МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ К ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИМ РАБОТАМ**

**МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

Разработала: преподаватель Головинова И.Б.

С. Средний Егорлык

2020 год

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  №1**

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

**Цель:**приобрести практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению различных сладких блюд и десертов.

На выполнение задания отводится 4 час.

Задание №1 Заполнить таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сладких блюд и десертов | Оборудование. | Инвентарь | Посуда для приготовления | Посуда для подачи |
| 1. | Суфле ванильное |  |  |  |  |
| 2 | Сливки взбитые |  |  |  |  |
| 3 | Парфе |  |  |  |  |
| 4 | Каша Гурьевская |  |  |  |  |
| 5 | Мусс лимонный |  |  |  |  |
| 6 | Ягоды свежие |  |  |  |  |
| 7 | Желе из молока |  |  |  |  |
| 8 | Самбук яблочный |  |  |  |  |
| 9 | Гренки с я ягодами |  |  |  |  |
| 10 | Яблоки печеные |  |  |  |  |
| 11 | Пудинг сухарный |  |  |  |  |
| 12 | Яблоки в тесте жаренные |  |  |  |  |
| 13 | Шарлотка с яблоками. |  |  |  |  |
| 14 | Мороженное |  |  |  |  |

**Вопросы для контроля знаний:**

**1.** Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении х сладких блюд ?

2. Укажите цеха где производят доготовку и оформление сладких блюд.

3. Перечислите ассортимент сладких блюд и десертов при приготовлении которых использовался желатин.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ  № 2**

**Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению напитков.

**Цель:**приобрести практический опыт по организации рабочего места повара по приготовлению различных напитков.

На выполнение задания отводится 4 час.

Задание №1 Заполнить таблицу.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сладких блюд и десертов | Оборудование. | Инвентарь | Посуда для приготовления | Посуда для подачи |
| 1. | Чай с лимлном |  |  |  |  |
| 2 | Чай с молоком |  |  |  |  |
| 3 | Кофе черный |  |  |  |  |
| 4 | Кофе по- восточному |  |  |  |  |
| 5 | Какао |  |  |  |  |
| 6 | Кофе гляссе |  |  |  |  |
| 7 | Шоколад |  |  |  |  |
| 8 | Напиток апельсиновый |  |  |  |  |
| 9 | Квас хлебный |  |  |  |  |
| 10 | Напиток " Петровский" |  |  |  |  |
| 11 | Лимонад |  |  |  |  |
| 12 | Смуси |  |  |  |  |
| 13 | Коктейль молочный |  |  |  |  |
| 14 | Сок натуральный |  |  |  |  |

Вопросы для контроля знаний:

1. Укажите температуру подачи горячих напитков?

2. Укажите температуру холодных горячих напитков?

3. Какое тепловое оборудование необходимо для приготовления напитков.?

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ   №3**

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

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

**Задание.№ 1**.Состаставить меню ( сладкие блюда и напитки).

**Задание.№ 2.** Подобрать технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд и горячих и холодных напитков.

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ   № 4**

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

**Цель работы:** отработка практических умений по безопасной эксплуатации

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной

посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков

Оборудование: Кофеварка, блендер, миксер, фризер.

**Порядок работы**

1.Организация рабочего места, расстановка оборудования

2 Изучение технических характеристик оборудования для приготовления сладких блюд и

3.Изучение инструкций по технике безопасности и правилам эксплуатации оборудования

4.По результатам изучения заполнить итоговую таблицу

**Задание №1.** Изучить правила эксплуатации оборудования и заполнить таблицу.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Оборудование | Порядок работы | Техника безопасности |
| 1 |  |  |  |
| 2 |  |  |  |
| 3 |  |  |  |
| 4 |  |  |  |

**Контрольные вопросы.**

1. Дать определения , что такое фризер?

2.Классификация фризеров.

3. Классификация кофеварка

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ** № 5

**Тема:** Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд.

**Цель работы**: отработать практические навыки по расчету сырья для приготовления горячих сладких блюд.

**Задание №1.** Пользуясь сборником рецептур рассчитать норму закладки продуктов для приготовления

а) 50 порций шарлотки с яблоками ; б) 100 порций яблок жаренных в тесте.; в) 75 порций пудинга сухарного.

Заполнить технологические карты.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Норма закладки на 1 п | Норма закладки на \_\_\_\_\_\_ п |
|  |  |  |

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ** № 6

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

**Цель работы**: отработать практические навыки по расчету сырья для приготовления горячих напитков.

**Задание №1.** Пользуясь сборником рецептур рассчитать норму закладки продуктов для приготовления

а) 100 порций какао ; б)75 порций кофе на молоке; в) 80 горячего шоколада.

Заполнить технологические карты.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Продукты | Норма закладки на 1 п | Норма закладки на \_\_\_\_\_\_ п |
|  |  |  |