**ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум**

**имени Грязнова В.М.»**

**Методические указания**

**по выполнению лабораторно-практических работ**

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

**Рассмотрено Утверждаю**

На заседании МК Зам. директора

Протокол №\_\_\_ от\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г. \_\_\_\_\_\_\_\_\_В.И. Марченко

Председатель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.А. Посохова

**Преподаватель Посохова Н.А.**

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методические рекомендации для выполнения лабораторно-практических работ по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.04Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических и лабораторных работ.

Основной целью проведения лабораторной работы является отработка учащимися практических навыков по приготовления горячих и холодных сладких блюд, закрепление теоретических знаний на практике, ознакомление с организацией рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

Выполняя лабораторную работу, обучающиеся:

- углубляют и систематизируют теоретические знания;

- отрабатывают практические навыки;

- закрепляют теоретические знания путем приготовления блюд, кулинарных изделий;

-приобретают навыки организации рабочего места и санитарно – гигиеническими требованиями;

- приобретают навыки работы с технологическим оборудованием и инвентарем, и их безопасного использования;

- расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;

- оформления соответствующей технологической документации.

Лабораторно-практические работы - это важный элемент учебного процесса. Именно на таких занятиях обучающиеся получают практические умения и навыки работы, учатся самостоятельно проводить опыты и делать соответствующие выводы по их результатам, что, несомненно, будет способствовать лучшему усвоению и закреплению пройденного теоретического материала.

Дидактическая цель лабораторно-практических работ - формирование у студентов профессиональных умений, а также практических умений, необходимых для изучения последующих учебных дисциплин.

Особенно важны практические занятия при изучении специальных дисциплин, содержание которых направлено на формирование профессиональных умений.

В ходе выполнения лабораторно-практических работ, в качестве освоения профессионального модуля

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ОК1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК5 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК6 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК8 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

В процессе лабораторной работы обучающиеся выполняют несколько заданий под руководством мастера производственного обучения или преподавателя. По окончанию должны защитить работу по вопросам для контроля знаний

Форма работы на лабораторных работах индивидуальная с целью повышения ответственности.

Лабораторная работа проводится в учебных лабораториях техникума. До начала лабораторной работы преподаватель проводит вводный инструктаж напоминая о правилах безопасности труда и санитарно – гигиенических правилах. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы в процессе которой преподаватель обращает внимание учащихся на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды. Готовые блюда обучающиеся оформляют, сдают преподавателю по бригадам, дегустируют. Преподаватель отмечает качество блюд, правильность оформления, обращает внимание на дефекты и правила их устранения. В конце работы учащиеся убирают рабочее место, посуду, инвентарь. Преподаватель подводит итог лабораторной работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки

.

**Требования к выполнению и оформлению лабораторной работы**

 Наличие завершенного, оформленного в соответствии с требованиями к выполнению лабораторных работ:

[Титульный лист](https://infourok.ru/go.html?href=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2Furl%3Fq%3Dhttp%3A%2F%2Fphysics.sibsutis.ru%2Fstudents%2Fdocs%2FLabWorks%2FExample%2FTitPage.htm%26sa%3DD%26usg%3DAFQjCNHDld5jz5_IAOEb21Wu1RvPJOaL_w)с названием работы

Цель работы

Содержание работы

Описание инструментов, инвентаря, посуды

Подробные теоретические сведения технологии приготовления.

Порядок выполнения работы. Требования к качеству.

Выполненные задания по составлению отчёта.

Практическое выполнение работы.

**КРИТЕРИИ ОЦЕНИВАНИЯ КАЧЕСТВА ВЫПОЛНЕНИЯ**

**ЛАБОРАТОРНЫХ И ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ.**

Отметка «5» ставится, если

Работа выполнена в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности. Обучающийся работают полностью самостоятельно: подбирают необходимые для выполнения предлагаемых работ источники знаний, показывают необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки. Работа оформляется аккуратно, в наиболее оптимальной для фиксации результатов форме.

Отметка «4» ставится, если

Работа выполнена обучающимся в полном объеме и самостоятельно. Допускаются отклонения от необходимой последовательности выполнения, не влияющие на правильность конечного результата. Обучающийся использует, указанные преподавателем источники знаний. Работа показывает знание учащимся основного теоретического материала и овладение умениями, необходимыми для самостоятельного выполнения работы. Могут быть неточности и небрежность в оформлении результатов работы.

Отметка «3» ставится, если

Работа выполняется и оформляется учащимся при помощи преподавателя или хорошо подготовленных и уже выполнивши на «отлично» данную работу обучающихся. На выполнение работы затрачивается много времени. Обучающийся показывает знания теоретического материала, но испытывает затруднение при самостоятельной работе

Отметка «2» ставится, если

Результаты, полученные обучающимся не позволяют сделать правильных выводов и полностью расходятся с поставленной целью. Показывается плохое знание теоретического материала и отсутствие необходимых умений. Руководство и помощь со стороны преподавателя оказываются неэффективны в связи плохой подготовкой обучающегося

Работа не выполнена, у обучающегося отсутствуют необходимые для проведения работы теоретические знания, практические умения и навыки

Занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;

2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;

3) объем, характер и качество использованных источников;

4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;

5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

**Техника безопасности при выполнении практических занятий.**

*Перед началом практического занятия:*

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

*Во время работы:*

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

*По окончании работы:*

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

**При выполнении работы строго запрещается:**

1. Бесцельно ходить по кабинету; 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

**Рекомендуемая литература**

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с.
2. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2017.- 304 с.
3. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 432 с.
4. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, Москва издательский центр «Академия»

Интернет источники:

<http://www.100menu.ru/pages/pages.index/norma/1.htm>

<https://povar.ru/>

**ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум**

**имени Грязнова В.М.»**

**Методические указания**

**по выполнению лабораторно-практических работ**

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

**Преподаватель Посохова Н.А.**

**Тематика практических работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема ПР** | **Кол-во**  **часов** |
| **Практическая работа № 1**  Тема: Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов | 8 |
| **Практическая работа №2**  Тема:Организация рабочих мест по приготовлению напитков | 4 |
| **Практическая работа №3**  Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования | 12 |
| **Практическая работа №4**  Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования | 6 |
| **итого** | **30** |

**Практическая работа № 1**

**Тема:** Организация рабочего места по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

**Цель:** тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

МТО: теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образца инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

**Ход работы**:

Задание 1. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении холодных сладких блюд

**Порядок выполнения:**

1.1 Повторить теоретический материал,

В холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.

Санитарные нормы: первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте.

В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно хранится. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводится влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменой операции.



1.2 Экскурсия в лабораторию «учебный кулинарный цех» и тренинг по организации рабочего места

**Задание 2. Отчет:** составить схему организации рабочих мест

**Сделать вывод**

**Практическая работа №2**

**Тема:**  Организация рабочих мест по приготовлению напитков

**Цель:** тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

МТО: теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образца инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

**Ход работы:**

Задание 1. Правила безопасной эксплуатации кипятильников.

а) Изучить техническую характеристику кипятильников

Задание 2. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении напитков

**Порядок выполнения:**

Повторить теоретический материал

1.2 Экскурсия в лабораторию и тренинг по организации рабочего места,

1.3 Отчет: составить схему организации рабочих мест при приготовлении напитков

Инструкционная карта

Приготовления кофе в капельной кофеварки

Общий принцип работы

Чтобы приготовить кофе вручную, для начала нужно обжарить и помолоть зерна. При использовании кофемашины все эти шаги можно пропустить.

Приготовление кофе:

Для приготовления кофейного напитка нужна горячая вода, но ни в коем случае не кипящая. Машина сама нагревает воду до оптимальной температуры 80-90 0С.

Кофе для напитка используется молотый или в специальных герметичных капсулах (уже обжаренный и помолотый). За счет своей герметичности капсулы сохраняют его вкус и аромат на протяжении долгого времени.

Внутри машины два этих ингредиента совмещаются и превращаются на выходе в бодрящий ароматный напиток.

*Устройство*

Капельная кофеварка

Это разновидность недорогих кофеварок с довольно простым принципом действия. Схема действия заключается в прохождении горячей воды в медленном темпе (по капельке) сквозь фильтр через молотый кофе, где она, насыщаясь вкусом и ароматом, стекает в специальную колбу. В таких приборах кофе варится *без давления* пара или кипятка. Выбирая для дома такое устройство, стоит обращать внимание на следующие моменты:

*Мощность* – для получения слабого кофе нужно выбирать прибор с большей мощностью, а для крепкого кофейного напитка стоит покупать устройство с небольшой мощностью.

*Вид колбы*, т.е. материал из которого она сделана (стекло или пластик). Стекло не впитывает запахи, а пластик более долговечен.

*Размеры колбы*, которые зависят от необходимого количества заваренного кофе.

*Фильтры,* которые бывают трех видов (одноразовые; золотые – для долгого использования; нейлоновые фильтры, которыми можно пользоваться до 60 раз заваривания).

Инструкционная карта

Приготовления кофе в кофемашине

Общий принцип работы

Чтобы приготовить кофе вручную, для начала нужно обжарить и помолоть зерна. При использовании кофемашины все эти шаги можно пропустить.

Приготовление кофе:

Для приготовления кофейного напитка нужна горячая вода, но ни в коем случае не кипящая. Машина сама нагревает воду до оптимальной температуры 80-90 0С.

Кофе для напитка используется молотый или в специальных герметичных капсулах (уже обжаренный и помолотый). За счет своей герметичности капсулы сохраняют его вкус и аромат на протяжении долгого времени.

Внутри машины два этих ингредиента совмещаются и превращаются на выходе в бодрящий ароматный напиток.

*Устройство*

Общие схемы всех кофейных устройств идентичны и состоят примерно из такого набора составляющих:

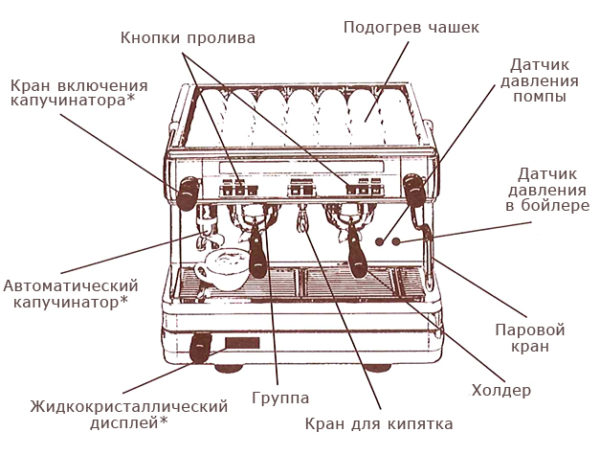
Нагревательный элемент.

Резервуар с крышкой.

Предохранительный клапан, для контроля давления в приборе.

Фильтр, на который поступает пар.

Колба для приготовленного кофе.



Рожковые кофеварки бывают двух видов, в зависимости от давления в них:

До 4 бар, в которых кофе варится медленно и получается крепким и насыщенным.

До 15 бар, в которых кофе готовится быстро и получается мягким и нежным.

Комбинированные кофемашины

Эти устройства относятся *к автоматическому типу* и имеют в комплектации встраиваемую кофемолку. В такой кофемашине можно и зерна смолоть и приготовить сразу несколько чашек кофе. Причем главным преимуществом комбинированной кофемашины является возможность использования свежего молотого кофе. В приборах такого типа есть функция автоматической очистки и фильтрации воды, что сохраняет аппарат от известковых отложений и образования накипи.

**Практическая работа № 3**

**Тема:** Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования

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

**Задачи урока**: Обучающая. Создать условия, способствующие созданию ситуации успеха, как для учащегося, так и для педагога, посредством использования методов работы с опорным конспектом, учебником. Развивающая. Способствовать формированию знаний о технологических расчетах .

**Тип урока:** практическое занятие.

**Вид урока**: урок с использованием ИКТ.

**Методы и приемы (технологии) обучения**: Метод работы с опорным конспектом, ИКТ.

**Средства обучения**: компьютер, мультимедиапроектор, учебник.

**Задание.**

1.Подобрать оборудование для кофейни

2. Сделать вывод.

**Ход работы**

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

Таблица 1 - Спецификация технологического  оборудования

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Вид оборудования | Кол-во | цена | итого |
| Емкость для хранения продуктов пластиковая | 60 | 200 | 12000 |
| Кофемашина | 1 | 85000 | 85000 |
| Кофемолка | 2 | 60000 | 120000 |
| Миксер барный | 1 | 10000 | 10000 |
| Средства для чистки кофемашины | 1 | 1000 | 1000 |
| Молочник | 3 | 500 | 1500 |
| Соковыжималка | 1 | 15000 | 15000 |
| Барный инвентарь |  |  | 10000 |
| Посуда и столовые приборы |  |  | 50000 |
| Витрина кондитерская вертикальная | 1 | 92000 | 92000 |
| Барная стойка | 1 | 50000 | 50000 |
| Мебель посадочная |  |  | 20000 |
| Кассовый аппарат | 1 | 32000 | 32000 |
| Компьютеры | 2 | 10000 | 20000 |

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

Все заявки на поставку замороженных мучных кондитерских полуфабрикатов, а она ежедневная, проводится менеджером заведения, все нереализованные изделия списываются в конце рабочего дня. Персонал кофейни небольшой, работают в две бригады, по пять дней: менеджер торгового зала, два бариста, четыре бармена, они же и продавцы, два кондитера, график работы которых два через два, две уборщицы, бухгалтер. Обслуживающий персонал имеет фирменную одежду. В кофейне так же имеется отделение моечной столовой посуды, которое отделено от торгового зала окном, через него персонал выносит грязную столовую посуду на мойку.

**Практическая работа № 4**

**Тема:** Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования

**Цели:**

1. Развитие мыслительной деятельности, логического мышления.
2. Осуществление практического применения теоретических знаний в процессе эксплуатации теплового оборудования.
3. Закрепление и формирование умений и навыков по теме "Тепловое оборудование".

**Средства обучения:**

1. Конспекты
2. Учебники
3. Инструкционные карты.

**Порядок выполнения работы**

1. **Решите следующие ситуационные задания:**

1.1.Вашему предприятию необходимо приобрести оборудование для комплектации линии приготовления горячих сладких блюд. Какое оборудование Вы решите приобрести, чтобы его применение позволило бы рационально использовать производственную площадь?

1.2. Во время работы на индукционной плите замечен очень слабый нагрев продукта в алюминиевой посуде. Назовите причину и способ устранения.

1.3. Не загорается индикатор остаточного тепла плиты с инфракрасным нагревом. Назовите возможные причины и способы их устранения.

1.4. Во время работы парового гриля не происходит парообразование. Назовите причины и способы устранения.

1.5. При приготовлении эспрессо сформированная кофейная таблетка получилась сухая и крошащаяся. Назовите причины и способы устранения.

1.6. При приготовлении эспрессо сформированная кофейная таблетка получилась «растекающаяся» и потерявшую форму. Назовите причины и способы устранения.

1.7. Во время работы эспрессо-машины замечен рост давления в бойлере свыше 2 атм. Что необходимо делать в данной ситуации?

1.8. В микроволновую печь помещена продукция в тарелке с металлическим ободком. К чему это может привести?

1.9. Во время работы замечено, что мучные кулинарные изделия в тепловой витрине подсыхают и теряют товарный вид. Назовите причину и способ устранения.

1. **Ответьте на тестовые задания по тепловому оборудованию:**

2.1.**Закончите фразу:**

В микроволновой печи нельзя разогревать растительное масло и варить \_\_\_\_\_\_\_.

Ответ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2.2.**Закончите фразу:**

Пролитый на чугунную конфорку плиты жир может воспламениться и вызвать

\_\_\_\_\_\_\_.

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_.

2.3.**Установите соответствие:**

*Используемая посуда:*

А. Микроволновая печь В. Индукционная плита С. Пароконвектомат D. Жарочный шкаф

1. Металлическая кастрюля
2. Стеклянная емкость
3. Противень
4. Гастроёмкость

Ответ: А\_\_\_\_, В\_\_\_\_,С \_\_\_\_, D \_\_\_\_.

2.4.**Вставьте пропущенное слово:**

Конфорки жарочной поверхности электрической плиты должны быть ровными,\_\_\_\_\_\_\_\_ и сухими.

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_.

2.5.**Выберите верные ответы:**

На индукционной плите можно осуществлять следующие операции:

А. Варка

В. Жарение

С. Подогрев

Д. Выпечка

Ответ: \_\_\_\_, \_\_\_\_, \_\_\_\_.

2.6.**Закончите фразу:**

Не допускается эксплуатация кофеварки при отсутствии \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_.

Ответ: \_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2.7.**Установите соответствие:**

*Назначение:*

А. Темпер В. Питчер С. Холдер Д. Джиггер

1. Емкость для взбивания молока
2. Держатель с сетчатым фильтром
3. Приспособление для прессовки молотого кофе
4. Металлический стакан для варки эспрессо при приготовлении коктейлей

Ответ: А\_\_\_\_, В\_\_\_\_, С\_\_\_\_, Д \_\_\_\_.

2.8.**Вставьте пропущенные слова:**

ТЭНы парового гриля нагревают \_\_\_\_\_ и она под воздействием \_\_\_\_\_ превращается в

пар.

Ответ \_\_\_\_, \_\_\_\_.

2.9.**Закончите фразу:**

Индукционные плиты имеют особые требования к наплитной .

Ответ: \_\_\_\_.

2.10.**Вставьте пропущенные слова:**

Нельзя помещать в микроволновую печь \_\_\_\_\_\_ изделия и \_\_\_\_\_\_\_ емкости.

Ответ: \_\_\_\_, \_\_\_\_.

3.*Домашнее задание*: Закончите оформление отчета и сдайте на проверку

преподавателю.

**ОГА ПОУ «Вейделевский агротехнологический техникум**

**имени Грязнова В.М.»**

**Методические указания**

**по выполнению лабораторно-практических работ**

по **МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

**Преподаватель Посохова Н.А.**

**Тематика практических работ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Тема ПР** | **Кол-во**  **часов** |
| **Практическая работа № 1** Тема: Приготовление желированных сладких блюд. | 8 |
| **Практическая работа № 2** Тема: Расчеты при приготовлении сладких блюд | 4 |
| **Практическая работа №3** Тема:Приготовление горячих сладких блюд традиционного ассортимента | 10 |
| **Практическая работа №4** Тема: Приготовление сладких блюд с региональным компонентом | 6 |
| **Практическая работа №5** Тема: Приготовление холодных напитков | 6 |
| **Практическая работа №6** Тема:Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков | 4 |
| **Практическая работа №7 Тема:** Приготовление горячих напитков | 6 |
| **итого** | **44** |

**Лабораторно – практическая работа № 1**

**Тема: Приготовление желированных сладких блюд.**

**Цели:** отработать технологию приготовления, последовательность технологических операций и температурные режимы приготовления и подачи желированных сладких блюд

**Задание:**

1. Ознакомиться с теоретическим материалом

**Теоретический материал**

При расчете количества продуктов, необходимых для приготовления сладких блюд и напитков, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептур составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть - из расчета на выход 1 порции.

Сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 40 порций крема сметанного, если вес 1 порции 125 г?

**Примеры решения задачи**

Определяем вес 40 порций готового крема: 125 г × 40 порц = 5,0 кг

Определяем количество продуктов (в кг), требующихся для приготовления 5,0 кг крема (рецептура № ….):

Сметана 1,250 (250 г × 5)

Сахар 0,750 (150 г × 5)

Молоко 2,5 (500 г × 5)

Желатин 0,100 (20 г × 5)

Ванилин 0,00075 (0,15 г × 5)

Яйца 10 шт (2 шт × 5)

1. Приготовить и оформить для подачи 1 порцию блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| 441 | Желе из свежих плодов |
| 442 | Желе из цитрусовых |
| 444 | Мусс клюквенный |
| 448 | Самбук яблочный |
| 452 | Крем ванильный из сметаны |

1. Составить отчет:
2. Подобрать необходимое оборудование , инвентарь и посуду
3. Записать рецептуру на блюдо по заданию, произвести расчеты
4. Составить технологическую схему приготовления блюда
5. Дать оценку качества блюда, результаты занести в таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| показатели | Требования к качеству | Полученные результаты | вывод |
| Внешний вид |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |
| Вкус и запах |  |  |  |

1. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда, результаты занести в таблицу

**Последовательность технологических операций**

**Операция №1.** **Организация рабочего места.**

Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

**Операция№2.** **Замочить желатин.**

Замочить желатин в холодной воде на 30 мин

**Операция № 3.** **Приготовление сиропа.**

Яблоки сварить в воде, процедить, ввести сахар

**Операция № 4. Приготовление желе.**

В подготовленный сироп добавить желатин, охладить, разлить в формочки и охладить до застывания

**Операция № 5. Подача желе.**

.вынуть из формочек или подать в креманках.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Каковы особенности подготовки желированных веществ и других продуктов, входящих в состав указанных блюд? 2. Как подготовить посуду, белки яичные к взбиванию? Какова технология взбивания белков? 3. Назовите ассортимент желе. Особенности подачи. 4. От чего зависит форма и плотность желе? Приведите примеры. 5. Каковы особенности приготовления желе: - одноцветного; - многослойного; - мозаичного; - с наполнителем? 6. Как приготовить желе из мандаринов, апельсинов, лимонов? 7. В чем отличия технологии приготовления мусса и желе? 8. Назовите ассортимент сладких соусов для подачи сладких блюд. 9. Как приготовить соус шоколадный? 10. Как приготовить мусс клюквенный? Как сохранить витаминную активность мусса? 11. Каковы особенности приготовления самбуков и фруктовых пюре? 12. Как приготовить самбук яблочный? Особенности подачи.

**Лабораторно – практическая работа №2**

**Тема: Расчеты при приготовлении сладких блюд**

**Цель занятия:** сформировать практические умения и навыки по составлению и расчёту количества сырья для приготовления полуфабрикатов сложных холодных и горячих десертов, учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, калькулятор

**Содержание и порядок выполнения работы:**

При расчете количества продуктов, необходимых для приготовления сладких блюд, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия, так как одна часть рецептур составлена из расчета на выход килограмма готового изделия, другая - из расчета на выход порции. Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления десертов, производится на основании производственной программы и Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий.

Расчет сырья определяется по формуле:

Мбрутто = mбрутто\*n\1000 ,

где Мбрутто - количество сырья данного вида, необходимого для выполнения задания;

mбрутто- норма сырья на 1 порцию;

n - количество порций по заданию.

При замене стандартного сырья сырьем другой кондиции необходимо использовать таблицу 27 Сборника рецептур "Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд".

Пример при замене стандартного сырья сырьем другой кондиции: Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций суфле ванильного по рецептуре №1167 . Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

1 Находим количество молока на 1 порцию суфле по рецептуре № 1167: 40 мл; переводим в литры: 0,04 л.

2 Рассчитываем потребное количество молока на 50 порций: 0,04⋅50 = 2 л.

3 Находим эквивалент замены 1 л натурального молока сгущенным по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»: 0,38 (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг).

4 Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций суфле, кг: 2⋅0,38 = 0,76 кг.

5 Находим количество сахара на 1 порцию суфле: 40г=0,04кг.

6 Определяем количество сахара на 50 порций : 0,04• 50 == 2кг

7 Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром: 0,76 ⋅0,17 = 0,13 кг. 8. Рассчитываем требуемое количество сахара: 2-0,13 = 1,87 кг.

Ответ: для приготовления 50 порций суфле потребуется 2 л цельного молока или 0,76 кг сгущенного молока с сахаром с закладкой сахара 1,87 кг.

**Задачи и производственные ситуации**:

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г блюда «Желе из молока» по рецептуре 1145(1) . Замените желатин на агароид.

2. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре №1148 необходимо 150 г сахара на 1кг мусса?

3. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций массой 150 г. блюда «Самбук абрикосовый» по рецептуре №1150. Замените сахар – песок на рафинадную пудру.

4. Определите норму расхода продуктов для изготовления 57 порций шарлотки по рецептуре №1175, если масса порции 170 г. Замените яблоки свежие на яблоки целые половинками быстрозамороженные.

5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Шарлотка с яблоками» по рецептуре №1175. Замените сахар-песок на мед натуральный.

6. Определите норму расхода продуктов для изготовления 12 порций шарлотки по рецептуре №1175, если масса порции 200 г. Замените яблоки свежие на яблоки целые половинками быстрозамороженные.

7. Определите набор сырья для приготовления в феврале 90 порций мусса морковного по рецептуре № 1153, если на производство поступил агароид и кислота винная пищевая.

8. Сколько порций киселя молочного по рецептуре № 1134 (2) можно приготовить, если на производство поступило 5 кг крахмала кукурузного и 4 кг молока цельного сгущенного с сахаром? Определите изменение закладки сахара. Выход порции 150 г.

9. Определите количество сырья для приготовления 100 порций крема из цитрусовых по рецептуре № 1158 с выходом 125 г, если на производство поступил агароид и меланж яичный мороженый.

Сделайте выводы по ситуационным задачам.

Форма контроля – оценка за выполнение практического задания **Вопросы для самоконтроля:**

1. Как определить количество порций сладких блюд и напитков, изготовляемых из заданного количества сырья? 2. Что является основным /дополнительным сырьем для приготовления десертов? 3. Что относится к условно некондиционному сырью? . 4. Как определяется масса брутто сырья? 5. Как определяется количество порций?? 6. Какими нормативными документами руководствуются при замене стандартного сырья, указанного в рецептурах, на сырье другой кондиции?

**Лабораторно – практическая работа №3**

**Тема «Приготовление горячих сладких блюд традиционного ассортимента»**

**Цели:** Отработать технологию приготовления, последовательность технологических операций и температурные режимы приготовления и подачи.

**Задание:**

1. Ознакомиться с теоретическим материалом

**Теоретический материал**

При расчете количества продуктов, необходимых для приготовления муссов, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептур составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть - из расчета на выход 1 порции.

Задача: Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100г можно приготовить при наличии 0,45кг желатина.

Решение:

1. Находим количество желатина, необходимое для приготовления 1000 г. готового желе, по рецептуре сборника : 30г.
2. Определяем количество готового желе из имеющегося желатина: 0,45:0,03 = 15кг
3. Определяем количество порций с выходом 100г: 15 :0,1=150 порций
4. Выполнить задачу для самостоятельной работы, записать в отчет (Определить, сколько порций крема ягодного выходом 100г можно приготовить при наличии 0,5 кг желатина)
5. Приготовить и оформить для подачи 1 порцию блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| 456 | Суфле ванильное |
| 457 | Пудинг сухарный |

1. Составить отчет:
2. Подобрать необходимое оборудование , инвентарь и посуду
3. Записать рецептуру на блюдо по заданию, произвести расчеты
4. Составить технологическую схему приготовления блюда
5. Дать оценку качества блюда, результаты занести в таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| показатели | Требования к качеству | Полученные результаты | вывод |
| Внешний вид |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |
| Вкус и запах |  |  |  |

1. Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюда, результаты занести в таблицу

**Последовательность технологических операций при приготовлении пудинга сухарного**

**Операция №1.** **Организация рабочего места.**

Подобрать посуду, инвентарь.

Получить продукты согласно расчетам, выполненным по заданию на практической работе.

**Операция№2.** **Подготовка продуктов**

Изюм перебрать, помыть . Яйца помыть, отделить белки от желтков. Ванильный сухари размолоть замочить в яично-молочной смеси.

**Операция № 3. Приготовление массы**

Желтки растереть с сахаром и развести молоком. Белки взбить. В набухшие сухари добавить изюм, белки и перемешать.

**Операция № 4. Тепловая обработка**

Полученную массу выложить в формы, смазанные сливочным маслом и запечь в жарочном шкафу или сварить на пару.

**Операция № 5. Подача**

вынуть из формочек, распорционировать и подать с абрикосовым соусом.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Дайте классификацию горячих сладких блюд. 2. В чем особенности приготовления и подачи суфле и пудингов? 3. Как приготовить и подать шарлотку с яблоками? 4. Назовите способы тепловой обработки яблок. 5. Какие горячие сладкие блюда можно приготовить из яблок? 6. Каковы особенности приготовления фруктово - ягодных суфле? 7. Какой основной компонент при приготовлении суфле?

**Лабораторно – практическая работа №4**

**Тема «Приготовление сладких блюд с региональным компонентом»**

**Цели:** приобрести практические навыки по ведению расчетов при приготовлении горячих сладких блюд. Отработать технологию приготовления, последовательность технологических операций и температурные режимы приготовления и подачи.

**Задание:**

1. Ознакомиться с теоретическим материалом

**Теоретический материал**

При расчете количества продуктов, необходимых для приготовления муссов, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептур составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть - из расчета на выход 1 порции.

Задача: Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100г можно приготовить при наличии 0,45кг желатина.

Решение:

1. Находим количество желатина, необходимое для приготовления 1000 г. готового желе, по рецептуре сборника : 30г.
2. Определяем количество готового желе из имеющегося желатина: 0,45:0,03 = 15кг
3. Определяем количество порций с выходом 100г: 15 :0,1=150 порций
4. Выполнить задачу для самостоятельной работы, записать в отчет (Определить, сколько порций крема ягодного выходом 100г можно приготовить при наличии 0,5 кг желатина)
5. Приготовить и оформить для подачи 1 порцию блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| 461 | Яблоки в тесте жареные |
| 459 | Яблоки печеные |
| 463 | Шарлотка с яблоками |

1. Составить отчет:
2. Подобрать необходимое оборудование, инвентарь и посуду
3. Записать рецептуру на блюдо по заданию, произвести расчеты
4. Составить технологическую схему приготовления блюда
5. Дать оценку качества блюда, результаты занести в таблицу

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| показатели | Требования к качеству | Полученные результаты | вывод |
| Внешний вид |  |  |  |
| Цвет |  |  |  |
| Консистенция |  |  |  |
| Вкус и запах |  |  |  |

**Лабораторная работа № 5**

**Тема: Приготовление холодных напитков**

**Цель занятия:** отработать приготовление и подачу холодных напитков

 Задания

Приготовить и оформить для подачи холодный напиток по выбору студента

Продегустировать напиток и дать органолептическую оценку качества.

Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: настольные циферблатные весы, электрическая плита ПЭСМ-4Ш, производственные столы, миксеры

Инвентарь, инструменты, посуда: мерная посуда, посуда для смештвания коктейлей, бокалы,

**Последовательность технологических операций при приготовлении коктейлей**

1. Организация рабочего места.
2. Расчет продуктов по сборнику рецептур
3. Приготовление напитка:

- в сосуд вводят сливки или молоко

- затем вводят сиропы

- затем мороженое

-размешивание и взбивание

-Разливают в бокалы и отпускают

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых напитков (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюда | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

**Лабораторно – практическая работа №6**

**Тема «Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков»**

**Цель занятия:** сформировать практические умения и навыки по составлению и расчёту количества сырья для приготовления напитков, с учетом совместимости и взаимозаменяемости сырья.

**Оснащение:** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, калькулятор

**Содержание и порядок выполнения работы:**

Напитки подразделяются на горячие и холодные. К горячим относятся чай, кофе, какао, горячие напитки с вином, шоколадом, к холодным - молоко, молочные и сливочные прохладительные напитки, коктейли молочные и десертные.

При расчете количества продуктов, как и при расчете количества продуктов на сладкие блюда, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия, так как часть рецептур составлена из расчета на 1 л готового изделия, а часть - из расчета на одну порцию (200 мл).

В рецептурах выход напитков приведен в миллилитрах (мл), а масса наполнителей - в граммах, кроме молока и сливок.

***Примеры решения типовых задач***

Пример 1 (на определение количества продуктов для приготовления напитков) Определить количество продуктов, необходимых для приготовления 180 порций кофейного напитка на молоке выходом 200 мл, если для его приготовления используется молоко цельное сгущенное с сахаром.

Решение 1. Находим количество порций в 1000 мл кофейного напитка согласно рецептуре № 1024 выходом одной порции 200 мл: 1000 : 200 = 5 порций.

2. Определяем закладку продуктов на одну порцию:

1) кофейный напиток: 0,040 : 5 = 0,008 кг;

2) сахар: 0,100 : 5 = 0,020 кг;

3) молоко: 0,250 : 5 = 0,050 кг.

3. Находим количество продуктов для приготовления 180 порций кофейного напитка:

1) молоко: 0,050 • 180 = 9 л;

2) сахар: 0,020 • 180 = 3,600 кг;

3) кофейный напиток: 0,008 • 180 = 1,440 кг.

4. Так как для приготовления кофейного напитка используется нестандартное сырье- молоко цельное сгущенное с сахаром, то, согласно таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд», 1 п натурального молока заменяется 0,38 кг молока цельного сгущенного с сахаром с уменьшением закладки сахара на 0,17 кг. Из пропорции находим вес молока цельного сгущенного. 1-0,38; 9 -х ;

5. Определяем величину уменьшения норм закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром: 3,600 0,17 = 0,612 кг.

6. Определяем количество требуемого сахара: 3,600-0,612 = 2,988 кг. Ответ. Для приготовления 180 порций кофейного напитка на молоке с использованием молока цельного сгущенного необходимо кофейного напитка 1,44 кг, молока цельного сгущенного 3,42 кг и сахара 2,988 кг.

Пример 2 (на определение количества порций напитка клюквенного) Сколько порций напитка клюквенного можно приготовить из 25 кг клюквы? Решение

1. Определяем количество напитка, которое можно приготовить из 25 кг клюквы, если на 1000 мл готового напитка используется 132 г клюквы (согласно рецептуре № 1042): 25:0,132= 189,4 кг.

2. Находим количество порций в 189,393 л напитка клюквенного, если выход одной порции 200 мл: 189,4 : 0,200 = 947 порций.

Ответ. Из 25 кг клюквы можно приготовить 947 порций напитка. **Задачи :**

1. Найти количество продуктов для приготовления 120 порций напитка «Петровского» по П колонке Сборника рецептур.

2. Определить количество продуктов для приготовления 30 порций напитка из варенья по I колонке Сборника рецептур

3. Сколько продуктов потребуется для приготовления 200 порций какао с мороженым по II колонке Сборника рецептур, если для его приготовления используется молоко сгущенное с сахаром?

4. Какое количество продуктов потребуется для приготовления 90 порций шоколада со взбитыми сливками (по П колонке Сборника рецептур), если для приготовления шоколада используется молоко сгущенное с сахаром?

5. Определить, сколько порций кофейного напитка можно приготовить, если имеется 12 кг молока сгущенного с сахаром (по II колонке Сборника рецептур). Найти остальные продукты.

6. Определить количество порций какао с молоком, если имеется 45 банок молока сгущенного стерилизованного массой нетто 380 г, по I колонке Сборника рецептур.

**Лабораторная работа № 7**

**Тема: Приготовление горячих напитков**

**Цель занятия:** отработать приготовление и подачу холодных и горячих напитков

 Задания

Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: чай, кофе, какао

Продегустировать блюда и дать органолептическую оценку качества.

Оформить отчет (заполнить форму).

**Материально-техническое оснащение:**

Оборудование: настольные циферблатные весы, электрическая плита ПЭСМ-4Ш, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля для варки какао, кофейники, чайники фарфоровые, кофейные чашки с блюдцами.

**Последовательность технологических операций для приготовления чая**

1. Организация рабочего места.
2. Расчет продуктов по сборнику рецептур
3. Ополаскивание чайника кипятком.
4. Закладывание сухого чая.
5. Заливание на 1/3 крутым кипятком.
6. Накрывание салфеткой.
7. Настаивание (5…10 мин).
8. Доливание кипятком.
9. Подача чая.

**Чай**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса  нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто | |
| Чай | 50 | 50 | |
| Вода | 150 | 150 | |
| Сахар | 15 | 15 | |
| Выход | - | 200/15 | |

**Последовательность технологических операций для приготовления**

**кофе по- восточному**

1. Размалывание кофе в кофемолках.
2. Просеивание кофе через сито с отверстием диаметром 0,4 мм.
3. Засыпание кофе в турку – по рецептуре 10 г на порцию.
4. Добавление сахара – 15 г на порцию.
5. Заливание холодной водой – 105 г на порцию.
6. Доведение до кипения: дают возможность подняться пене, которая образует на поверхности шапку, сохраняющую аромат кофе.
7. Подача кофе. Отпускают кофе в чашке. В стакане отдельно подают холодную кипяченую или минеральную воду.

**Кофе по- восточному**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса  нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Кофе натуральный | 40 | 40 |
| Вода | 105 | 105 |
| Сахар | 15 | 15 |
| Выход | - | 100 |

**Последовательность технологических операций для приготовления какао с молоком.**

1. Расчет продуктов по Сборнику рецептур.
2. Кипячение молока и воды.
3. Смешивание какао-порошка с сахаром.
4. Заливание небольшим количеством горячего молока или воды.
5. Растирание до однородной массы.
6. Вливание остального молока.
7. Доведение до кипения.
8. Подача.

**Правила подачи.**

Отпускают какао в стаканах с подстаканниками или чашках с блюдцами.

**Какао с молоком**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Ингредиенты | Масса  нетто на 1 порцию г, мл | |
| Брутто | Нетто |
| Какао-порошок | 5 | 5 |
| Вода | 80 | 80 |
| Сахар-песок | 25 | 25 |
| Молоко | 130 | 130 |
| Выход | - | 200 |

**Оформить отчет**

Описать органолептические показатели качества приготавливаемых блюд (указать причины возможных дефектов, пути их устранения).

Заполнить таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Блюдо | Дефекты блюда | Причина возникновения | Способ исправления | Оценка |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |