

**Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
Республики Крым
«Симферопольский колледж сферы обслуживания и дизайна»**

Тетрадь

для практических занятий

по МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд

и напитков»

студент _____ 3 курса

группы _____

Практическое занятие № 1

Тема: «Натуральные свежие фрукты и ягоды»

Цели:

- **образовательная:** закрепить технологию приготовления холодных сладких блюд, приобрести навыки составления технологических карт горячих и холодных напитков;
- **развивающая:** развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;
- **воспитательная:** воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

Ход работы:

1. Назовите питательную ценность плодов и ягод свежих и консервированных,

2. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт?

3. Назовите ассортимент сладких блюд _____

4. Перечислите: Какие продукты добавляют в сладкие блюда, чтобы улучшить вкусовые качества и придать аромат? _____

5. Укажите: Классификацию сладких блюд по температуре подачи _____

6. Перечислите: В, какой посуде подают сладкие блюда
Холодные _____
Горячие _____
7. Укажите: Температуру подачи сладких блюд _____
8. Укажите: Последовательность подготовки к подаче свежих плодов и ягод
а) _____
б) _____
в) _____
г) _____
д) _____
е) _____
ж) _____
9. Продолжите технологическую последовательность подготовки арбуза, дыни к отпуску.
Промывают → _____

10. Назовите, какие способы подачи натуральных свежих фруктов и ягод существуют?

11. Произведите расчет сырья для приготовления 5 порций **Груш с сиропом** по 2 колонке, результаты запишите в технологическую карту.



Наименование предприятия:
ГБПОУ РК «Симферопольский колледж сферы
обслуживания и дизайна»

Технологическая карта

На блюдо (изделие): Груши с сиропом

Рецептура:

Основание: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП 1982 г.

№ п/п	Наименование сырья	Количество сырья, г		Требования к качеству сырья
		на	порц	
		М _Б	М _Н	
	Выход			

Технология приготовления.

Требования к качеству.

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция:

Правила подачи:

Вывод:

Практическое занятие № 2

Тема: «Приготовление компотов»

Цель: Изучить особенности приготовления компотов, подачу и отпуск.

Ход работы:

1. Перечислите: Виды компотов _____

- ◇ 2. Назовите: Какие плоды и ягоды не подвергают варки в процессе приготовления компота?

3. Объясните: Почему плоды и ягоды при варке быстро теряют свою форму? _____

4. Укажите: Особенность приготовления компотов из апельсинов, мандаринов, малины, земляники, чёрной смородины, дыни, ананасов.

- ◇ 5. Объясните: С какой целью свежие яблоки перед использованием помещают в подкисленную воду? _____
6. Продолжите технологическую последовательность приготовления компота из сухофруктов. Перебирают и сортируют сухофрукты →

7. Объясните: Почему при варке компота из сухофруктов рекомендуют вводить сахар в начале варки?

8. Объясните: С какой целью в компот добавляют лимонную кислоту?

9. Укажите: В чём особенность приготовления компотов из консервированных и быстрозамороженных плодов и ягод? _____

10. Продолжите: Отпускают компоты в _____ виде по _____ г на порцию.
11. Впишите пропущенные слова. Требования к качеству компотов:
Компоты должны быть _____, от светлого до _____ цвета. Плоды и ягоды – _____ или нарезанными _____, _____, сохранившими свою _____, непереваренными. Вкус _____ или с чуть _____ привкусом с ароматом используемых фруктов и ягод. При подаче фрукты должны занимать _____ или _____ часть объема стакана или креманки, остальная заполняется сиропом.

Вывод:

Практическое занятие № 3

Тема: «Желированные блюда. Отпуск и презентация»

Цель: Изучить особенности приготовления желированных блюд, правила отпуска и презентации.

Ход работы:

1. Перечислите: Какие блюда относят к желированным?

2. Укажите: Какие вещества используют в качестве желирующих?

3. Назовите: На какие группы делят кисели по консистенции

4. Укажите: Что является желирующим веществом в киселях?



5. Объясните: Почему нельзя использовать картофельный крахмал для приготовления молочного киселя? _____



6. Выберите правильный ответ: Крахмал предварительно соединяют с водой

а) тёплой б) горячей в) холодной г) не соединяют

7. Установите соответствие колонок: Использование киселей по густоте

а) жидкие	1) в качестве самостоятельного блюда
б) средние	2) в качестве соусов к блюдам
в) густые	3) в качестве напитка



8. Объясните: Почему поверхность киселя перед охлаждением посыпают сахаром?

9. Объясните: Почему нельзя кисели кипятить длительное время?

10. Укажите: Почему клюквенный сок добавляют в кисель в конце приготовления?

♣З/Э

11. Вы – повар. Кисель получился слишком густым, в нём много крахмала, причём не помогло и более продолжительное кипячение. Ваши действия.

12. Составьте логическую цепочку приготовления блюда «Кисель из свежих яблок»

13. Дайте определение: Желе это _____

14. Укажите: От каких параметров зависит густота и плотность желе?

15. Укажите операции технологического процесса приготовления желе

16. Составьте технологическую схему приготовления «Желе из яблок»:

17. Укажите операции технологического процесса приготовления мусса

18. Укажите: Отличие мусса и желе _____

19. Составьте алгоритм приготовления: «Мусс клюквенный»

20. Назовите: Способы подачи мусса _____

21. Укажите операции технологического процесса приготовления самбука

22. Составьте алгоритм приготовления «Самбук абрикосовый»

23. Укажите операции технологического процесса приготовления крема «Ванильный из сметаны»

Вывод:

Практическое занятие № 4
Тема: «Горячие сладкие блюда»

Цель: Изучить технологию приготовления горячих сладких блюд, требования к качеству и сроки хранения.

Ход работы:

1. Укажите: Горячие сладкие блюда

- а) _____ б) _____
в) _____ г) _____
д) _____ е) _____

2. Укажите: Температуру подачи горячих сладких блюд _____

3. Определите название блюда по данному набору продуктов: хлеб белый, молоко, яйца, масло сливочное, фрукты консервированные, соус абрикосовый. _____

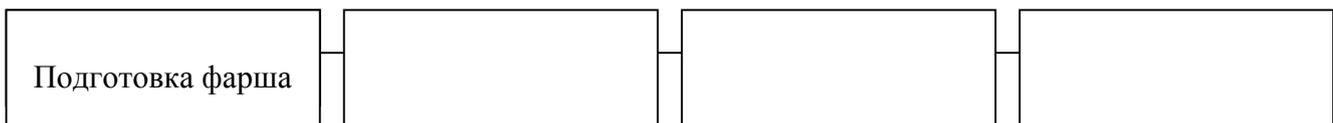
Назовите температуру подачи этого блюда _____

4. Определите по набору продуктов, какого ингредиента не хватает в рецептуре «Яблоки в тесте жареные». Впишите в рецептуру.

Наименование продуктов	Нетто
Яблоки	100
Сахар	6
	20
	1/2
Молоко	20
Сметана	5
Соль	0,2
	10
Рафинадная пудра	10
Выход	140

5. Укажите операции технологического процесса «Пудинг рисовый»

6. Составьте логическую цепочку: Стадии приготовления блюда «Шарлотка с яблоками»



7. Составьте технологическую схему приготовления блюда «Пудинг сухарный»



8. Укажите операции технологического процесса приготовления блюда «Гурьевская каша»

9. Укажите: По каким показателям оцениваются сладкие блюда? _____

10. Перечислите: Какие дефекты не допускаются в сладких блюдах?

11. Укажите: Сроки хранения холодных и горячих сладких блюд _____

Вывод:

Практическое занятие № 5

Тема: «Горячие напитки»

Цель: Изучить технологию приготовления горячих напитков.

Ход работы:

1. Чай

1. Укажите: Пищевые вещества, содержащиеся в чае? _____

◇ 2. Объясните: От чего зависит аромат чая? _____

3. Перечислите ошибки, которых нужно избегать при заваривании чая:

4. Назовите: Способы подачи чая

5. Укажите: Требования к качеству чая

Цвет _____
Вкус _____
Консистенция _____
Запах _____

6. Перечислите: Правила подачи чая в холодном виде

7. Составьте логическую цепочку технологии приготовления чая:

2. Кофе, какао, шоколад

1. Перечислите: Пищевые вещества, содержащиеся в кофе _____

2. Укажите: Способы подачи кофе _____

3. Составьте технологическую схему приготовления «Кофе по-венски»

4. Укажите последовательность операций при приготовлении «Какао с молоком»



5. Определите, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200г. _____



6. Объясните происхождение напитка «Сбитень»

7. Составьте логическую цепочку приготовления напитка «Сбитень»

Вывод:

Практическое занятие № 6
Тема: «Холодные напитки»

Цель: Изучить технологию приготовления холодных напитков.

Ход работы:

1. Перечислите: Какие напитки относятся к холодным? _____

2. Назовите: Вид подачи кофе, подаваемый с шариком мороженого _____



3. Объясните: Полезные свойства кваса для человека.
Напишите свой рецепт приготовления кваса.

4. Укажите: Компоненты входящие в состав напитка «Петровский»

5. Составьте логическую цепочку операций приготовления напитка «Клюквенный»

6. Укажите: Способ подачи напитков из молока и сливок

7. Перечислите: Правила подачи чая в холодном виде _____

8. Перечислите: Требования к качеству напитков апельсиновый
Цвет _____
Вкус _____
Запах _____
Консистенция _____

Вывод: