

Министерство образования и науки  
Забайкальского края  
Государственное профессиональное образовательное учреждение  
«Приаргунский государственный колледж»

**Методические указания**  
**для обучающихся**  
**по выполнению практических работ по ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ**  
**МОДУЛЮ**  
**ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации**  
**холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного**  
**ассортимента**  
**по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер»**

**Приаргунск 2021 г.**

Практическая работа № 1 .....	7
Практическая работа № 2 .....	8
Практическая работа № 3 .....	9
Практическая работа № 4 .....	9
Практическая работа № 5 .....	13
Лабораторная работа № 1 .....	17
Лабораторная работ № 2.....	18
Практическое занятие №6.....	19
Лабораторная работ № 3.....	19
Практическое занятие №7 .....	22
Лабораторная работа № 4.....	24
Лабораторная работа № 5 .....	24
Литература.....	25

## ОРГАНИЗАЦИЯ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

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

Лабораторные работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 2-4 академических часов.

Для проведения лабораторных работ группа обучающихся делится на 2 подгруппы. Каждая подгруппа делится на бригады численностью 2-3 человека, которые выполняют индивидуальные задания. В ходе лабораторной работы преподаватель или мастер оценивает поэтапное выполнение задания и формирование общих и профессиональных компетенций.

Каждая бригада имеет постоянное место — производственный стол и плиту, инвентарь и посуду.

В бригаде должен быть бригадир, в обязанности которого входит проверка личной гигиены членов бригады и распределение обязанностей; получение продуктов.

Для привития навыков организаторской работы бригадирами должны быть все члены бригады поочередно. Бригадир несет ответственность за качество приготовленных блюд, выход готовой продукции, следит за чистотой рабочего места во время работы.

В лаборатории должны висеть на видном месте правила внутреннего распорядка, личной гигиены и техники безопасности.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет и получает оценку за лабораторную работу.

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

**Правила личной гигиены.** К работе в лаборатории допускаются обучающиеся только после прохождения исследования на бациллоносительство и медицинского осмотра.

Перед началом работы учащиеся должны тщательно мыть руки с щеткой и мылом и ополаскивать дезинфицирующим раствором. Эту процедуру необходимо повторять после перерыва в работе, при переходе от одного вида работы к другому (особенно при переходе от разделки сырых продуктов к операциям с продуктами, прошедшими термическую обработку или подготавливаемыми к отпуску). Ноги должны быть коротко острижены, без лака. Часы, кольца, броши и другие украшения следует снять.

Санитарная одежда состоит из халата или куртки, колпака или косынки, фартука из белой хлопчатобумажной ткани и полотенца. Она должна прикрывать домашнюю одежду и волосы. В санитарной одежде из помещения лаборатории выходить нельзя.

Обучающиеся должны иметь сменную обувь на низком каблучке.

После окончания занятий учащиеся убирают рабочее место, моют стол водой с содой, а также инвентарь, инструменты и посуду. Дежурная бригада проверяет качество уборки рабочих мест и производит уборку помещения.

**Правила техники безопасности.** Перед началом первой лабораторной работы заведующий лабораторией проводит инструктаж по технике безопасности на ра-

бочем месте. Знакомит с правилами эксплуатации механического и теплового оборудования, показывает правильные приемы включения электрических машин и аппаратов, кипятильника, проверки соединения их корпусов с системой защитного заземления; показывает основные приемы работы с мясорубками, овощерезками и др.

В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности.

Для оказания первой помощи при порезах и ожогах в лабораторной аптечке должны быть йод, бинты, мазь от ожогов и другие медикаменты.

**Рекомендации по распределению времени в процессе работы  
(тематический план)**

<b>Наименование темы программы</b>	<b>Кол-во часов</b>	<b>Задание</b>
Раздел модуля 1. Организация приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.	4	Практическое занятие №1 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.
	2	Практическое занятие №2 Изучение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ
	4	Практическое занятие №3 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.в.
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента	4	Практическое занятие №4 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд
	4	Практическое занятие №5 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд
	6	Лабораторная работа №1 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, блок в тесте и т.д.)
	6	Лабораторная работа №2 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции
Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента.	6	Практическое занятие №6 Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков
	6	Лабораторная работа №3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.
	6	Практическое занятие 7 Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков
	6	Лабораторная работа 4 Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.
	6	Лабораторная работа №5 Порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции
<b>Итого:</b>	<b>60</b>	

## Критерии оценки

Оценка	Критерии
Оценка «5» (отлично)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, без ошибок, на контрольные вопросы полные правильные
Оценка «4» (хорошо)	Все предусмотренные этапы работы выполнены Отчет оформлен полностью, но имеет незначительные ошибки, не искажающие смысл проделанной работы, на вопросы правильные, недостаточно полные, требуют дополнительных уточняющих вопросов.
Оценка «3» (удовлетворительно)	Не выполнен один из этапов работы. Отчет оформлен не полностью, имеет ошибки, на контрольные вопросы неполные, с ошибками
Оценка «2» (неудовлетворительно)	Выполнено менее 70% работы  Отчет по работе оформлен с существенными ошибками, либо не оформлен. Ответы на контрольные вопросы отсутствуют, либо ошибочные

### Инструкции по выполнению работы с критериями оценки качества знаний

#### Практическое занятие №1

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

**Цель работы:** научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

**Задание:**

В соответствии с производственным заданием цеха повар должен приготовить фруктовую нарезку, кофейный напиток, мороженое с фруктовым наполнителем, штрудель с яблоками

1. Известно, что в цехе будет задействовано следующее оборудование: весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания); слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов); овощерезка; кофеварка, соковыжималка, привод универсальный для взбивания; тепловое оборудование: плиты электрические; печь пароконвекционная; фритюрница; микроволновая печь;.

**Ход работы:**

1. Выберите необходимое оборудование для приготовления десертов и сладких блюд

2. Начертите схему расположения оборудования и обозначьте его.

3. Перечислите виды инвентаря, которые будут использованы в процессе изготовления. (Функциональные емкости из нержавеющей стали для хранения и транспортировки; набор разделочных досок (деревянных с маркировкой «СО», «Гастрономия», «Готовая продукция» или из пластика с цветовой маркировкой для каждой группы продуктов); мерный стакан; венчик; миски (нержавеющая сталь); сито; лопатки (металлические, силиконовые), половник; щипцы кулинарные; набор ножей «поварская тройка», мусат для заточки ножей; корзины для органических и неорганических отходов, ложки для мороженого, ножи для удаления сердцевины яблок, ножи для карвинга, механизм для удаления косточек из вишни, Кухонная посуда: набор кастрюль 5л, 3л, 2л, 1.5л, 1л; сотейники 0.8л, 0.6л, 0.2л; набор сковород диаметром 24см, 32см; гриль сковорода; сотейники суповые миски расходные материалы: стрейч пленка для пищевых продуктов шпагат, контейнеры одноразовые для пищевых продуктов, перчатки силиконовые посуда для презентации: тарелки глубокие, тарелки плоские диаметром 24см, 32см, блюдо прямоугольное, соусники

4. Заполните таблицу использования оборудования и инвентаря для приготовления фруктовую нарезку, кофейный напиток, мороженое с фруктовым наполнителем, штрудель с яблоками

Оборудование	Предназначение оборудования	Инвентарь

### Практическое занятие №2

**Тема:** Изучение правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

**Задание:** Соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

**Цель работы:** Изучить правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ.

**Задание :** выбрать пряности и приправы которые используются для приготовления сладких блюд

**Ход работы:**

1. Ознакомление с продуктами по их сочетаемости и взаимозаменяемости.

2. Идентифицируйте органолептическим способом качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов.

3. Из предложенных образцов пряностей необходимо подобрать вкусовые и ароматические пряности для приготовления мороженого, штруделя яблочного, горячих напитков

4. Результат оформить в таблицу

Наименование изделия	Вкусовые и ароматические добавки
Мороженое	

Штрудель яблочный	
Глинтвейн	

### Практическое занятие №3

**Тема:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов с учетом инструкций и регламентов.

**Цель работы:** научиться осуществлять подбор технологического оборудования и инвентаря, организовывать рабочее место. Изучить устройство и правила эксплуатации соковыжималки, сифон, пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого, льдогенератор, фризер, гранитор,

Материальное оснащение: индивидуальные задания

Ход работы

**Задание:**

- Используя учебное пособие, плакат, электронную презентацию изучите устройство и правила безопасной эксплуатации соковыжималки, сифон, пакоджет для приготовления смузи, фруктовых пюре, мороженого, льдогенератор, фризер, гранитор
- Составьте конспект:
  - Вид оборудования
  - Назначение
  - Производительность
  - Характеристика
  - Принцип действия

### Практическое занятие №4

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд и десертов. Составление заявки в кладовую

**Цель:** сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления горячих сладких блюд, десертов

**Задания**

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 3 порций: кисель из кураги, суфле ванильное, пудинг сухарный, яблоки запеченные с творогом, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками, десерт молочный, каша гурьевская, блинчики фламбе, фламбированные фрукты

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Кисель из кураги**

№ по сборнику рецептов: **№ 646., II / 11г.**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Курага	120	120		
Сахар	120	120		
Крахмал картофельный	35	35		
Кислота лимонная	1	1		

Вода	1050	1050	
<b>Выход</b>	—	<b>1000</b>	<b>5 x 150</b>

### Технология приготовления

Курагу промывают, заливают горячей водой и оставляют на 2—3 ч для набухания. Затем варят в той же воде до готовности, протирают, соединяют с отваром, сахаром, добавляют кислоту лимонную, доводят до кипения, вводят подготовленный крахмал и вновь доводят до кипения.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: Суфле ванильное, шоколадное, ореховое

№ по сборнику рецептур: № 686., 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	2шт.	80		
Сахар	40	40		
Молоко	40	40		
Мука пшеничная высшего сорта	8	8		
масло сливочное	2	2		
Ванилин	0,02	0,02		
или какао-порошок, или шоколад	5	5		
или миндаль очищенный*	30	27		
<b>Масса миндаля жареного</b>	—	25		
<b>Масса суфле ванильного или шоколадного</b>	—	145		
<b>Масса суфле орехового</b>	—	170		
Рафинадная пудра	5	5		
Молоко	158	150**		
или сливки	150	150		
<b>Выход: суфле ванильного или шоколадного</b>	—	<b>300</b>		<b>5 x 300</b>
суфле орехового	—	<b>325</b>		<b>5 x 325</b>

\* Можно использовать и другие орехи.

\*\* Масса молока кипяченого.

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном шкафу в течение 12—15 мин.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой.

Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Пудинг сухарный**

№ по сборнику рецептур: **№ 687., II / 11г.**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Сухари ванильные	40	40		
Молоко	80	80		
Яйца	1/2 шт.	20		
Сахар	15	15		
Изюм	15,3	15		
Цукаты	—	—		
масло сливочное	5	5		
<b>Масса пудинга</b>	—	140		
Соус № 680	—	30		
<b>Выход</b>	—	<b>170</b>		<b>5 x 170</b>

Яичные желтки растирают с сахаром, разводят холодным молоком; этой смесью заливают ванильные сухари, разломанные на мелкие кусочки, и оставляют на 15 мин для набухания. Когда сухари набухнут, добавляют перебранный и промытый изюм, цукаты, а затем аккуратно вводят взбитые в пену белки. После этого массу перемешивают и раскладывают в смазанные маслом формочки и выпекают в жарочном шкафу.

Пудинг можно варить на пару. Формы, посыпанные сахаром, заполняют на 2/3 объема подготовленной массой и варят.

Пудинг поливают соусом абрикосовым и подают горячим. Пудинг можно подать и в холодном виде с молоком или киселем (200 г на порцию).

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Яблоки, запеченные с творогом**

№ по сборнику рецептур: **№ 691., 11г.**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки свежие	142	125		
Фарш:				
Творог	30	30		
виноград сушеный (изюм)	15	15		
Сахар	15	15		
<b>Масса фарша</b>	—	60		
<b>Масса запеченных яблок</b>	—	150		
Сироп:				
мед	35	35		
Вода	12	12		
Кислота лимонная	0,1	0,1		
<b>Масса сиропа</b>	—	45		

Орехи грецкие	11,6	5,2/5*		
<b>Выход</b>	—	<b>200</b>		<b>5 x 200</b>

\* В числителе указана масса очищенных орехов, в знаменателе — масса подсушенных орехов.

У яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенное гнездо, образовавшееся отверстие заполняют фаршем, Фаршированные яблоки кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15—20 мин (в зависимости от сорта яблок).

Для фарша творог протирают, добавляют подготовленный и обсушенный изюм, сахар и перемешивают.

Для сиропа в горячую воду добавляют мед, доводят до кипения и варят при постоянном помешивании 7—10 мин. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают.

При отпуске яблоки поливают сиропом и посыпают подсушенными измельченными орехами.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Яблоки в тесте жареные**

№ по сборнику рецептов: № 692., 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	100	70		
Сахар	3	3		
Мука пшеничная	20	20		
Яйца	1/2 шт.	20		
Молоко	20	20		
Сметана	5	5		
Сахар	3	3		
Соль	0,2	0,2		
Кулинарный жир	10	10		
<b>Масса яблок жареных</b>	—	130		
Рафинадная пудра	10	10		
Соус №№ 680, 622	—	—		
<b>Выход</b>	—	<b>140</b>		<b>5 x 140</b>

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают 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 и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Шарлотка с яблоками**

№ по сборнику рецептур: № 694., 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	500	350		
Хлеб пшеничный (из муки высшего или первого сорта)	325	325		
Молоко	150	150		
Яйца	1 1/4 шт.	50		
Сахар	100	100		
Корица	1	1		
масло сливочное	50	50		
<b>Масса готовой шарлотки с яблоками</b>	—	850		
Соус № 618	—	150		5 x 30
<b>Выход</b>	—	<b>1000</b>		<b>5 x 170</b>

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 смазанной 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.

### Практическое занятие №5

**Тема:** расчет количества сырья для приготовления холодных сладких блюд и десертов. Составление заявки в кладовую

**Цель:** сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления холодных сладких блюд, десертов

#### Задания

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 3 порций: тирамису, мороженое ванильное, самбук, мусс, карпачо из ананаса с имбирным соусом, бананы карамелизированные, панакота, шар из маскарпоне с бисквитной крошкой, десерт три шоколада, десерт павловой, сорбет.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Мусс клюквенный**

№ по сборнику рецептур: № 660., II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто

Клюква	211	200		
или сок клюквенный натуральный (консервы)	200	200		
Сахар	160	160		
Желатин	27	27		
Вода	740	740		
<b>Выход</b>	—	<b>1000</b>		<b>5 x 150</b>

#### Технология приготовления

Основу для мусса (сироп с желатином), приготовленную так же, как для желе, охлаждают до 30—40 °С и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30—35 °С), мусс разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду.

Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают соусом клюквенным или сиропом плодовым, или ягодным натуральным из расчета по 20 г на порцию.

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменится его цвет и появляется привкус металла

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Мусс яблочный (на крупе манной)**

№ по сборнику рецептур: № 667., II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	341	300		
Сахар	150	150		
Крупа манная	80	80		
Кислота лимонная	1,5	1,5		
Вода	750	750		
<b>Выход</b>	—	<b>1000</b>		<b>5 x 150</b>

Яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят. Отвар процеживают, яблоки протирают, смешивают с отваром, добавляют сахар, кислоту лимонную и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивания, 15—20 мин. Смесь охлаждают до 40°С и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формы и охлаждают. Отпускают.

#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Самбук абрикосовый**

№ по сборнику рецептур: № 669., II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Абрикосы	756	658		
или курага	250	250		
Вода (для желатина)	420	420		

Или				
Абрикосовое пюре (консервы)	500	500		
Вода (для желатина)	285	285		
Сахар	200	200		
Желатин	15	15		
Яйца (белки)	2 шт.	48		
Кислота лимонная *	1	1		
<b>Выход</b>	—	<b>1000</b>		<b>5 x 150</b>

\* При приготовлении самбука из кураги кислоту лимонную не используют.

Из абрикосов удаляют косточки, заливают горячей водой, варят до размягчения плодов, протирают. Курагу предварительно замачивают, затем также варят и протирают. В пюре добавляют сахар, яичный белок, кислоту лимонную. В остальном готовят и отпускают, как описано в рец. № 668.

При отпуске самбук поливают соусом абрикосовым (рец. № 618) — 20 г на порцию.

### Технологическая карта

Наименование «**Мороженое сливочное**»

Раскладка преЙскурант

№	Наименование сырья	Масса в	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
			1000		5 порций	
1	Сливочное масло	гр	-	100	-	250
2	Молоко	гр	-	250	-	625
3	Сливки(33-35%)	гр	-	250	-	625
4	Яйца(желтки)	шт	5	200	5	500
5	Сахар	гр	-	100	-	250
6	Ванильный экстракт	гр	-	0,01	-	0,1
7	Для украшения:	-	-	-	-	-
8	Клубника	гр	70	100	70	250
9	Выход:	-	-	1000	-	2500

### Технология приготовления

В небольшую кастрюлю наливаем молоко и доводим до кипения, снимаем с огня и остужаем до температуры 36.6. К желткам добавляем сахар, ванильный сахар и хорошо растераем при помощи блендера. Непрерывно помешиваем массу венчиком, влить в желтки молоко (вливаем тонкой струйкой). Молочно - яичную смесь ставим на слабый огонь и нагреваем, постоянно помешиваем деревянной ложкой, пока смесь немного не загустеет. Готовый крем остужаем, а затем немного охлаждаем, убираем в холодильник. В миску наливаем сливки и взбиваем до образования мягких гребней, в охлажденный крем добавляем взбитые сливки и перемешиваем. Перелаживаем получившуюся смесь в пластиковый контейнер, накрываем крышкой или пищевой пленкой и уброем в морозилку на 40 - 60 минут. Как только смесь начнет застывать, доставём контейнер из морозилки и взбиваем мороженое миксером или погруженным

блендером (взбивание помогает разбить кристаллики льда и делает структуру мороженого гладкой и однородной). Убираем в морозилку еще на 40 - 60 минут, затем снова взбиваем. Взбитую массу перелаживаем в контейнер, накрываем крышкой и убираем в морозилку еще на 2-3 часа. Перед подачей, вынимаем мороженое из морозилки и помещаем на 20 минут в холодильник. Мороженое разлаживаем по креманкам и посыпаем свежими или консервированными ягодами, фруктами, измельченными орехами, раскрошенным печеньем или тертым шоколадом.

### Технологическая карта

Наименование изделия: «Тирамису»

	Наименование сырья	На 1000 порцию		На 5 порций	
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Яйца куриные	12/50	600	8/50	400
2	Сливочный сыр Маскарпоне		1075		350
3	Печенье Савоярди		1200		600
4	Кофе экспрессе		550		110
5	Какао – порошок		350		70
6	Вино		400		80
7	Сахарная пудра		370		74
	Выход		4.545		1.684

### Технология приготовления

Белки отделяем от желтков в сухую посуду. Сахарную пудру смешиваем с холодными желтками и взбиваем миксером, чтобы масса побелела и увеличилась в объеме.

Взбиваем холодные белки, постепенно взбивая сахарную пудру и увеличивая скорости взбивания. Взбитые желтки добавляем к белкам и слегка перемешиваем лопаткой. Добавляем «Маскарпоне» и аккуратно перемешиваем лопаткой до однородной массы. Крепкий кофе смешиваем с вином и быстрым движением окунаем печенье в данную смесь. Выкладываем печенье в форму, сверху аккуратно распределяем крем. Снова выкладываем печенье и крем. Повторяем, пока у нас будут ингредиенты.

### Технологическая карта

Наименование изделия: десерт «Три шоколада».

№ п/п	Наименование сырья	Ед. Изм.	Масса на 1 порцию		Масса на 5 порций	
			брутто	нетто	брутто	нетто
1.	<b>Для мусса:</b>	-	-	-	-	-
2.	Темный шоколад	Гр.	-	150	-	750
3.	Яйца	Шт.	-	3	-	15
4.	Молочный шоколад	Гр.	-	150	-	750
5.	Белый шоколад	Гр.	-	150	-	750
6.	Сливки	Мл.	-	300	-	1500

7.	<b>Для глазури:</b>	-	-	-	-	-
8.	Темный шоколад	Гр.	-	50	-	250
9.	Сахар	Гр.	-	10	-	50
10.	Сливки	Мл.	-	60	-	300

### **Технология приготовления:**

Темный шоколад растапливаем на водяной бане. Пока шоколад растапливается, заливаем холодной водой 1/3 часть желатина, перемешиваем до его полного растворения. Добавляем желатин к растопленному шоколаду, перемешиваем.

Разбиваем яйцо, отделяем желток от белка. Яичный желток выкладываем в шоколадную смесь, перемешиваем.

С помощью миксера взбиваем 1/3 часть сливок до образования мягких пиков. Добавляем сливки к шоколадной смеси, перемешиваем.

Оставшийся яичный белок взбиваем до появления устойчивых пиков. Аккуратно вводим белковую массу в шоколадную смесь.

Выкладываем получившуюся массу в подготовленные бумажные формы с шоколадной основой. Отправляем их в холодильный шкаф на 20 минут для застывания.

Для того чтобы сделать второй слой мусса, повторяем аналогичные действия с молочным шоколадом. Для третьего слоя – с белым шоколадом. После второго слоя отправляем формы в холодильный шкаф на 20 минут, а после третьего – на 6 часов.

### **Лабораторная работа №1**

**Тема:** Изучение приготовления, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению горячих сладких блюд и десертов

**Время:** 6 часов

#### **Задания**

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда : кисель из кураги, суфле ванильное, пудинг сухарный, яблоки запеченные с творогом, яблоки в тесте жареные, шарлотка с яблоками, десерт молочный, каша гурьевская, блинчики фламбе, фламбированные фрукты
2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

**Материально-техническое оснащение:** весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; соковыжималка; плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

#### **Ход работы**

1. С помощью технологических карт разработанных на практическом занятии №4 подготовьте необходимые ингредиенты для приготовления сладких блюд

2. подготовьте рабочее место
3. Произведите механическую кулинарную обработку сырья
4. Приготовьте сладкие соусы для подачи и оформления
5. Взвешайте все необходимое сырье
6. Приготовьте сладкие блюда согласно вашему заданию, технологии приготовления и санитарных норм
7. Порционирование и оформление
8. Контрольное взвешивание
9. Подача
10. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

### **Оформление отчета**

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

### **Лабораторная работа №2**

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

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению холодных сладких блюд и десертов

**Время:** 6 часов

#### **Задания**

1. приготовьте и оформите для подачи следующие блюда : тирамису, мороженое ванильное, самбук, мусс, карпачо из ананаса с имбирным соусом, бананы карамелизированные, панакота, шар из маскарпоне с бисквитной крошкой, десерт три шоколада, десерт павловой, сорбет.
2. Прогустите блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

**Материально-техническое оснащение:** весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; шкаф морозильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ; слайсер; куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) ; соковыжималка; плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

#### **Ход работы**

1. С помощью технологических карт разработанных на практическом занятии №4 подготовьте необходимые ингредиенты для приготовления сладких блюд
2. подготовьте рабочее место

3. Произведите механическую кулинарную обработку сырья
4. Приготовьте сладкие соусы и отделочные полуфабрикаты для подачи и оформления
5. Взвешайте все необходимое сырье
6. Приготовьте сладкие блюда согласно вашему заданию, технологии приготовления и санитарных норм
7. Порционирование и оформление
8. Контрольное взвешивание
9. Подача
10. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

### Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных блюд укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

### Практическое занятие №6

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

**Цель:** сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления горячих напитков

#### **Задания**

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 3 порций горячего напитка: Глинтвейн, кофе по восточному, кофе по-венски, чай зеленый, чай черный, каркаде, горячий шоколад, взвар

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Чай-заварка**

№ по сборнику рецептов: **№ 712., II / 11г.**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Чай высшего и 1-го сорта		20		
Вода		1080		
<b>Выход</b>		<b>1000</b>		<b>50</b>

Чай заваривают в фарфоровом чайнике. Чайник ополаскивают горячей водой, насыпают чай на определенное количество порций, заливают кипятком примерно на 1/3 объема чайника, настаивают 5—10 мин, накрывают салфеткой, после чего доливают кипятком. Зеленый кирпичный чай перед завариванием измельчают.

Кроме того, для приготовления чая можно использовать чай, выпускаемый в пакетиках для разовой заварки.

Кипятить заваренный чай или длительно хранить его на плите нельзя, так как вкус и аромат чая ухудшаются. Не следует смешивать сухой чай с заваренным.

На порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки, что равноценно 2 г сухого чая по I колонке и 1 г — по II и III колонкам.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Кофе черный**

№ по сборнику рецептур: **№ 716., II / 11г.**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофе натуральный		40		
Вода		1100		
или кофе натуральный растворимый		10		
Вода		1030		
<b>Выход</b>		<b>1000</b>		<b>5 x 100</b>

Для приготовления напитка на предприятиях высшей категории необходимо провести дополнительное обжаривание кофе натурального жареного (в зернах). Кофе жарят на толстостенных чугунных сковородах или противнях, насыпая слоем 2—3 см и непрерывно помешивая, чтобы зерна не подгорали, в течение 8—10 мин при средней степени нагрева конфорки плиты.

Жареные кофейные зерна размалывают на специальных мельницах (кофе-молках). Размалывать кофе рекомендуется непосредственно перед приготовлением напитка, так как молотый кофе быстро теряет аромат. Следует учитывать, что кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелко молотый, легче отстаивается от гущи и напиток получается более прозрачным. Для приготовления кофе по-восточному, подаваемого вместе с гущей, зерна следует измельчать очень тонко; они должны проходить через металлическое сито с размером ячеек 0,63 или 0,40 мм или через более частое сито.

Перед приготовлением кофе в специальных кофейниках их предварительно ополаскивают кипятком, всыпают молотый кофе (по норме), заливают кипятком и дают отстояться в течение 5—8 мин.

При изготовлении в электрокофеварках кофе закладывают из расчета на 1 л напитка. Молотый кофе насыпают в сетку аппарата за 5—6 мин до закипания воды. В процессе варки из кофе экстрагируются вкусовые и ароматические вещества. Для улучшения вкуса напитка кофе оставляют в аппарате на 5—8 мин.

Готовый кофе наливают в кофейники либо непосредственно в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают.

Растворимый кофе готовят только в кофейниках по мере спроса. Кофе заливают кипятком и размешивают.

Можно использовать кофе натуральный растворимый, расфасованный в пакетики.

Кофе черный 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.

Кофе на молоке, молоке сгущенном, из консервов, кофейный напиток отпускают по 200 мл.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Кофе по-восточному**

№ по сборнику рецептур: № 721., 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофе натуральный		10		
Сахар		15		
Вода		105		
<b>Выход</b>		<b>100</b>		<b>5 x 100</b>

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 процеживая. Отдельно подают холодную кипяченую воду.

По специальному заказу кофе по-восточному готовят без сахара.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Кофе черный со взбитыми сливками по-венски**

№ по сборнику рецептур: № 724., II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 5 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Кофе черный № 716, мл		100		
Сахар		15		
Сливки взбитые № 682		30		
<b>Выход</b>		<b>130</b>		<b>5 x 130</b>

В готовый кофе черный добавляют сахар. При отпуске в стакан или чашку с кофе кладут взбитые сливки.

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Какао с молоком**

№ по сборнику рецептур: № 725., II / 11г.

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 15 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Какао-порошок		25		
Молоко		650		
Вода		400		
Сахар-песок		125		
<b>Выход</b>		<b>1000</b>		<b>15 x 200</b>

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### Лабораторная работа №3

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

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению горячих напитков разнообразного ассортимента.

**Время: 6 часов**

#### Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие горячие напитки: : Глинтвейн, кофе по восточному, кофе по-венски, чай зеленый, чай черный, каркаде, горячий шоколад, взвар
2. Прогустите блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

**Материально-техническое оснащение:** весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный;; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;соковыжималка; кофеварка, плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

#### Ход работы

1. С помощью технологических карт разработанных на практическом занятии №6 подготовьте необходимые ингредиенты для приготовления горячих напитков
2. подготовьте рабочее место
3. Произведите механическую кулинарную обработку сырья
4. Взвешайте все необходимое сырье
5. Приготовьте горячие напитки согласно вашему заданию, технологии приготовления и санитарных норм
6. Порционирование и оформление
7. Контрольное взвешивание
8. Подача
9. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

#### Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных напитков укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

#### Практическое занятие 7

Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков

**Цель:** сформировать навыки расчета нормы закладки сырья для приготовления холодных напитков

### Задания

Рассчитать норму закладки сырья для приготовления 3 порций холодного напитка: кофе гляссе, напиток петровский, айс-крим, фраппе, смузи, квас, лимонад

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Квас “Украина”**

№ по сборнику рецептур: **№ 738., 11г.**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Хлеб ржаной	140	140		
Сахар	100	100		
Дрожжи (прессованные)	50	50		
виноград сушеный (изюм)	5,1	5		
Мед	50	50		
Вода кипяченая	1200	1200		
<b>Выход</b>	—	<b>1000</b>		<b>3 x 200</b>

Нарезанный тонкими ломтиками черствый ржаной хлеб подсушивают в жарочном шкафу, не допуская подгорания, измельчают на частицы размером 5—6 мм и постепенно, при непрерывном помешивании, засыпают в кипяченую воду, охлажденную до температуры 80 °С. При этом используется 60 % воды. Настаивают в течение 1—1,5 ч в теплом месте, периодически помешивая. Настой процеживают, сухари снова заливают оставшейся теплой водой и настаивают вторично в течение 1—1,5 ч. Затем оба настоя соединяют, добавляют сахар, дрожжи, разведенные небольшим количеством настоя, и оставляют для брожения при температуре 23—25 °С на 8—12 ч. Готовый квас процеживают, охлаждают, добавляют подготовленный изюм и заправляют медом.

Отпускают по 150—200 г на порцию с ломтиками лимона (3—5 г на порцию).

### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование изделия: **Напиток апельсиновый или лимонный**

№ по сборнику рецептур: **№ 732., 11г.**

Наименование продуктов	По Сборнику рецептур		На 3 порции	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Апельсины		110*		
Вода		1050		
или лимоны		80*		
Вода		1070		
Сахар		120		
<b>Выход</b>		<b>1000</b>		<b>3 x 200</b>

Норма закладки указана массой брутто.

Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко нарезают, заливают горячей водой, кипятят в течение 5 мин, а затем оставляют на 3—4 ч для настаивания.

После процеживания в отвар добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый лимонный или апельсиновый сок и охлаждают.

#### Лабораторная работа №4

**Тема:** Выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**Цель:** Приобрести практический опыт по приготовлению холодных напитков разнообразного ассортимента.

**Время: 6 часов**

##### Задания

1. приготовьте и оформите для подачи следующие горячие напитки: кофе гляссе, напиток петровский, айс-крим, фраппе, смузи, квас, лимонад
2. Прогдегустируйте блюда и дайте органолептическую оценку качества
3. оформите отчет

**Материально-техническое оснащение:** весы настольные; электронные; холодильное оборудование: шкаф холодильный; механическое оборудование: блендер (гомогенизатор ) (ручной с дополнительной насадкой для взбивания) ;соковыжималка; кофеварка, плиты электрические, производственные столы; производственные стеллажи; раковины для мойки посуды.

##### Ход работы

1. С помощью технологических карт разработанных на практическом занятии №6 подготовьте необходимые ингредиенты для приготовления горячих напитков
2. подготовьте рабочее место
3. Произведите механическую кулинарную обработку сырья
4. Взвешайте все необходимое сырье
5. Приготовьте горячие напитки согласно вашему заданию, технологии приготовления и санитарных норм
6. Порционирование и оформление
7. Контрольное взвешивание
8. Подача
9. Органолептическая оценка качества (бракераж) готовой продукции

##### Оформление отчета

Опишите органолептические показатели качества приготовленных напитков укажите выявленные дефекты, причины их возникновения, пути их устранения или предупреждения, полученные результаты впишите в таблицу.

Изделие	выявленные дефекты	причины их возникновения	пути их устранения или предупреждения	Оценка

### Лабораторная работа №5

Порционирование (комплектование), эстетичное упаковывание на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Цель работы:** формирование практических навыков порционирования (комплектования), эстетичного упаковывания на вынос, хранения с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**Ход работы:**

1. Выбрать готовую продукцию для анализа.
2. Провести органолептическую оценку данной продукции.
3. Составить памятку – требование к упаковке, маркировке, складированию, хранению с учетом требований к безопасности готовой продукции.
4. Составить и заполнить таблицу: Условия и сроки хранения готовой продукции.

## Литература

1. Анфимова Н. А., Татарская А. П. Кулинария – М., Изд-во «Академия», 2018
2. Анохина Ж. С., Лутошкина Г. Г, Техническое оснащение и организация рабочего места, – М., Изд-во «Академия», 2018
3. Дубровская Н.И., Чубасова Е. В.Приготовление супов и соусов– М., Изд-во «Академия», 2018
4. Епифанова М. В. Товароведение продовольственных товаров – М., Изд-во «Академия», 2018
5. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
6. Качурина Т.А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, – М., Изд-во «Академия», 2018
7. Качурина Т.А.Приготовление блюд из рыбы– М., Изд-во «Академия», 2018
8. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи-М.Академия, 2018г.
9. Королев А.А., Несвижский Ю.В., Никитенко Е. И. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена: М., Изд-во «Академия», 2018
10. Матюхина А. С., Королькова С. Н. Товароведение пищевых продуктов – М., Изд-во «Профобраздат», 2018
11. Потапова И.И. Основы калькуляции и учета Изд-во «Академия», 2018
12. Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания – Ростов-на-Дону, Изд-во «Феникс», 2018
13. Самородова И. П.Приготовление блюд из мяса и домашней птицы – М., Изд-во «Академия», 2018
14. Соколова Е. И. Приготовление блюд из овощей и грибов– М., Изд-во «Академия», 2018
15. Семичева Г. П.Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента– М., Изд-во «Академия», 2018
16. Фатыков Д. Ф. Охрана труда в торговли и предприятиях общественного питания – М., Изд-во «Академия», 2018
17. Цыганенко В.А.,Здобнов А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий- И.Киев Арий, 2017г
18. Харченко А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий – М., Изд-во «Академия», 2017
19. Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А.Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста– М., Изд-во «Академия», 2018