**ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

**МДК 07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков**

**Отчет**

**к лабораторной работе № 1**

**Тема: «Способы сервировки, оформления и презентации напитков»**

**Студент\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ группы 3 курса**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

Цель: формирование знаний, умений и навыков приготовления, подбора посуды для отпуска, сервировки, оформления и подачи напитков.

Задания:

1. Приготовить и оформить для подачи чай.
2. Приготовить и оформить для подачи кофе.
3. Приготовить и оформить для подачи какао.
4. Приготовить и оформить для подачи фруктовый прохладительный напиток.
5. Оформить отчет:

Заполнить таблицу

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование напитка | Tо подачи | Посуда  | Элементы оформления | Сервировка |
| Чай (многопорционно) |  |  |  |  |
|  |  |  |
| Чай (порционно) |  |  |  |  |
| Национальная подача чая |  |  |  |  |
| Кофе черный |  |  |  |  |
| Кофе по-восточному |  |  |  |  |
| Кофе Гляссе |  |  |  |  |
| Какао |  |  |  |  |
| Фруктовый прохладительный напиток |  |  |  |  |
| Холодный чай |  |  |  |  |

Вывод: