

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
"Каневской аграрно-технологический колледж" (ГАПОУ КККАТК)

Рассмотрены
на заседании УМО «Проектно-
исследовательская деятельность»



Н.А.Олифиренко

«29» августа 2022 г.

Согласован:
Старший методист



Н.А.Королёва

«29» августа 2022 г.

**Методические рекомендации для обучающихся
по выполнению лабораторных занятий
по УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов по специальности среднего
профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка, очная форма обучения)**

2022 г.

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Краснодарского края
Государственное автономное профессиональное образовательное
учреждение Краснодарского края
"Каневской аграрно-технологический колледж" (ГАПОУ КККАТК)

Рассмотрены
на заседании УМО «Проектно-
исследовательская деятельность»

_____ Н.А.Олифиренко

«29» августа 2022 г.

Согласован:
Старший методист

_____ Н.А.Королёва

«29» августа 2022 г.

**Методические рекомендации для обучающихся
по выполнению лабораторных занятий
по УП.05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов по специальности среднего
профессионального образования
19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка, очная форма обучения)**

2022 г.

Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторных занятий разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта, рабочей программы учебной практики по УП. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности среднего профессионального образования

19.02.10 Технология продукции общественного питания
(базовая подготовка, очная форма обучения)

Разработчик: Потажевская Н.Ф – преподаватель высшей квалификационной категории ГАПОУ КККАТК

Рекомендовано УМО «Проектно-исследовательская деятельность»
ГАПОУ КККАТК

Протокол №1 от «29» августа 2022 г.

Содержание

стр.

Введение

Общие методические указания лабораторных занятий

Требования к результатам выполнения лабораторных занятий

Перечень лабораторных занятий

Список литературы

Контроль и оценка результатов выполнения практических
лабораторных занятий

Введение

Методические рекомендации для обучающихся по лабораторным занятиям по учебной практике составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом, рабочим учебным планом, рабочей программой и календарно-тематическим планом учебной практики по УП. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов по специальности среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания

(базовая подготовка, очная форма обучения).

Цель:

- обобщение, систематизация, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплины;

Задачи:

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- выработка при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Лабораторные занятия носят репродуктивный, частично-поисковый и поисковый характер.

Общие методические указания по выполнению лабораторных занятий

Перед выполнением практических и лабораторных занятий необходимо повторить изученный материал, ответить на контрольные вопросы, выполнить задания тестового типа (при наличии).

Алгоритм выполнения практических и лабораторных занятий (ЛПЗ)

1. Прочитать инструкцию по выполнению практического или лабораторного занятия
2. Записать тему, цель, средства обучения практического занятия (лабораторного занятия)
3. Приступить к выполнению практического занятия (лабораторного занятия) следуя инструкции.
4. Оформить записи в тетради по предложенному алгоритму.
5. Сформулировать и записать вывод.
6. Записать домашнее задание.

Тетрадь для лабораторных занятий проверяется преподавателем после каждой проведенной работы, оценки выставляются каждому обучающемуся, с занесением оценок в классный журнал.

Оценки за выполнение ЛПЗ выставляются по пятибалльной системе и учитываются как показатели текущей успеваемости обучающихся.

Требования к результатам выполнения лабораторных занятий по УП. 05

Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

В процессе подготовки и выполнения лабораторных занятий, обучающиеся
должны овладеть следующими умениями и знаниями

Код ПК, ОК, ЛР	Умения	Знания
ОК 1 -.ОК 9 ЛР1, ЛР2, ЛР10, ЛР11	<ul style="list-style-type: none">-органолептически оценивать качество продуктов;-использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;-проводить расчеты по формулам;-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем технологическим оборудованием;-принимать решение по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;-выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;-оценивать качество и безопасность горячей продукции;-оформлять документацию;-изменять ассортимент блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения и спроса;-оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий в зависимости от изменения спроса;-оценивать наличие сырья и материалов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и прогнозировать потребность в них в соответствии с имеющимися условиями хранения;-творчески оформлять блюда, напитки и кулинарные изделия, используя подходящие для этого отделочные полуфабрикаты и украшения;Готовить и презентовать блюда, напитки и кулинарные изделия с	<ul style="list-style-type: none">-ассортимент сложных холодных и горячих десертов;-основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;-органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;-методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;-технологии приготовления сложных холодных и горячих: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;--технологии приготовления сложных горячих десертов :суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;-правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;-варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных

	<p>элементами шоу.</p>	<p>и горячих десертов; -актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов; -сервировка и подача холодных и горячих десертов; -температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных и горячих десертов; -требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов; -основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов. -требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов. - требование к качеству, срокам и условиям хранения, порционированию, оформлению и подаче блюд, напитков и кулинарных изделий разнообразного ассортимента; -способы сокращения потерь и сохранения питательной ценности пищевых продуктов, используемых при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий, при их тепловой обработке; -способы применения ароматических веществ с целью улучшения вкусовых качеств блюд, напитков и кулинарных изделий.</p>
--	------------------------	--

Перечень лабораторных занятий

Таблица 2

№ занятия	Тема	Количество часов
1.	Лабораторная работа №1. Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта	6
2.	Лабораторная работа №2. Приготовление сложных и горячих десертов	6
3.	Лабораторная работа №3. Приготовление отдельных видов теста для сложных холодных десертов	6
4.	Лабораторная работа № 4. Оформление и отделки сложных холодных и горячих десертов	6
5.	Лабораторная работа №5. Контроль качества и безопасности готовой продукции	4
	Дифференцированный зачет	2
	Итого:	36

Лабораторная работа №1. Расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта

Цель:

- научить студентов делать расчет массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта

Оборудование: калькуляторы, ручки, тетради

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления десертов, производится на основании плана-меню и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Кроме расчета сырья для приготовления десертов также составляется сводная таблица расчета сырья

Далее осуществляется расчет сырья, необходимого для приготовления данных блюд (десертов). Расчет делается по формуле:

$$Q = q \cdot n / 1000, (6)$$

где Q - количество сырья данного вида, необходимого для выполнения плана-меню

q - норма сырья на 1 порцию

n - количество порций по плану

Последний шаг оперативного планирования: составление технологических карт. В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой, брутто на одну порцию, а так же дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход блюда, приводится краткое описание технологии приготовления блюда.

Список использованной литературы:

Основная:

1.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.

2.Н.А.Анфимова Кулинария

3.Л.Л.Татарская, Н.А.Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;

б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;

в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;

г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;

б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».

Лабораторная работа №2. Приготовление сложных и горячих десертов

Цель:

- научить студентов приготавливать сложные и горячие десерты

Оборудование: весы электронные, блендер, миксер, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, формы силиконовые, кастрюли, фигурные формы, вырубki металлические

Задание: Заполнить технологическую карту

Расчет технологических карт

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта №

Наименование сырья: Суфле из йогурта «Кармен»

Наименование сырья	Расход сырья на 6 порций, (г)	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 1 порцию, (кг)
Йогурт натуральный	250		0,041
Апельсиновый сок	40		0,006
Малиновый сок	40		0,006
Желатин	8		0,0013
Сахарная пудра	20		0,003
Клубника свежая	10		0,0016
Сливки взбитые	140		0,023
Шоколад	15		0,0025
Выход на 6 порций		520	
Выход на 1 порцию		0,086	

Технология приготовления.

Из апельсинов выдавить сок и замачить в нем желатин (4г), в малиновом соке также замачить желатин (4г). Нагреть на плите оба сока до распускания

желатина. Натуральный йогурт смешать с распущенным апельсиновым соком, добавить сахарную пудру, взбить и ввести половину взбитых сливок. Поместить в форму до половины, положить клубнику целиком, дать застыть. Затем положить второй слой- йогурт, смешанный с малиновым соком, сахарной пудрой и взбитыми сливками. Положить это в форму вторым слоем и дать застыть. Вынуть из формы, разрезать по вертикали. Шоколад растопить на водяной бане, свернуть из пергамента пакетик, наполнить шоколадом и нарисовать на тарелке узоры.

Требования к качеству.

Внешний вид:

Вкус:

Цвет:

Запах:

Консистенция:

Срок реализации и температура подачи:

Зав.производства:

Технолог:

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта № 10

Наименование сырья: «Творожный пудинг»

Наименование сырья	Расход сырья на 6 порций,(г)	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 1 порцию, (кг)
Сухари	150		
Сахар	140		0,0023
Сливочное масло	50		0,008
Свежий сыр или творог	500		0,083
Тертая цедра лимона			
Лимонный сок			
Яйца	200		0,03
Выход на 6 порций			

Выход на 1 порцию			
-------------------	--	--	--

Технология приготовления.

Разогреть духовку до 150⁰С. Сухари измельчить в крошку с помощью скалки для теста. Смешать крошки с 2ст. л сахара и сливочным маслом и перетирать между ладонями, пока ингредиенты не соединятся.

Разъемную форму для бисквита, хорошо смазанную жиром, наполнить получившейся массой и уплотнить ее ложкой. Творог растереть и смешать с оставшимся сахаром, лимонной цедрой и лимонным соком. Белки отделить от желтков, желтки добавить в творожную массу и взбить ее до консистенции крема. Белки взбить в пену, подмешать к творожной массе и хорошо взбить венчиком. Творожную массу вылить на основу из сухарей и выпекать 75 минут. Пудинг вынуть из духовки и оставить в форме на 10 минут. Затем вынуть его из формы и оставить минимум на 3 часа. Перед подачей на стол посыпать сахарной пудрой.

Требования к качеству.

Внешний вид: в виде круглой формы, на поверхности румяная поджаристая корочка, посыпан сахарной пудрой.

Вкус: свежее выпеченного пудинга, в меру сладкий, творога, лимонного сока

Цвет: от светло-желтого до светло-коричневого.

Запах: свежее выпеченного пудинга, творога, лимонного сока.

Консистенция: корочка румяная, на разрезе мягкий, нежный.

Срок реализации и температура подачи: 12 часов, 55⁰С.

Зав.производства:

Технолог:

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта №

Наименование сырья: «Шоколадное фондю»

Наименование сырья	Расход сырья на 6 порций, (г)	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 1 порцию, (кг)
Сливки	250		0,041
Молочный шоколад	200		0,03
Горький черный шоколад	200		0,03
Ванильный сахар			
Бананы			
Яблоко	100		0,016
Кружочки ананаса			
Клубника	200		0,03

Киви			
Выход на 6 порций			
Выход на 1 порцию			

Технология приготовления.

Разогреть сливки в кастрюле. Шоколад мелко порубить и медленно, помешивая растворить в сливках, смешить с ванильным сахаром и поставить в теплое место. Банан и яблоко очистить. Банан нарезать толстыми кружочками, у яблока удалить сердцевину, а само яблоко нарезать дольками. Нарезанные фрукты сбрызнуть лимонным соком. Кружочки ананаса нарезать на небольшие кусочки. Клубнику вымыть и обсушить. Киви очистить и нарезать кусочками. Фрукты выложить на тарелку и подавать с шоколадным фондю.

Требования к качеству.

Внешний вид:

Вкус:

Цвет:

Запах:

Консистенция:

Срок реализации и температура подачи:

Зав.производства:

Технолог:

Контрольные вопросы:

1. Приготовление творожного пудинга
2. Что входит в сложные горячие десерты?
3. Технологический процесс приготовления суфле из йогурта «Кармен»
4. Температура подачи горячих десертов

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

- а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;
- б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;
- в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;
- г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

- а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;
- б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

- а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;
- б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;
- в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

- а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;
- б) технологический процесс приготовления производился неправильно;
- в) в ходе работы или в отчете обнаружились в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».

Лабораторная работа 3. Приготовление отдельных видов теста для сложных холодных десертов

Цель: закрепить знания теоретического материала, приобрести навыки и умения при приготовлении отдельных видов теста для сложных холодных десертов

Необходимые материалы: технологическое оборудование: индукционная плита, весы, производственные столы, инвентарь, инструменты, посуда: лопатки, миски, функциональные емкости, ложки, мерные стаканы.

Последовательность технологических операций для приготовления «Тыквенно-яблочный десерт»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Тыкву очищаем, режем на кубики, укладываем в формочку, чуть засыпаем сахаром, чтобы немного тыква дала сок.

Операция №3. Режем яблоко кубиками, кладем следующим слоем, посыпаем корицей, заливаем медом.

Операция № 4 В блендере измельчаем орехи, посыпаем сверху

Операция № 5 В разогретую до 180 градусов духовку ставим наш десерт.

Операция №6. Полученную смесь выкладываем на десерт и допекаем в духовке до готовности.

Операция № 7 Отпускаем холодным в креманке.

Рецептура №

Наименование сырья	Расход сырья на 1 п.п порцию в граммах		Расход сырья на 10 порции в граммах	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто, г	Нетто, г
1 Тыква	200	2		
Яблоко	2шт	3		
Грецкий орех	100	4		
Мёд	100	5		
Хлопья овсяные	100	6		
Сахар	50	7		
Корица	0,1	8		

Масло сливочное

Время приготовления: 40 мин на 2 порции

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование	Органолептическая оценка
--------------	--------------------------

блюд	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

Последовательность технологических операций для приготовления «Пудинг яблочный запеченный с миндалем»

Операция №1. Организация рабочего места. Подобрать посуду, инвентарь. Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

Операция №2. Очищенный и поджаренный миндаль растирают, заливают молоком и варят 2-3 мин.

Операция №3. Затем в молоко всыпают тонкой струйкой крупу манную и вновь доводят до кипения.

Операция № 4 В приготовленную смесь, остывшую до температуры 60-70 С, вводят растёртые с сахаром яичные желтки, очищенные от кожицы и нарезанные кубиками яблоки, добавляют соль, размешивают, затем вводят взбитые белки и полученную смесь вторично осторожно перемешивают.

Операция № 5 Приготовленную смесь раскладывают в формы, смазанные маслом, и варят на пару.

Операция №6. К пудингу подают соус абрикосовый.

Рецептура №

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию в граммах		Расход сырья на 10 порции п.п в граммах	
	Брутто, г	Нетто, г	Брутто г,	Нетто, г
1Яблоки	93	65		
2 Молоко	100	100		
3 Яйца	½	20		
4Сахар	15	15		
5Миндаль очищенный	30	27		
Масса миндаля - жаренного		25		
6 Крупа манная	8	8		
7 Масло сливочное	5	5		
8 Соль	0,2	0,2		
Масса пудинга		200		
Соус №838		30		
Выход:		230		

Произвести органолептическую оценку качества. Результаты оформить в виде таблицы:

Наименование блюд	Органолептическая оценка

	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
--	-------------	------	------	-------	--------------

Контрольные вопросы:

1. Приготовление «Пудинга яблочного запеченного с миндалем»
2. Правило подачи «Тыквенно-яблочный десерт»
3. Что входит в холодные десерты?

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

- а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;
- б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;
- в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;
- г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

- а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;
- б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».

Лабораторная работа 4. Оформление и отделки сложных холодных и горячих десертов

Цель:

- научить студентов оформлять сложных холодных и горячих десертов

Оборудование: весы электронные, блендер, миксер, посуда и инвентарь (венчик, кондитерский мешок с набором насадок, формы силиконовые, кастрюли, фигурные формы, вырубки металлические), шкаф пекарский, плиты электрические

ГАПОУ КККАТК

Технологическая карта №

Наименование сырья: «Крем шоколадный»

Наименование сырья	Расход сырья на 6 порций, (г)	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 1 порцию, (кг)
Какао	50		0,008
Яйца	80		0,013
Молоко	125		0,020
Сахар	100		0,016
Желатин	5		0,0008
Манго	50		0,008
Ликер «Куантро»	10		0,0016
Сахарный сироп	20		0,003
Карамельный соус	30		0,005
Трубочка шоколада	20		0,003
Тертый шоколад	20		0,003
Малина	15		0,0025
Ежевика	15		0,0025
Смородина красная	10		0,0016
Выход на 6 порций		550	
Выход на 1 порцию		0,1	

Технология приготовления.

Желтки взбить с сахаром, всыпать какао, помешивая, осторожно влить кипяченое молоко и затем разбухший желатин. В остывшую массу ввести взбитые сливки, разлить в формы и дать застыть в холодильнике. Выложить крем из формочек, посыпать мелко натертым шоколадом.

Манго нарезать кубиками, проварить в сиропе с добавлением ликера «Куантро». Украсить трубочкой шоколада, свежими ягодами, карамельным соусом.

Требования к качеству.

Внешний вид: крем украшен трубочкой шоколада, свежими ягодами, полит карамельным соусом.

Вкус: в меру сладкий, шоколада, ликера, ягод, карамельного соуса, сливок.

Цвет: шоколадный.

Запах: ярко выраженный аромат шоколада, без посторонних.

Консистенция: однородная, плотная, упругая.

Срок реализации и температура подачи: до 6 часов, 12-14°C.

Зав.производства:

Технолог:

ГАПОУ КККАТК
Технологическая карта № 5

Наименование сырья: Творожный пудинг «Франция Миттерану»

Наименование сырья	Расход сырья на 6 порций, (г)	Масса готового изделия, г/кг.	Расход сырья на 1 порцию, (кг)
Творог	450		0,075
Цукаты	50		0,008
Сахарная пудра	40		0,006
Мука	30		0,005
Яйца	120		0,02
Желток	20		0,003
Сливочное масло	10		0,001
Выход на 1 порцию		0,1	
Выход на 6 порций		720	

Технология приготовления.

Можно приготовить с любой начинкой, цукатами, свежими ягодами, черносливом, курагой. Отделяем белки от желтков, белки взбить в крепкую пену, творог протереть через сито, добавить сахарную пудру и три желтка, затем добавить взбитые белки, цукаты и осторожно перемешать. В смазанную маслом форму для пудинга выложить всю массу, выровнять и поверхность смазать взбитым желтком, поставить на водяную баню в разогретую духовку до 170°C.

Требования к качеству.

Внешний вид: в виде кекса, на поверхности видны цукаты, небольшие трещины.

Вкус: в меру сладкий, цукатов, творога, свежее выпеченного изделия.

Цвет: корочка желтая, на разрезе нежно-желтый или кремово-желтый.

Запах: свежее выпеченного пудинга, цукатов.

Консистенция: корочка запеченная, на разрезе мягкий, нежный.

Срок реализации и температура подачи: 12 часов, 55°C.

Зав.производства:

Технолог:

Контрольные вопросы:

1. Какие продукты используются для приготовления шоколадного фондю?
2. Что входит в состав горячих и холодных десертов?
3. Подача холодных и горячих десертов
4. Приготовление «Крема шоколадного»

Домашнее задание:

Подготовить отчет, ответить на контрольные вопросы.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

- а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;
- б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;
- в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;
- г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

- а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;
- б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».

Лабораторная работа 5. Контроль качества и безопасности готовой продукции

Цель: - научить студентов правильному контролю качества и безопасности готовой продукции

Оборудование: весы электронные, ГОСТЫ, учебник, тетради

В настоящем стандарте использованы нормативные ссылки на следующие стандарты:

ГОСТ Р51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя.

Общие требования

ГОСТ Р53959-2010 Продукты переработки фруктов. Упаковка, маркировка, транспортирование и хранение

ГОСТ 21-94 Сахар-песок. Технические условия

ГОСТ 8756.1-79 Продукты пищевые консервированные. Методы определения органолептических показателей, массы нетто или объема и массовой доли составных частей

ГОСТ 26668-85 Продукты пищевые и вкусовые. Методы отбора проб для микробиологических анализов

ГОСТ 26669-85 Продукты пищевые и вкусовые. Подготовка проб для микробиологических анализов

ГОСТ 29187-91 Плоды и ягоды быстрозамороженные. Общие технические условия

ГОСТ 30178-96 Сырье и продукты пищевые. Атомно-абсорбционный метод определения токсичных элементов.

ГОСТ 30349-96 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств хлорорганических пестицидов

ГОСТ 30710-2001 Плоды, овощи и продукты их переработки. Методы определения остаточных количеств фосфорорганических пестицидов

Для изготовления десертов используют следующее сырье и материалы:

- фрукты свежие;
- плоды и ягоды быстрозамороженные по ГОСТ 29187;

- пюре-полуфабрикаты фруктовые, консервированные асептическим способом или методом "горячего розлива";
- пюре и пульпу - полуфабрикаты фруктовые быстрозамороженные;
- сахар-песок по ГОСТ 21 или другие натуральные сахаристые вещества (глюкозный сироп, жидкую сахарозу, инвертный сахарный сироп, фруктозный сироп, жидкий тростниковый сахар, глюкозу, высокоглюкозный сироп) или подслащивающие вещества;
- кислоту лимонную пищевую по ГОСТ 908;
- крупы;
- загустители и стабилизаторы консистенции;
- пектин по ГОСТ 29186;
- красители пищевые;
- натуральные и идентичные натуральным ароматообразующие фруктовые вещества;
- витамины или комплексные витаминные смеси (премиксы);
- воду питьевую не содержащую в 100 см, ГОСТ Р 53967-2010.

Список использованной литературы:

Основная:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2020 г.
2. Н.А. Анфимова Кулинария
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров

Критерии оценивания работы обучающихся лабораторной работе

Оценка «отлично» ставится, если учащийся:

- а) выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой технологической последовательности приготовления и точности выполнения расчетов;
- б) самостоятельно и рационально выбрал необходимое оборудование, инструменты;

в) в отчете правильно и аккуратно выполнил все записи, таблицы, рисунки и сделал вывод;

г) соблюдал технику безопасности при выполнении работы.

Оценка «хорошо» ставится в том случае, если учащийся выполнил требования к оценке «отлично», но:

а) наблюдалось незначительное нарушение технологической последовательности приготовления блюд;

б) было допущено 2 – 3 недочета или одна негрубая ошибка.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если работа выполнена не полностью, объем выполненной части таков, что позволяет получить правильный результат и выводы, и если в ходе работы были допущены следующие ошибки:

а) технология приготовления нарушена и допущены ошибки в расчетах;

б) две ошибки не принципиального значения для данной работы, но повлиявших на результат выполнения;

в) не выполнен или выполнен неверно вывод по работе.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если:

а) работа выполнена не полностью и объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов;

б) технологический процесс приготовления производился неправильно;

в) в ходе работы или в отчете обнаружилось в совокупности все недостатки, отмеченные в требованиях к оценке «удовлетворительно».