6
3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ	10
Практическое занятие 1-2	10
Практическое занятие 3	12
Практическое занятие 4-7	13
Лабораторное занятие 1-10	15

1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Состав и содержание практических и лабораторных занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование профессиональных практических умений (умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности).

Ведущей дидактической целью лабораторных занятий является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических положений (законов, зависимостей).

В соответствии с рабочей программой ПМ.04 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, МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий. В рамках практического занятия обучающиеся могут выполнять одну или несколько лабораторных работ.

В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

-разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

-порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на формирование общих компетенций по профессиональному модулю программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями:**

ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6 Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

А также формированию **общих компетенций**:

- ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК.03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК.04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК.05 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК.06 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
- ОК.07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
- ОК.09 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК.10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.
- ОК.11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Выполнение обучающимися практических и лабораторных работ по ПМ.04 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, МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, предусмотрено проведение практических и лабораторных занятий. В рамках практического занятия обучающиеся могут выполнять одну или несколько лабораторных работ направлено на:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
- развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов: аналитических, проектировочных, конструктивных и др.;
- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические и лабораторные занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ ЗАНЯТИЙ

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		10	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Практическое занятие1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	4	У2, У4, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Практическое занятие2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	У1, У3, У5, У6 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.5, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11,
	Практическое занятие3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	4	У02.1, У02.2, У02.3, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.1, У04.2, У04.3, У04.4, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.5, У06.2, У06.5, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
ИТОГО		10	

Разделы/темы	Темы практических/лабораторных занятий	Количество часов	Требования ФГОС СПО (уметь)
Раздел 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента		48	
Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	Практическое занятие 3. Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента	4	У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет)	4	
	Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк).	4	
	Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе многослойное, мусс, самбук)	4	
	Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже)	4	
	Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)	4	
Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	Практическое занятие 4. Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	4	У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана).	4	
		4	
		4	
		4	
	Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).	4	

	<p>Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (брауни, воздушного пирога).</p> <p>Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (пудинга, кекса).</p> <p>Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).</p>		
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента		14	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента ...	<p>Практическое занятие 4. Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных напитков сложного ассортимента</p> <p>Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных</p>	4	У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
		4	
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Практическое занятие 4. Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента	4	У2, У3, У5, У6, У7 У01.1, У01.2, У01.3, У01.4, У01.6, У01.7, У01.8, У01.9, У01.10, У01.11, У02.1, У02.2, У02.4, У02.5, У02.6, У02.7, У03.1, У03.2, У03.3, У03.4, У03.5, У04.2, У04.3, У04.4, У04.5, У04.8, У05.1, У05.2, У05.3, У05.4, У05.5, У06.2, У07.1, У07.2, У07.3, У09.1, У09.2, У10.6
	Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента.	2	
ИТОГО		72	

3 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Тема 1.1.Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков

Практическое занятие № 1

Адаптация рецептов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания

Цель: разработать новую рецептуры для холодных и горячих десертов, напитков, изучить ассортимент. Выявить их отличительные особенности.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- работать с химическим составом пищевых продуктов
- разрабатывать новые рецептуры на кондитерские изделия
- составлять ТТК.

Материальное обеспечение:

- химический состав пищевых продуктов
- сборник рецептов блюд и кулинарных изделий

Задание:

- 1.Используя интернет ресурсы и Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий разработать рецептуру на новое изделие пониженной калорийности
- 2.Рассчитать пищевую и энергетическую ценность изделия.
- 3.Составить ТТК

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Форма представления результата:

Составленная технико-технологическая карта

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков

Практическое занятие 2

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель : научиться организовывать рабочее место и производить подбор оборудования и инвентаря

- подбирать оборудование и инвентарь по Нормам оснащения
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Материальное обеспечение: нормы оснащения предприятий общественного питания оборудованием, кухонной посудой и инвентарем.

Задание:

1. Подобрать оборудование для приготовления холодных десертов в холодном цехе ресторана на 150 мест в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием.
2. Подобрать оборудование для приготовления горячих десертов в горячем цехе ресторана на 150 мест в соответствии с Нормами оснащения предприятий общественного питания торгово-технологическим оборудованием.

Порядок выполнения работы:

1. Получить Нормы оснащения предприятий общественного питания оборудованием, кухонной посудой и инвентарем.
2. Подобрать оборудование.
3. Подобрать кухонную посуду и инвентарь.

Ход работы:

Студенты последовательно выполняют задания и оформляют их в тетради.

Таблица 1 **Подбор оборудования для горячего цеха ресторана на 150 мест**

№ п/п	Наименование оборудования	Тип марка	Количество	Габариты		
				длина	ширина	высота
1.	Механическое оборудование					
2.	Немеханическое оборудование					
3.	Тепловое оборудование					
4.	Холодильное оборудование					
5.	Весовое оборудование					

Таблица 2

Подбор кухонной посуды и инвентаря горячего цеха ресторана на 150 мест

№ п/п	Наименование кухонной посуды и инвентаря	Количество
1		
2		
3		
и т.д.		

Форма представления результата:

Заполненные таблицы.

Практическое занятие 3

Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цель: сформировать практические умения и навыки по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента в кофейне.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- решать ситуационные задачи

Материальное обеспечение: мультимедиапроектор, раздаточный материал

Задание

1. Подобрать оборудование для кофейни

2. Сделать вывод.

Ход работы

Оснащение кофейни «Библиотека кофе». Кофейня имеет небольшое количество посадочных мест, всего 20, соответственно и весь процесс по работе заведения отталкивается от данного показателя. С учетом количества посадочных мест, и с учетом того, что торговая точка открыта в месте с хорошей проходимостью по американской концепции, организационный процесс структурирован следующим образом: в меню отсутствуют первые и основные горячие блюда, отсутствует алкоголь, который не применяется даже как компонент в напитках; обслуживание проводится со стойки, которая организована и как барная для приготовления кофе и кофейных напитков, и как линия раздачи, и как витрина для демонстрации и выбора десертов; уборку столиков проводит непосредственно персонал заведения; в интерьере придерживаются сдержанного минималистичного оформления. Все меню покупатели могут видеть на верхних панелях, которые заполняются персоналом ежедневно. Оборудование в данной кофейне используется только профессиональное: эспрессо-машина, кофемашина фильтрационного типа, френч-пресс, аппарат для приготовления кофе по-восточному, соковыжималка, используется так же холодильное оборудование, морозильные камеры, льдогенератор, миксер, микроволновая печь, блендер, мини-сервант для посуды, стол со встроенной раковиной, а так же стол со встроенной охлаждаемой камерой, имеются весы, кассовый аппарат. В барной зоне хранится продукция предназначенная для работы бариста, а именно: молоко, йогурт, сливки, фрукты, мед, все храниться в отдельных контейнерах при соответствующей температуре. В морозильной камере хранят мороженное и замороженные ягоды. Так же в барной зоне на полках хранятся штабелями пакеты с кофейными зёрнами, рассыпные чаи в банках и напитки. В последний календарный день месяца в кофейне проводится учёт, подсчитываются все материальные ценности заведения, от чайной ложки до продукции и сырья.

Кроме торгового зала при кофейне имеется небольшой кондитерский цех, где производят десерты согласно меню. В кондитерском цехе имеется следующее профессиональное автоматизированное оборудование: пароконвектомат, производственные столы; передвижные стеллажи. Рядом находится небольшой склад для хранения сырья необходимого для производства данной продукции.

Все заявки на поставку замороженных мучных кондитерских полуфабрикатов, а она ежедневная, проводится менеджером заведения, все нереализованные изделия списываются в конце рабочего дня. Персонал кофейни небольшой, работают в две бригады, по пять дней: менеджер торгового зала, два бариста, четыре бармена, они же и продавцы, два кондитера,

график работы которых два через два, две уборщицы, бухгалтер. Обслуживающий персонал имеет фирменную одежду. В кофейне так же имеется отделение моечной столовой посуды, которое отделено от торгового зала окном, через него персонал выносит грязную столовую посуду на мойку.

Форма представления результата:

Оформленные тетради

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Практическое занятие 4

Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных десертов сложного ассортимента

Практическое занятие 5

Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих десертов сложного ассортимента

Практическое занятие 6

Расчет сырья и количества порций для приготовления холодных напитков сложного ассортимента

Практическое занятие 7

Расчет сырья и количества порций для приготовления горячих напитков сложного ассортимента

Цель: формирование умений и навыков при расчете сырья для приготовления сложных горячих и холодных десертов и напитков.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- рассчитывать сырье с учетом норм закладки;
- перерасчитывать сырье с учетом его кондиции;
- составлять и оформлять технологические карты

Материальное обеспечение:

Методические указания для практических занятий;

Конспекты лекций

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Нормативно-технологические документы

Задание:

1. Решить ситуационные задачи

1. Выписать продукты для приготовления 200 порций мусса клюквенного по второй колонке Сборника рецептур, если выход одной порции - 150 г.
2. Выписать продукты для приготовления 150 порций желе клюквенного по первой колонке Сборника рецептур блюд, если масса одной порции 100 г.
3. Выписать продукты для приготовления 200 порций густого киселя из клюквы по второй колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г.
4. Выписать продукты для приготовления 200 порций киселя из клюквы жидкой консистенции по первой колонке Сборника рецептур, если масса одной порции 200 г.
5. Выписать продукты для 40 порций мусса абрикосового на манной крупе по первой колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г, мусс отпускается с вишневым сиропом.
6. Выписать продукты для 100 порций киселя молочного по первой колонке Сборника рецептур, если на одну порцию отпускается 200 г киселя и используется сухое молоко.
7. Выписать продукты для приготовления 70 порций желе апельсинового по первой колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г.

8. Выписать продукты для 100 порций крема шоколадного по первой колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 150 г.
9. Выписать продукты для 130 порций пудинга сухарного с сиропом абрикосовым по второй колонке Сборника рецептур.
10. Выписать продукты для 60 порций шарлотки с яблоками, с соусом абрикосовым, если выход одной порции 200 г.
11. Выписать продукты для 500 порций кофе с молоком по первой колонке Сборника рецептур, если используется молоко сгущенное с сахаром.
12. Выписать продукты для приготовления 150 порций кофе с молоком, если используется сухое молоко.
13. Выписать продукты для 300 порций какао с молоком по второй колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 200 г и используется молоко сгущенное с сахаром.
14. Выписать продукты для приготовления 50 порций компота из чернослива по второй колонке Сборника рецептур, если выход одной порции 200 г.

Пример решения задачи 310

Определяем массу 200 порций готового мусса клюквенного $150 \text{ г} \times 200 = 30 \text{ кг}$.

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 кг (в г)	Масса нетто на 1 кг (в г)	Масса брутто на 30 кг (в кг)
	Клюква			6,33
	Сахар			4,8
	Желатин			0,81

Задача 321. Рецептатура кофе с молоком. Определяем массу 500 порций готового кофе $200 \text{ г} \times 500 = 100 \text{ кг}$.

По таблице взаимозаменяемости продуктов:

1 кг цельного молока заменяется 0,38 кг сгущенного

0,375 кг цельного - х кг сгущенного.

$$X = (0,375 * 0,38) / 1 = 142,5 \text{ г сгущенного молока}$$

Количество сахара по рецептуре 125 г на 1 кг кофе. В связи с использованием сгущенного молока с сахаром, закладку сахара следует уменьшить на 0,170 кг сахара.

$$X = (125 * 0,170) / 1 = 64 \text{ г}$$

Значит, на 1 кг кофе надо взять сахара: $125 - 64 = 61 \text{ г}$, тогда расчет необходимых продуктов с учетом замены:

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 1 кг (в г)	Масса брутто на 100 кг (в кг)
	Кофе натуральный или с цикорием		4,0
	Сахар		6,1
	Молоко сгущенное с сахаром	142,5	14,25

Определение количества порций по заданному количеству сырья

1. Сколько порций молочного желе можно приготовить на 0,6 кг желатина, если выход одной порции 100 грамм?
2. Сколько порций киселя густого по второй колонке Сборника рецептур можно приготовить, если в наличии 21 кг клюквы и выход одной порции 150 грамм?
3. Сколько порций яблочного желе можно приготовить при наличии 10 кг яблок, если выход одной порции 100 грамм? Сколько понадобится остальных продуктов?
4. Сколько порций компота из апельсинов можно приготовить по первой колонке Сборника рецептур при наличии 5 кг апельсинов, если выход одной порции 200 грамм?

5. Сколько порций мусса лимонного можно приготовить при наличии 5 кг лимонов, если выход одной порции 200 грамм?
6. Сколько яблок, жареных в тесте, можно приготовить из 10 кг яблок?
7. Сколько порций крема ванильного из сметаны можно приготовить из 10 кг сметаны, если выход одной порции 150 грамм?

Пример решения задачи

Рецептура блюда «Желе молочное»

На 1 кг желе необходимо 30 г. желатина

На x желе необходимо 600 г. желатина

$$X = (600 \text{ г.} * 1 \text{ кг}) / 30 \text{ г.} = 20 \text{ кг желе}$$

На одну порцию - 100 г, на x порций - 20 кг, $x = 200$ порций.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема 2.1. Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента

Лабораторная работа 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербет)

Лабораторная работа 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейк).

Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (желе многослойное, мусс, самбук)

Лабораторная работа 4 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (гранита, бланманже)

Лабораторная работа 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (ледяного салата из фруктов, рулета фило с фруктами)

Тема 2.2. Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента

Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана).

Лабораторная работа 7. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю).

Лабораторная работа 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (брауни, воздушного пирога).

Лабораторная работа 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (пудинга, кекса).

Лабораторная работа 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (десертов фламбе, десертов «с обжигом»).

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента

Лабораторная работа 11 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных

Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента

Лабораторная работа 12. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков сложного ассортимента

Цель: формирование умений и навыков в приготовлении напитков, сложных холодных и горячих десертов.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных и горячих десертов, напитков;
- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные и горячие десерты, напитки

Материальное обеспечение:

Методические указания;

Конспекты лекций

Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

Нормативно-технологические документы

Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

Рассчитать сырье с учетом норм закладки;

Составить технологические карты на сложные десерты;

Приготовить сложные десерты;

Провести бракераж.

Ход работы:

Разделится на бригады.

Получить сырье.

Повторить технологию приготовления по технологическим картам.

Приготовить под руководством преподавателя.

Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных сложных десертов и проведение бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно