**Практические занятия по**

**МДК 05.01. Технология приготовления сложных холодных и горячих** **десертов**

**Практическое занятие № 1**

(время выполнения работы 2ч)

Составление технико-технологических карт на натуральные фрукты и ягоды (Приложение 2)

**Задание:**  Составить технико-технологическую карту на натуральные фрукты и ягоды. Для составления ТТК необходимо опытным путем определить вес фруктов брутто, нетто, используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.

**Оборудование:**

1. Весы.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 2**

(время выполнения работы 4ч)

Составление технико-технологических карт на компоты из свежих фруктов, из сухофруктов (Приложение 2)

**Задание:**

1. Составить технико-технологическую карту на компоты из свежих фруктов. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.

2. Составить технико-технологическую карту на компоты из сухофруктов. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 3**

(время выполнения работы 6ч)

Составление технико-технологических карт на кисели, желе и муссы. (Приложение 2)

**Задание:**

1.Составить технико-технологическую карту на кисели. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.

2.Составить технико-технологическую карту на желе. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.

3.Составить технико-технологическую карту на муссы. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 4**

(время выполнения работы 4ч)

Составление технологических карт на желе и муссы. (Приложение 1)

**Задание:**  Используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составить технологические карты на: «Желе из ягод свежих» (ягода – клюква, 1 колонка) рецептура №890, «Желе из молока» (1 колонка) рецептура № 897, «Мусс земляничный» (1колонка) рецептура №899, «Мусс яблочный на крупе манной» рецептура №902. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 36 порций.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 5**

(время выполнения работы 4ч)

Составление технологических карт на ягодные и шоколадные салаты. (Приложение1)

**Задание:**

1. Используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составить технологическую карту на: «Малина и земляника со сметаной или сливками» (1 колонка) рецептура №854. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 140 порций.
2. Используя интернет ресурсы найти рецептуру шоколадного салата, составить на нее технологическую карту. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 23 порций.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 6**

(время выполнения работы 4ч)

Составление технологических карт на крема, суфле. (Приложение 1)

**Задание:**

**1.**  Используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составить технологическую карту на: «Крем ореховый» (1 колонка) рецептура №907, «Крем из джема и конфитюра» рецептура №912. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 15 порций.

**2.**  Используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составить технологическую карту на: «Суфле ванильное», «Суфле шоколадное», «Суфле ореховое» рецептура №907. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 157 порций.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 7**

(время выполнения работы 10ч)

Составление технологических карт на щербет, тиррамису, чизкейк, бланманже, айс-крим и фраппе. (Приложение 1)

**Задание:**  Используя интернет ресурсы найти рецептуру щербета, тиррамису, чизкейка, айс-крима, фраппе, составить на них технологические карты. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 60 порций.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 8**

(время выполнения работы 2 ч)

Расчет себестоимости продуктов при приготовлении фруктовых и ягодных салатов. (Приложение 3)

**Задание:**  Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюда «Груши с взбитыми сливками», «Земляника со сметаной». С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанных выше блюд.

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных десертов

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 9**

(время выполнения работы 2 ч)

Расчет себестоимости продуктов при приготовлении компотов. (Приложение 3)

**Задание:**  Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюда «Компот из смеси свежих плодов и бахчевых» (3 колонка) рецептура №860, «Компот из смеси сухофруктов» рецептура №868. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанных выше блюд.

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных десертов

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 10**

(время выполнения работы 8 ч)

Расчет себестоимости продуктов при приготовлении киселей, желе, кремов. (Приложение 3)

**Задание:**

1. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюда «Кисель из апельсинов» рецептура №874, «Кисель из плодов шиповника» рецептура №876. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанных выше блюд.
2. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюда «Крем ягодный» рецептура №909 (1 и 2-я колонки), «Крем из цитрусовых» рецептура №910, «Крем ванильный из сметаны» (1 и 2 колонки) рецептура №908. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанных выше блюд.
3. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюда «Крем ягодный» рецептура №909 (1 и 2-я колонки), «Крем из цитрусовых» рецептура №910, «Крем ванильный из сметаны» (1 и 2 колонки) рецептура №908. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанных выше блюд.

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных десертов

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 11**

(время выполнения работы 4 ч)

Расчет себестоимости продуктов при приготовлении муссов и суфле. (Приложение 3)

**Задание:**  Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюда «Мусс плодово-ягодный (на манной крупе)»» рецептура №903 (1 и 2-я колонки), «Мусс лимонный» рецептура №900 (1 и 2-я колонки), «Суфле ягодное» рецептура №916, «Суфле шоколадное» рецептура 915. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанных выше блюд.

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных десертов

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 12**

(время выполнения работы 8 ч)

Расчет себестоимости продуктов при приготовлении щербета, тиррамису, чизкейка. (Приложение 3)

**Задание:**  Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюда «Мусс плодово-ягодный (на манной крупе)»» рецептура №903 (1 и 2-я колонки), «Мусс лимонный» рецептура №900 (1 и 2-я колонки), «Суфле ягодное» рецептура №916, «Суфле шоколадное» рецептура 915. С помощью выполненных на практическом занятии №10 технологических карт и таблицы №32 «Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий», рассчитать массу продуктов по брутто и рассчитать себестоимость 1 порции указанных выше блюд.

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных десертов.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 13**

(время выполнения работы 12 ч)

Составление «Меню» на холодные десерты для кафе, ресторанов, баров.

**Задание:**

**1. Составить меню для кафе, ресторана, бара по следующему плану:**

1) Коктейли с фруктами, коктейли слоистые, крюшоны, пунши, коктейли игристые (физы), коктейли взбитые (флиппы, соки с мороженым), коктейли фруктовые и овощные, фруктовые и минеральные воды, соки; тонизирующие напитки (Пепси-кола, Фанта, Тархун, Байкал, Бахмаро, Тоник и др.).

2) Холодные десерты (компоты, кисели, желе и фрукты в желе, кремы, муссы, суфле, самбук, фрукты с соусом и кремом), мороженое и десерты с мороженым (мороженое с гарнирами и без них, мороженое ассорти, замороженные десерты и «бокалы»).

**2) З**акуски холодные (фруктовые салаты), салаты-коктейли, канапе, тосты с гарнирами, жареные орешки и закуски горячие (сандвичи).

**3) Б**исквит, вафли и вафельные изделия, печенье (крекеры, меренги, галеты и т.п.), пирожные в ассортименте, восточные сладости и др.

4) Свежие фрукты и ягоды, которые отпускают, как правило, порциями с сахаром или без него.

2. Рассчитать стоимость порции с учетом наценки кафе, ресторана, бара.

3. Оформить в виде таблиц:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Вес** | **Цена** |
|  |  |  |

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки составлению меню, расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных холодных десертов.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 14**

(время выполнения работы 6 ч)

Составление технико-технологических карт на пудинги, гренки с плодами, яблоки жареный в тесте (Приложение 2)

**Задание:**

1. Составить технико-технологическую карту «Пудинг яблочный с орехами» рецептура №917. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.
2. Составить технико-технологическую карту на гренки с плодами. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.
3. Составить технико-технологическую карту на яблоки жареные в тесте. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 15**

(время выполнения работы 4 ч)

Составление технологических карт на пудинги, гренки. (Приложение 1)

**Задание:**

1. Используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составить технологические карты на: «Пудинг сухарный» рецептура №917, «Пудинг яблочный с орехами» рецептура № 917. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 92 порции.
2. Используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составить технологические карты на: «Гренки с плодами» рецептура №919, «Гренки с ягодами» рецептура № 919. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 34 порции.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 16**

(время выполнения работы 10 ч)

Составление технико-технологических карт на желе и муссы, банановый десерт, шоколадно-фруктовое фондю, фламбе. (Приложение 2)

**Задание:**

1. Составить технико-технологическую карту на желе. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.
2. 1**.** Составить технико-технологическую карту на мусс. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.
3. Составить технико-технологическую карту банановый десерт. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.
4. Используя интернет ресурсы найти рецептуру шоколадно-фруктовое фондю, составить на него технологическую карту. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 39 порций.
5. Используя интернет ресурсы найти рецептуру фламбе, составить на нее технологическую карту. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 33 порций.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 17**

(время выполнения работы 4ч)

Составление технологическую карту на овощные кексы, кашу гурьевскую. (Приложение 1)

**Задание:**

1. Используя интернет ресурсы найти рецептуру овощных кексов, составить на нее технологическую карту. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 23 порций.
2. Используя интернет ресурсы найти рецептуру гурьевской каши, составить на нее технологическую карту. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 28 порций.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 18**

(время выполнения работы 4ч)

Составление технологических карт на горячие напитки. (Приложение 1)

**Задание:** Используя «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, составить технологическую карту на: «Чай с молоком» (1 колонка) рецептура 945, «Кофе на молоке» (3 колонка) рецептура №951, «Кофе по-восточному» рецептура №955, «Какао с молоком» (3 колонка) рецептура №959. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 178 порций.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 19**

(время выполнения работы 6ч)

Составление технологическую карту на сладкие соусы, гарниры для десертов, глазури. (Приложение 1)

**Задание:**

1. Используя интернет ресурсы найти рецептуру сладкого соуса, составить на него технологическую карту. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 54 порций.
2. Используя интернет ресурсы найти рецептуру гарнир для десерта, составить на нее технологическую карту. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 38 порций.
3. Используя интернет ресурсы найти рецептуру глазурь, составить на нее технологическую карту. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 15 порций

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 20**

(время выполнения работы 2ч)

Составление технологическую карту на десерт из сыра. (Приложение 1)

**Задание:**

1. Используя интернет ресурсы найти рецептуру 2-х десертов из сыра, составить на них технологическую карту. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 6 порций.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 21**

(время выполнения работы 8 ч)

Расчет себестоимости продуктов при приготовлении кремов. (Приложение 3)

**Задание:**

1. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюда «яблок жареных в тесте» рецептура №924 (1 колонка). С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.
2. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюда «Пудинга яблочного с орехами» рецептура №918. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных десертов

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 22**

(время выполнения работы 8 ч)

Расчет себестоимости продуктов при приготовлении овощных кексов и каши гурьеской. (Приложение 3)

**Задание:** Используя технологические карты, составленные на практическом занятии №17 и интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав блюд: кексы овощные и каша гурьевская,

рассчитать себестоимость 1 порции указанных выше блюд.

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных десертов

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 23**

(время выполнения работы 4 ч)

Расчет себестоимости продуктов при приготовлении шоколадно-фруктового фондю. (Приложение 3)

**Задание:** Используя технологические карты, составленные на практическом занятии № 16 и интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав шоколадно-фруктового фондю,

рассчитать себестоимость 1 порции указанных выше блюд.

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных десертов

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 24**

(время выполнения работы 8 ч)

Расчет себестоимости продуктов при приготовлении горячих напитков. (Приложение 3)

**Задание:**

1. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав «Чая с лимоном» рецептура №944 (1 колонка). С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.
2. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав «Кофе черный с лимоном и коньяком» рецептура №949. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.
3. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав «Кофе черный со сливками» рецептура №950. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.
4. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав «Кофе на молоке по-варшавски» рецептура №953. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.
5. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав «Кофе черный со взбитыми сливками по-венски» рецептура №956. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.
6. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав «Какао с молоком» рецептура №959. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.
7. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав «Шоколада» рецептура №963. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.
8. Используя интернет ресурсы найти цены на продукты входящие в состав «Напитка плодового» рецептура №968. С помощью сборника рецептур, используя калькуляционную карту, рассчитать себестоимость 1 порции указанного выше блюда.

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки по расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении горячих напитков

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |

**Практическое занятие № 25**

(время выполнения работы 12 ч)

Составление «Меню» на горячие десерты для кафе, ресторанов, баров.

**Задание:**

**1. Составить меню для кафе, ресторана, бара по следующему плану:**

1) Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад)

2) Горячие десерты (печеные, запеченные и жареные фрукты, пудинги, сладкие омлеты, суфле)

**3) Б**исквит, вафли и вафельные изделия, печенье (крекеры, меренги, галеты и т.п.), пирожные в ассортименте, восточные сладости и др.

2. Рассчитать стоимость порции с учетом наценки кафе, ресторана, бара.

3. Оформить в виде таблиц:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Вес** | **Цена** |
|  |  |  |

**Цель работы –** закрепить теоретические навыки составлению меню, расчету сырья для приготовления десертов и решению задач по имитации производственных ситуаций на предприятиях общественного питания при приготовлении сложных холодных десертов.

|  |  |
| --- | --- |
| З | Задание выполнил\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Группа №\_\_\_\_\_\_\_ Дата проведения \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Дисциплина: МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов*.* |