

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**  
на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
\_\_\_\_\_ Г.И. Софина  
« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

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

МДК 04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

**для обучающихся по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

Санкт-Петербург  
2023 г.

## **СОДЕРЖАНИЕ**

**ВВЕДЕНИЕ**

**1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПО ДИСЦИПЛИНЕ**

**2. МЕТОДИЧЕСКИЕ МАТЕРИАЛЫ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ**

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №1**

**ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ №2**

.....

## ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации для выполнения практических заданий и лабораторных работ МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**.

Каждое практическое занятие содержит:

- Тему
- Цель
- Практическую часть и задание
- Результат (вывод)

Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформулированных умений, обучающиеся предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности.

От всех учебных занятий, отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации. Проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии с нормами и правилами, выполнении техники безопасности и охраны труда, методик ведения технологических расчетов, выбору сырья и его взаимозаменяемости. Для развития навыков самостоятельного решения практических задач и эффективного использования имеющихся ресурсов.

При выполнении практических занятий основным методом обучения является самостоятельная работа студента с индивидуализацией заданий под руководством преподавателя.

Оценка преподавателя выполненной студентом работы осуществляется комплексно: по результатам выполнения заданий и оформлению работы.

### **Порядок выполнения лабораторно-практических работ.**

Лабораторно-практические работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 6 академических часов.

Для проведения лабораторно - практических работ группа обучающихся делится на бригады по 2-3 человека, которые выполняют индивидуальные задания.

Перед началом работы, обучающиеся заполняют технологическую (Приложение 1) и инструкционную карты (Приложение 2).

По итогам работы каждый обучающийся заполняет отчет в тетради для практических работ, в которой пишет все этапы работы. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой мастер обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных этапов практической работы. Мастер подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

### Тематика практических занятий

№ занятий	Наименование темы	Кол-во часов на практические занятия
<b>3 КУРС</b>		
<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		38
<b>Тема 1.2.</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		8
ПЗ № 1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	2
ПЗ № 2	Организация рабочих мест по приготовлению горячих напитков	2
ПЗ № 3	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2
ПЗ № 4	Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	2
<b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		38
<b>Тема 2.1.</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		19
ПЗ № 5	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования	10
ПЗ № 6	Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования.	9
<b>Тема 2.2.</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		19

ПЗ № 7	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	12
ПЗ № 8	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)	4
ПЗ № 9	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции	3
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>10</b>
<b>Тема 3.1</b> Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента		<b>5</b>
ПЗ № 10	Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков	5
<b>Тема 3.2</b> Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента		<b>5</b>
ПЗ № 11	Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.	4
ПЗ № 12	Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента.	1
Итого		<b>38</b>

### **Критерии оценивания**

- оценка "5" (отлично) - уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) – не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

## **Тема 1.2.**

Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков- 8 часов

**Цель:** Тренинг и закрепление навыков организации рабочего места.

**Задачи:**

1. Проверить уровень усвоения знаний и умений по теме.
2. Отработать алгоритм по организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков.

**Дидактическое оснащение:**

- схема планировки холодного и горячего цехов;
- теоретический материал (конспект).

После выполнения задания заполняется сводная ведомость. Оценка за практическую работу выставляется как средне - арифметическая между оценками за все 3 задания.

1. Изучить методические рекомендации к работе.
2. Составить таблицу

**Карта подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов.**

Наименование блюда	Технологическая операция	Технологическое оборудование	Производственный инвентарь	Инструменты	Кухонная посуда
№891 Желе апельсиновое					
№902 Мусс яблочный					
№904 Самбук абрикосовый					
№909 Крем ягодный					
№932 Мороженое «Сюрприз»					

По окончании выполнения работы каждая группа должна навести порядок и сдать свое рабочее место мастеру, сделать соответствующие выводы и ответить на контрольные вопросы письменно в тетради.

**Контрольные вопросы.**

1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организации питания.
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест.
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных сладких блюд, десертов.

**Карта подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов.**

Наименование блюда	Технологическая операция	Технологическое оборудование	Производственный инвентарь	Инструменты	Кухонная посуда
№915 Суфле шоколадное					
№918 Пудинг яблочный					
№ 922 Яблоки печеные					
№926 Шарлотка с яблоками					
№928 Корзиночки с ягодами					

По окончании выполнения работы каждая группа должна навести порядок и сдать свое рабочее место мастеру, сделать соответствующие выводы и ответить на контрольные вопросы письменно в тетради.

**Контрольные вопросы.**

1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов.
2. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления горячих десертов.



**Карта подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков.**

Наименование блюда	Технологическая операция	Технологическое оборудование	Производственный инвентарь	Инструменты	Кухонная посуда
№953 Кофе по-варшавски					
№957 Кофе гляссе					
№962 Какао с мороженым					
№971 Коктейль лимонный					
№999 Коктейль банкетный					

По окончании выполнения работы каждая группа должна навести порядок и сдать свое рабочее место мастеру, сделать соответствующие выводы и ответить на контрольные вопросы письменно в тетради.

**Контрольные вопросы**

1. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих напитков.
2. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления холодных и горячих напитков.

## Тема 2.1.

Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента – 19 часов

ПЗ № 5 – 6 .Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса, самбука. Крема с соблюдением основных правил и условий безопасной эксплуатации необходимого технологического оборудования – 10 часов

### Цель:

1. Осуществить процесс приготовления сладких блюд, составить технологические карты приготовления сладких блюд, определить оптимальный температурный и временной режим приготовления и реализации блюд
2. Приобрести навыки разработки технологических карт приготовления десертов, приобрести навыки составления технологических схем приготовления сложных желированных сладких блюд

### Дидактическое оснащение:

- теоретический материал (конспект);
- технологические и инструкционные карты.

### Отчет

1. Составить технологические карты и схемы приготовления желированных сладких блюд. Указать массу сырья, температурные и временные режимы приготовления блюда.
  - Бланманже с ягодами
  - Творожно-вишневый террин
  - Ягодный террин
  - Шоколадная панакота
  - Классическая панакота
2. Составить технологические карты желированных сладких блюд:
  - Бланманже с ягодами
  - Ягодный террин
  - Шоколадная панакота
3. Сделать вывод о проделанной работе и ответить на контрольные вопросы письменно в тетради.

### Контрольные вопросы

1. Какова калорийность желированных десертов?
2. Какие желирующие вещества используются?
3. В чем отличие модифицированного крахмала от обычного?
4. Чем отличается бланманже от панакоты?
5. Что может быть сырьем для приготовления террина?

### Теоретические сведения

Бланманжé (фр. blanc-manger, от blanc — белый, и manger — есть, кушать) — холодный десерт, желе из миндального или коровьего молока, сахара и желатина

Традиционный рецепт бланманже включает миндальное молоко, рисовую муку или крахмал, сахар и специи (ваниль, мускатный орех и другие по желанию).

Современные рецепты часто включают также желатин (или другую желеобразующую добавку), так как его использование улучшает внешний вид блюда: желе становится более плотным и держит форму.

Иногда в бланманже добавляют:

- молотые орехи (миндаль, фисташки, грецкие и другие);
- какао;
- ягоды, фрукты, цукаты;
- мяту или мятную эссенцию;
- ром или другой алкоголь;
- аррорут.

Панна котта (итал. panna cotta «варёные сливки») — северо-итальянский десерт из сливок, сахара, желатина и ванили.

Родиной десерта является итальянский Пьемонт. Дословный перевод этого лакомства с итальянского языка звучит как «варёный крем», однако это скорее кремовый пудинг с добавлением разных ингредиентов.

Для приготовления блюда сливки с сахаром и ванилью нагреваются и варятся на слабом огне 15 минут. К массе добавляется желатин, смесь затем разливают в формы, после остывания выкладывают из формы на тарелки. Панна котта подаётся небольшими порциями с фруктовыми соусами и кусочками фруктов или ягодами, а также шоколадным или карамельным соусом. Традиционная панна котта имеет белый цвет, но при желании можно экспериментировать и получить даже многослойное желе.

# ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

## НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:

### 1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паста с сыром», вырабатываемое рестораном «Moon» и его филиалом.

### 2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «название блюда», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

### 3.РЕЦЕПТУРА

	Наименование сырья и продуктов	Един. измер в г.	Расход сырья и продуктов на 1 порций		Расход сырья и продуктов на	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	<b>ВЫХОД:</b>	г	-			

### 4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2016г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

#### Описание технологии приготовления:

### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления: укладываем на тарелку, сверху посыпаем зеленью.

Температура подачи блюда 65°С

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия

Консистенция: упругая, мягкая

Цвет: Свойственный натур. продукту

Вкус: Свойственный натур. продукту

Запах: Свойственный натур. продукту

6.2. Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный разработчик ТТК \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

Зав. производством \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

### Отчет

1. Составить технологические карты приготовления десертов по предложенным условиям
2. Результаты представить в табличном виде:

**Тема 2.2.**

Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов -19 часов

ПЗ № 7 Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд – 12 часов

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:**

**1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паста с сыром», вырабатываемое рестораном «Moon» и его филиалом.

**2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «название блюда», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3.РЕЦЕПТУРА**

	Наименование сырья и продуктов	Един. измер в г.	Расход сырья и продуктов на 1 порций		Расход сырья и продуктов на	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	<b>ВЫХОД:</b>	г	-			

**4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2016г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

**Описание технологии приготовления:**

## 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления: укладываем на тарелку, сверху посыпаем зеленью.

Температура подачи блюда **65°С**

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия

Консистенция: упругая, мягкая

Цвет: Свойственный натур. продукту

Вкус: Свойственный натур. продукту

Запах: Свойственный натур. продукту

6.2. Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный разработчик ТТК \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

Зав. производством \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

### Отчет

1. Составить технологические карты приготовления десертов по предложенным условиям
2. Результаты представить в табличном виде:

ПЗ № 8 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков,яблок в тесте и т.д.) – 4 часа

## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

### **НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:**

#### **1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паста с сыром», вырабатываемое рестораном «Moon» и его филиалом.

#### **2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «название блюда», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

#### **3.РЕЦЕПТУРА**

	Наименование сырья и продуктов	Един. измер в г.	Расход сырья и продуктов на 1 порций		Расход сырья и продуктов на	
			брутто	нетто	брутто	нетто
<b>ВЫХОД:</b>		г	-			

#### **4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2016г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

**Описание технологии приготовления:**

#### **5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**



Описание оформления: укладываем на тарелку, сверху посыпаем зеленью.

Температура подачи блюда **65°С**

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия

Консистенция: упругая, мягкая

Цвет: Свойственный натур. продукту

Вкус: Свойственный натур. продукту

Запах: Свойственный натур. продукту

6.2. Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный разработчик ТТК \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

Зав. производством \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

### Отчет

1. Составить технологические карты приготовления десертов по предложенным условиям
2. Результаты представить в табличном виде:

ПЗ № 9 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции – 3 часа

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

### НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:

#### 1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паста с сыром», вырабатываемое рестораном «Moon» и его филиалом.

#### 2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «название блюда», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

#### 3. РЕЦЕПТУРА

	Наименование сырья и продуктов	Един. измер в г.	Расход сырья и продуктов на 1 порций		Расход сырья и продуктов на	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	ВЫХОД:	г	-			

#### 4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2016г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

#### Описание технологии приготовления:

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления: укладываем на тарелку, сверху посыпая зеленью.

Температура подачи блюда 65°С

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

## 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия

Консистенция: упругая, мягкая

Цвет: Свойственный натур. продукту

Вкус: Свойственный натур. продукту

Запах: Свойственный натур. продукту

6.2. Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный разработчик ТТК \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

Зав. производством \_\_\_\_\_ (подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

### Отчет

1. Составить технологические карты приготовления десертов по предложенным условиям
2. Результаты представить в табличном виде:

Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента – 10 часов

ПЗ № 10 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков 5 часов

**Цель:** Осуществить процесс приготовления холодных напитков, составить технологические карты приготовления холодных напитков, определить оптимальный температурный и временной режим приготовления и реализации холодных напитков

*Дидактическое оснащение:*

Н.Э. Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М. Издательский центр «Академия», 2012 год.

- теоретический материал (конспект);
- технологические и инструкционные карты

## **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

### **НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:**

#### **1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паста с сыром», вырабатываемое рестораном «Moon» и его филиалом.

#### **2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «название блюда», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

#### **3. РЕЦЕПТУРА**

	Наименование сырья и продуктов	Един. измер в г.	Расход сырья и продуктов на 1 порций		Расход сырья и продуктов на	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	<b>ВЫХОД:</b>	г	-			

#### 4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2016г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

#### Описание технологии приготовления:

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления: укладываем на тарелку, сверху посыпаем зеленью.

Температура подачи блюда **65°С**

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия

Консистенция: упругая, мягкая

Цвет: Свойственный натур. продукту

Вкус: Свойственный натур. продукту

Запах: Свойственный натур. продукту

6.2. Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

#### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный разработчик ТТК \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

Зав. производством \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

#### Отчет

1. Составить технологические карты приготовления холодных напитков:

**ПЗ. № 11 Тема:" Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков" – 4 часа**

**Цель:** составить технологические карты приготовления горячих напитков; произвести расчет сырья для приготовления горячих напитков.

**Дидактическое оснащение:**

Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий М. Издательский центр «Академия», 2012 год.

- теоретический материал

- теоретический материал

**ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:**

**1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паста с сыром», вырабатываемое рестораном «Moon» и его филиалом.

**2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «название блюда», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

**3.РЕЦЕПТУРА**

	Наименование сырья и продуктов	Един. измер в г.	Расход сырья и продуктов на 1 порций		Расход сырья и продуктов на	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	<b>ВЫХОД:</b>	г	-			

#### 4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2016г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

#### Описание технологии приготовления:

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления: укладываем на тарелку, сверху посыпаем зеленью.

Температура подачи блюда **65°С**

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия

Консистенция: упругая, мягкая

Цвет: Свойственный натур. продукту

Вкус: Свойственный натур. продукту

Запах: Свойственный натур. продукту

6.2. Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

#### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный разработчик ТТК \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

Зав. производством \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

#### Отчет

1. Составить технологические карты приготовления холодных напитков:

## Контрольные вопросы

1. Варианты подачи горячих напитков
2. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков
3. Методы приготовления горячих напитков

### Теоретические сведения

Чай — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Он тонизирует, обладает особыми вкусовыми и ароматическими свойствами.

Изготавливают чай из молодых побегов вечнозелёного чайного куста. Чай — это один из самых древних напитков. Чай содержит более ста различных ценных веществ, которые оказывают положительное влияние на организм человека, улучшают пищеварение, придают ощущение бодрости.

При приготовлении чая нужно соблюдать определённые правила:

Чай заваривают только свежekiпячёной водой. Перед приготовлением заварки заварочный чайник нужно дважды обдать крутым кипятком, после чего засыпать в него определенное количество чая (обычно из расчета одна чайная ложка чая на одну чашку напитка) и залить кипятком на две трети чайника. Затем накрыть заварочный чайник крышкой и дать заварке настояться (для чёрного чая — 4-5 минут, для зелёного — 6-10 минут). Потом долить чайник кипятком почти доверху.

Кофе — сильно тонизирующий напиток. Его готовят из обжаренных и измельченных зерен (семян) плодов тропического вечнозелёного кофейного дерева. Кофе содержит много веществ, которые повышают умственную активность, снимают усталость, придают силы, улучшают обменные процессы в организме, а еще улучшают память.

Для приготовления молотого кофе используют специальную посуду — кофейники, электрокофеварки, специальный сосуд — турку. Для размола зёрен пользуются кофемолкой.

При приготовлении кофе рекомендуется обжаривать и размалывать его непосредственно перед употреблением. Порошок кофе засыпают в кофейник или турку (1-2 чайные ложки на 100 миллилитров воды), заливают кипятком, доводят до кипения и снимают с огня. Дают настояться 5 минут и процеживают через сито.

Готовый кофе подают горячим или холодным в кофейных чашках по 75 или 100 грамм с блюдцами. Отдельно предлагают в розетке сахар, в молочнике — горячие молоко или сливки. К черному кофе можно подать лимон. Стол сервируют чашками или стаканами. При подаче кофе с мороженым (называется «глясе») используют соломинку.



## ПЗ. № 12

Тема:

" Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков."

**Цель:** Осуществить процесс приготовления горячих напитков, составить технологические карты приготовления горячих напитков, определить оптимальный температурный и временной режим приготовления и реализации горячих напитков

**Дидактическое оснащение:**

Н.Э. Харченко Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий М. Издательский центр «Академия», 2012 год.

- теоретический материал (конспект);
- технологические и инструкционные карты.

### Отчет

1. Составить технологические карты приготовления горячих напитков

## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

### НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:

#### 1.ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Паста с сыром», вырабатываемое рестораном «Moon» и его филиалом.

#### 2.ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления «название блюда», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)

#### 3.РЕЦЕПТУРА

	Наименование сырья и продуктов	Един. измер в г.	Расход сырья и продуктов на 1 порций		Расход сырья и продуктов на	
			брутто	нетто	брутто	нетто

ВЫХОД:	г	-			
--------	---	---	--	--	--

#### 4.ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (2016г.) и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

#### Описание технологии приготовления:

#### 5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Описание оформления: укладываем на тарелку, сверху посыпаем зеленью.

Температура подачи блюда **65°с**

Срок реализации блюда согласно СанПиН 2.3.2.1324-03, СанПиН 2.3.6.1079-01

#### 6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1.Органолептические показатели качества:

Внешний вид: макаронные изделия

Консистенция: упругая, мягкая

Цвет: Свойственный натур. продукту

Вкус: Свойственный натур. продукту

Запах: Свойственный натур. продукту

6.2. Микробиологические показатели «названия блюда» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», индекс 1.9.15.13.

#### ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ «НАЗВАНИЕ БЛЮДА» на выход - 100 г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный разработчик ТТК \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО

Зав. производством \_\_\_\_\_  
(подпись) \_\_\_\_\_ ФИО