

## ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ

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

**по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер**  
код и наименование

**Организация-составитель:**

Жуковский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Брянский аграрный техникум имени Героя России А.С.Зайцева»

**Составители:**

Левкова Виктория Викторовна - мастер п/о Жуковский филиал ГБ ПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева»

Долганина Елена Николаевна - мастер п/о Жуковский филиал ГБ ПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева»

## **СОДЕРЖАНИЕ**

1. Пояснительная записка
2. Критерии оценки
3. Тематический план
4. Лабораторные работы  
Лабораторная работа № 1  
Лабораторная работа № 2  
Лабораторная работа № 3  
Лабораторная работа № 4  
Лабораторная работа № 5  
Лабораторная работа № 6  
Лабораторная работа № 7
5. Список литературы

## 1. Пояснительная записка

Лабораторные работы составлены основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, рабочей программой и учебным планом по профессиональному модулю. ПМ.04.

Лабораторные работы, выполняемые при изучении МДК 04.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков», знакомят обучающихся с приготовлением и подготовкой к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента, вырабатывают практические навыки по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.

Прежде чем приступить к выполнению лабораторных работ, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения; повторить теоретический материал; При завершении работы обучающиеся составляют отчет в тетради в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению лабораторной работы

В каждой теме лабораторных работ определены цели работы, приведен необходимый набор оборудования, инструментов, инвентаря, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы, приводится рецептура блюда, дается пример оформления лабораторно практической работы.

При составлении лабораторных работ были использованы действующие государственные стандарты на приготовление кулинарных блюд и другие нормативные документация: Сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, государственные стандарты на сырье, санитарные правила для предприятий производящих кулинарную продукцию.

Лабораторные работы проводятся в лаборатории техникума, оснащенной всем необходимым механическим, тепловым, холодильным оборудованием и производственным инвентарем.

В процессе проведения лабораторных работ обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

В процессе проведения практических занятий обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

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

В процессе проведения лабораторных работ обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведения на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения лабораторных работ, должен:

**знать:** требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

**уметь:** рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

**иметь практический опыт:** в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

## 2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью лабораторную работу. Допускаются единичные незначительные ошибки, самостоятельно исправленные студентом.
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении лабораторной работы. Допускаются отдельные незначительные ошибки, исправленные студентом после указания на них.
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении лабораторной работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении лабораторной работы или не выполнивший её.

### 3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№п,п	Наименование лабораторно практических работ	Содержание лабораторных работ	Количество часов
1	Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (желе, мусса) с соблюдение основных правил и условий	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: желе из яблок, мусс яблочный на манной крупе	2
2	Лабораторная работа № 2 Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных желированных сладких блюд (самбука, крема) с соблюдение основных правил и условий	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: самбук абрикосовый, крем ванильный	2
3	Лабораторная работа № 3 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, штруделя)	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: пудинг сухарный, яблочный штрудель из теста «Фило».	2
4	Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте)	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: сладкие блинчики, яблоки в тесте	2
5	Лабораторная работа № 5. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (ананасового фраппе, молочного коктейля, напитка апельсинового)	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: ананасовый фраппе, молочный коктейль, напиток апельсиновый	2
6	Лабораторная работа № 6 Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента (кофе на молоке, какао на молоке, сбитня пряного, чая с лимоном)	Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: кофе на молоке, какао на молоке, сбитня пряного, чая с лимоном	2

#### 4. ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ

##### Лабораторная работа № 1

### Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных сладких блюд (желе, мусса) с соблюдением основных правил и условий.

**Цель задания:** Приобрести практический опыт приготовления: желе из яблок, мусс яблочный на манной крупе.

#### Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: желе из яблок, мусс яблочный на манной крупе.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:** кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, миксер..

#### Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Замочить желатин для набухания в холодной воде на 30—45 мин.
3. Удалить сердцевину с семенами из яблок, очистить яблоки.
4. Для желе яблоки, нарезанные ломтиками, сварить в воде; процедить отвар.
5. В отвар ввести сахар и желатин, растворить, охладить до комнатной температуры.
6. Разлить в формочки. Если яблоки нарезать дольками, то после варки часть их можно выложить в формочку в виде рисунка перед заполнением её жидким желе.
7. Для мусса яблоки разрезать на части, сварить. Отвар процедить, яблоки протереть, соединить с отваром.
8. Манную крупу просеять.
9. В кипящее пюре ввести помешивая просеянную манную крупу, сварить.
10. Полученную смесь охладить до 30°C и взбить её на холоде до получения однородной густой пенистой массы, 6. Разлить в формочки. разлить в формочки.
11. Застывшее желе и мусс вынуть из формы, выложить в вазочки или креманки.
12. Оформить для подачи желе и мусс.
13. Оформить отчет и сдать работу.
14. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### Отчёт

1. Дать оценку качества блюд по нижеприведенной форме.

Название блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

2. Составьте технологическую схему приготовления желе из яблок \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_



**Лабораторная работа № 2**  
**Приготовление, оформление, отпуск, оценка качества традиционных железированных**  
**сладких блюд (самбука, крема) с соблюдением основных правил и условий.**

**Цель задания:** Приобрести практический опыт приготовления: самбука абрикосового, крема ванильного.

**Задания**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: самбук абрикосовый, крем ванильный.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:** кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, миксер..

**Последовательность выполнения работы**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Замочить желатин для набухания в холодной воде на 30—45 мин.
3. Из абрикоса удалить косточки, залить горячей водой, варить до размягчения плодов, протереть.
4. В полученное пюре добавить сахар, яичный белок, кислоту лимонную, взбить на холоде до образования пышной массы.
5. Подготовленный желатин растворить на водяной бане, процедить, влить тонкой стружкой во взбитую массу при непрерывном и быстром помешивании.
6. Массу разлить в формы, охладить.
7. Вымыть яйца.
8. Вскипятить молоко.
9. Яйца растереть с сахаром до светлого цвета.
10. В яичную смесь тонкой стружкой добавить кипячёное горячее молоко, проварить на водяной бане при температуре не выше 85°C.
11. Набухший желатин растворить на водяной бане, соединить с яично – молочной смесью.
12. Яично – молочную смесь процедить, добавить ванилин, охладить до комнатной температуры.
13. Сливки взбить до образования густой пышной пены.
14. Во взбитые сливки, непрерывно помешивая, влить охлаждённую яично – молочную смесь.
15. Массу разлить в формы, охладить.
11. Застывшее самбук и крем вынуть из формы, выложить в вазочки или креманки.
12. Оформить для подачи самбук и крем.
13. Оформить отчет и сдать работу.
14. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.
15. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Отчёт**

1. Дать оценку качества блюд по нижеприведенной форме.

Название блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

2. Составьте технологическую схему приготовления крема ванильного \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

### Лабораторная работа № 3

#### Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, штруделя).

**Цель задания:** Приобрести практический опыт приготовления: пудинга сухарного, яблочного штруделя из теста «Фило».

##### Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: пудинг сухарный, яблочный штрудель из теста «Фило».

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:** кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, миксер..

##### Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2. Замочить желатин для набухания в холодной воде на 30—45 мин.

3. Разморозить тесто «Фило».

4. Изюм перебрать, промыть, залить горячей водой для набухания, обсушить.

5. Перебрать орехи, промыть, подсушить, измельчить.

6. Вымыть яйца, яблоки.

7. Отделить желтки от белков.

8. Вскипятить молоко.

9. Ванильные сухари нарезать кусочками, залить горячим молоком, оставить для набухания на 15-20 мин. с закрытой крышкой.

10. Яичные желтки растереть с сахаром, белки взбить до устойчивой пены.

11. Набухшие сухари, изюм, растертые желтки соединить и ввести взбитые белки, аккуратно перемешать.

12. Смазать форму маслом, посыпать сухарями, выложить массу, смазать маслом, посыпать сухарями, запечь при температуре 250-280°C.

13. Охладить, вынуть из формы, нарезать на порции.

14. У яблок удалить семенное гнездо, очистить, нарезать на мелкие кубики, соединить с сахаром, кори дроблёнными орехами.

15. Тесто «Фило» разрезать на четыре части (листа), смазать первый лист растительным маслом, сверху положить второй лист, его тоже смазать растительным маслом.

16. На край подготовленного теста выложить начинку из яблок, боковые края заворачивают внутрь, скручивают рулет. Рулет сверху смазывают растительным маслом.

17. Смазать форму маслом, выкладывают подготовленный рулет, запекают при температуре 180°C в течение 30 мин. до золотистого цвета.

18. Рулет охладить, посыпать сахарной пудрой, нарезать на порции.

19. Оформить для подачи пудинг и яблочный штрудель.

20. Оформить отчет и сдать работу.

21. Прогдегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

22. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

##### Отчёт

1. Дать оценку качества блюд по нижеприведенной форме.

Название блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

2. Составьте технологическую схему приготовления сухарного пудинг \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

#### Лабораторная работа № 4.

#### Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (сладких блинчиков, яблок в тесте).

**Цель задания:** Приобрести практический опыт приготовления: сладких блинчиков, яблок в тесте.

#### Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: сладкие блинчики, яблоки в тесте.

2. Составить отчет (заполнить форму).

3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:** кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, миксер..

#### Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.

2. Вымыть яблоки, яйца.

3. Просеять муку.

4. Отделить желтки от белков.

5. Приготовить тесто: молоко соединить с солью, сахаром, сметаной, желтками, ввести просеянную муку и замесить тесто. Белки взбить в пышную пену, ввести в тесто и осторожно перемешать. Готовое тесто хранить в холодильнике.

6. У яблок удалить семенное гнездо, очистить, нарезать кольцами толщиной 0,5 см, сложить в неокисляющую посуду и засыпать сахаром. До жаренья хранить в холодильнике.

7. Подготовить фритюр, нагреть его до температуры 160°C.

8. Каждый кружок яблок наколоть на поварскую иглу, обмакнуть в тесто кляр и быстро погрузить в нагретый фритюр.

9. Яблоки жарить до образования золотистой поджаристой корочки 3-5 мин.

10. После жарки яблоки вынуть шумовкой и дать стечь жиру, посыпать сахарной пудрой.

11. Приготовить блинчики: яйца, соль, сахар растереть, добавить холодное молоко (50% нормы), всыпать просеянную муку, взбить до однородной массы, постепенно добавить оставшееся молоко. Готовое тесто процедить через сито.

12. Выпечь блинчики на разогретой сковороде смазанной жиром.

13. Оформить для подачи сладкие блинчики и яблоки в тесте.

14. Оформить отчет и сдать работу.

15. Прогреть блюда и отметить их вкусовые качества.

16. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### Отчёт

1. Дать оценку качества блюд по нижеприведенной форме.

Название блюда	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

2. Составьте технологическую схему приготовления сладких блинчиков \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## Лабораторная работа № 5.

### Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных напитков (ананасового фраппе, молочного коктейля, напитка апельсинового).

**Цель задания:** Приобрести практический опыт приготовления: ананасового фраппе, молочного коктейля, напитка апельсинового.

#### Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: ананасовый фраппе, молочный коктейль, напиток апельсиновый.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:** кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, сито, венчик, мерная кружка, сотейник, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, миксер..

#### Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить напиток апельсиновый: цедру, снять с апельсина, мелко нарезать, залить горячей водой, кипятить в течение 3-5 мин. и оставить настояться 3-4 ч, затем процедить, добавить сахар. Довести до кипения, влить отжатый сок и охладить.
3. Приготовить молочный коктейль: в металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое, смесь взбивают в течение 60 с, взбитый коктейль сразу реализуют.
4. Приготовить ананасовый фраппе: мороженое взбить с ананасовым соком, добавить минеральную или содовую воду, перемешать ложкой.
5. Перед подачей напитки охладить до температуры 10-14°C.
6. Подготовить блюда к подаче: коктейль, фраппе, напиток подать в стакане с солодкой.
7. Оформить отчет и сдать работу.
8. Продегустировать напитки и отметить их вкусовые качества.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

#### Отчёт

1. Дать оценку качества напитков по нижеприведенной форме.

Название напитка	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

2. Составьте технологическую схему приготовления напитка апельсинового \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

**Лабораторная работа № 6**  
**Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих напитков разнообразного ассортимента (кофе на молоке, какао на молоке, сбитня пряного, чая с лимоном).**

**Цель задания:** Приобрести практический опыт приготовления: кофе на молоке, какао на молоке, сбитня пряного, чая с лимоном.

**Задания**

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: кофе на молоке, какао на молоке, сбитня пряного, чая с лимоном.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

**Необходимые посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:** кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, сито, венчик, мерная кружка, ситейник, лопатка, терка, кисточка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, закусочные, пирожковые, стаканы, креманки, чашки, соусники, поднос, весы, миксер..

**Последовательность выполнения работы**

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Приготовить какао на молоком: какао – порошок насыпать в посуду, смешать с сахаром, залить небольшим количеством горячей воды или молока и растереть до получения однородной массы. После этого тонкой струйкой, непрерывно помешивая, влить остальное молоко и довести до кипения.
3. Приготовить кофе на молоке: приготовить чёрный кофе, вскипятить молоко. В готовый чёрный кофе добавить горячего молока, сахар, довести до кипения.
4. Приготовить сбитень пряный: гвоздику, кардамон или имбирь, корицу залить горячей водой, варить 10-12 мин, за 5 мин. до окончания варки ввести лавровый лист. Отвар процедить, соединить с сахаром, мёдом, соком облепихи, довести до кипения
5. Приготовить чай с лимоном: воду довести до кипения, прогреть чайник (ополоснув его кипятком), затем всыпать чай, залить кипятком на 1/3 объёма чайника, его настаивают 5-10 мин, накрыв салфеткой, после чего долить кипятком.. В чашку налить заварку чая, долить кипятком. Лимон и сахар подать отдельно на розетке.
6. Оформить для подачи горячие напитки.
7. Оформить отчет и сдать работу.
8. Прогустировать напитки и отметить их вкусовые качества.
9. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

**Отчёт**

1. Дать оценку качества напитков по нижеприведенной форме.

Название напитка	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция

2. Составьте технологическую схему приготовления чая с лимоном \_\_\_\_\_

---

---

## 5. СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептов на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

### Основные источники:

13. Синицина А.В. Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Москва Издательский центр (Академия) 2018, 303с.

### Дополнительные источники:

14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
16. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.
18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.

20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
25. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
26. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
27. 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», 2015. – 432 с.

#### **Интернет источники:**

28. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одоб. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
29. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
30. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
31. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758).
32. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
33. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]