**731 группа**

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

**Задание:** выполнить лабораторную работу, отчет прислать на почту [trigolova.elena@mail.ru](mailto:trigolova.elena@mail.ru) «группа, занятие № 84 …., МДК 04.02, ФИО»

**Занятие № 84** (1 час 24.03.2020 г)

**Тема: Правила оформления и отпуска холодных напитков, правила сервировки стола и подачи, выбор посуды в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).**

**План конспекта:**

Составьте конспект по предложенному плану пользуясь теоретическим материалом учебника А.В. Синицына, Е.И. Соколова «Приготовление сладких блюд и напитков» стр 295-296

1. **Особенности подачи холодных напитков**
2. **Чай холодный со льдом и лимоном**
3. **Кофе с мороженым (гляссе)**
4. **Фруктовые прхладительные напитки**
5. **Соки**
6. **Фрукты для фруктового ассорти**
7. **Сервировка стола -** зарисуйте форму и укажите характеристику посуды для подачи: фужеры, бокалы, стаканы хайбол, тумблер, кувшин.
8. **Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов.**  Самостоятельное задание – изучить Санитарные правила 2.3.6. 1079-01 пункт IXТребования к раздече блюд и отпуску полуфабрикатов и кулинарных изделий и СанПин 2.3.2 1324-03 условия хранения, сроки годности особо скоропортящихся продуктов при температуре(4+-2)о.

**Фото конспекта прислать на электронную почту:** [trigolova.elena@mail.ru](mailto:trigolova.elena@mail.ru). В названии файла указать предмет и номер занятия Пример «группа, занятие № 84 МДК 04.02 ФИО»

**Занятия с 85-88.**

**Лабораторная работа № 5** (4 часа) 26.03.2020г

**Тема: Холодные напитки и коктейли**

**Цель:** закрепить теоретические знания и приобретение навыков приготовления холодных напитков

***Необходимые посуда, инвентарь, механическое оборудование: к***астрюли, миски, ножи для фруктов, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито или дуршлаг, мерная кружка, терка, кисточка, доска разделочная для фруктов или зеленого цвета, стаканы или бокалы, весы, плита, холодильный шкаф.

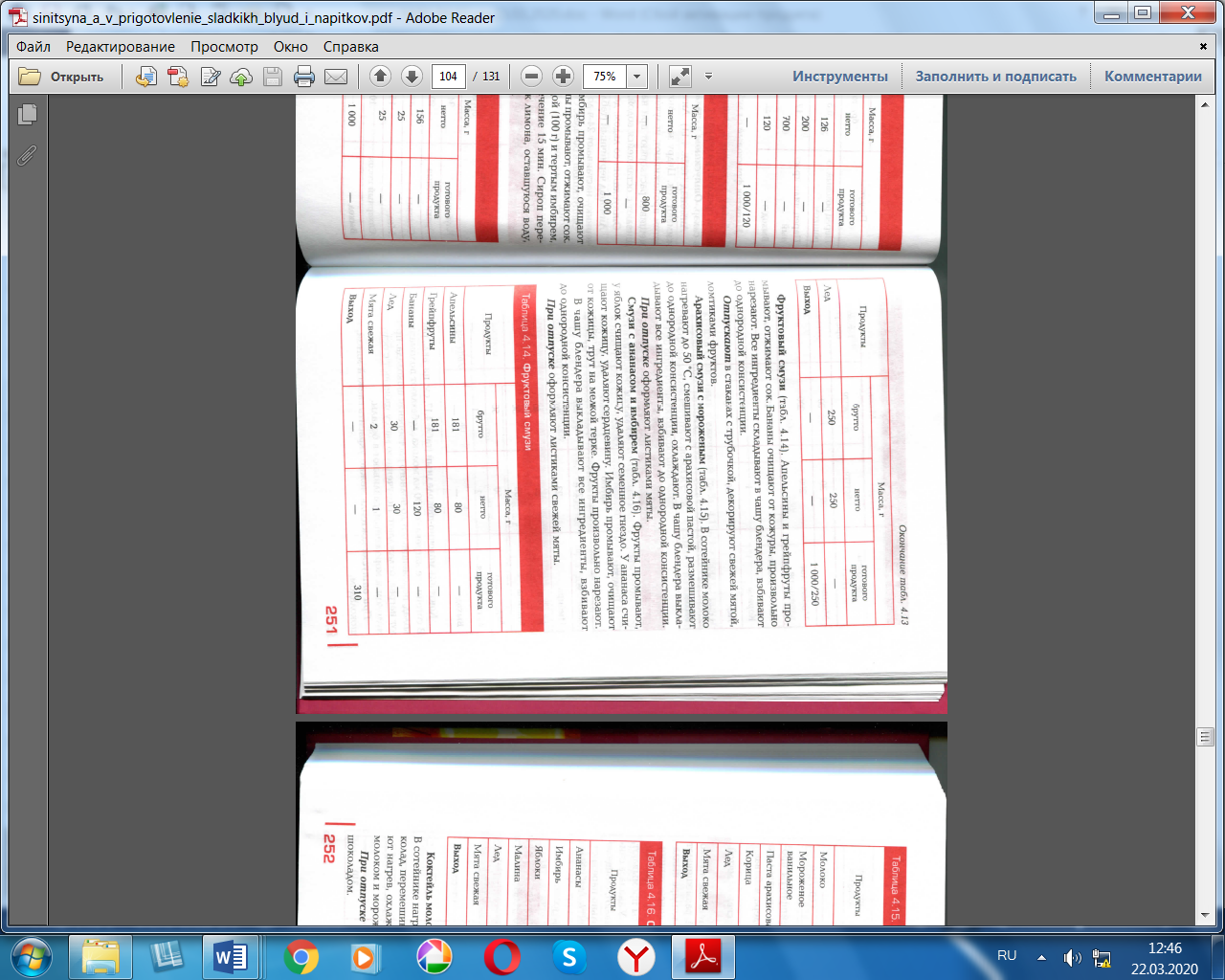
***Задания***

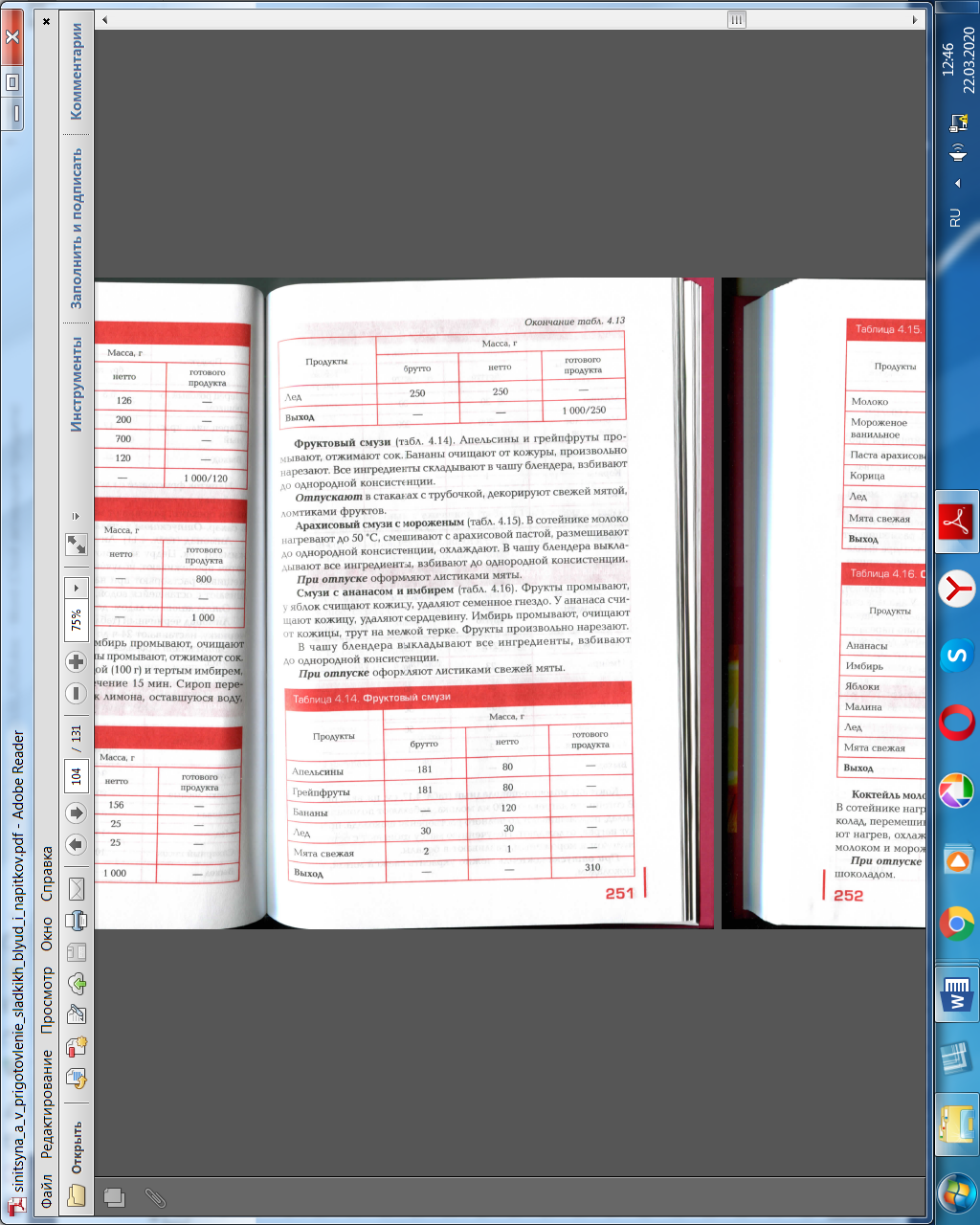
1. Необходимо найти в учебнике А.В. Синицына, Е.И. Соколова «Приготовление сладких блюд и напитков» рецептуры на следующие холодные напитки: напиток лимонный (апельсиновый), напиток клюквенный (стр. 246), лимонад (стр. 249-250).
2. Рассчитать количество продуктов на одну порцию каждого вышеперечисленного напитка

*Пример оформления расчета:* ***Напиток апельсиновый или лимонный***

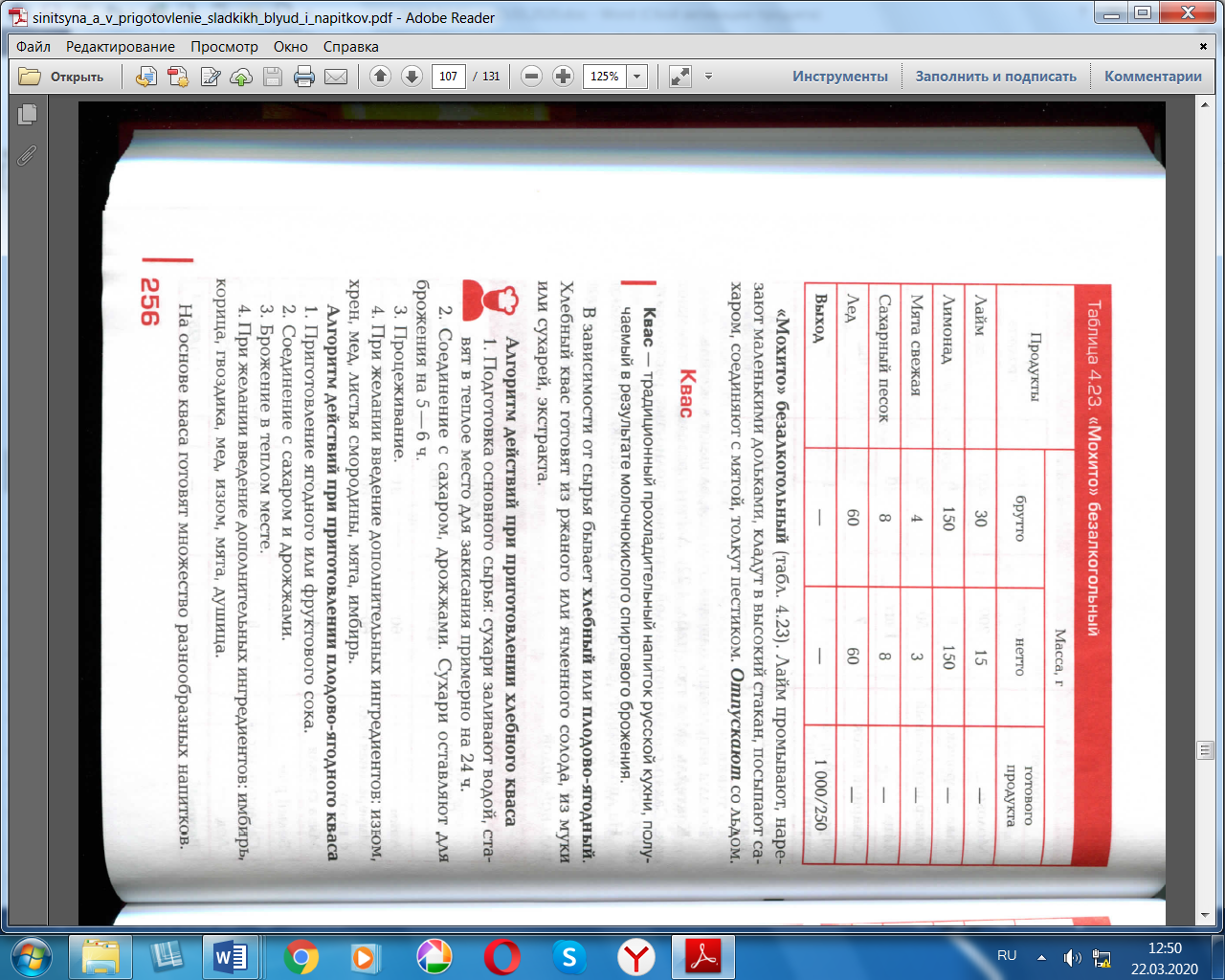
|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | На 1 кг | | На 1 порции | |
| Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
| Апельсины свежие | 110 | 90 |  |  |
| Вода кипяченая | 1050 | 1050 |  |  |
| **или лимоны свежие** | 80 | 63 |  |  |
| Вода кипяченая | 1070 | 1070 |  |  |
| Сахар-песок | 120 | 120 |  |  |
| **Выход** | **-** | **1000** | **-** | **200** |

1. Приготовить и оформить для подачи один из следующих холодных напитков: напиток лимонный (или апельсиновый), напиток клюквенный, лимонад.
2. Необходимо найти в учебнике А.В. Синицына, Е.И. Соколова «Приготовление сладких блюд и напитков» рецептуру фруктового смузи на странице 251. Приготовить и оформить для подачи



1. Необходимо найти в учебнике А.В. Синицына, Е.И. Соколова «Приготовление сладких блюд и напитков» рецептуру на коктейль «Мохито безалкогольный» страница 256.

Приготовить и оформить для подачи



1. **Составить отчет:** расчета сырья для напитка из шиповника, хлебного кваса и фотоотчет с приготовленными напитками и коктейлями.

**Прислать на электронную почту:** trigolova.elena@mail.ru