Министерство образования Тульской области

ГПОУ ТО «Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

**Методические указания для студентов по выполнению самостоятельной работы профессиональный модуль ПМ. 05**

**Организация приготовления и приготовление холодных и горячих десертов**

Специальность 190210

Технология продукции общественного питания

Выполнил: Зайцева И.И.

 Тула 2018

 Пояснительная записка

Методические указания по выполнению самостоятельной работы для студентов по **ПМ 05 «Организация приготовления и приготовление холодных и горячих десертов» составлены во внеаудиторное время для лучшей подготовки к занятиям студентов по специальности 190210 «Технология продукции общественного питания».**

Целью их использования в работе является оказании помощи студентам при подготовке к теоретическим и практическим занятиям самостоятельно усвоить материал поможет сочетание теоретического материала с решением задач по изученным темам.

Методические указания должны помочь студентам лучше усвоить изученный материал, качественно подготовиться к практическим и лабораторным работам, а также к итоговому контролю знаний – экзамену.

**Самостоятельная работа**

**Лабораторная работа**

**Тема:** Организация приготовления и приготовление холодных и горячих десертов.

**Цель:**

- закрепление полученных теоретических знаний, формирование умений использования учебной и специальной литературы.

- подготовка к лабораторным работам.

**Задание:**

Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций по ПМ 05 «Организация приготовления и приготовление холодных и горячих десертов»

**Что необходимо сделать?**

1. Изучить теоретический материал по конспекту лекций и учебнику Шумилкиной М.Н «Кондитер»
2. Используя методические рекомендации к лабораторной работе познакомиться с предложенным заданиями
3. Познакомиться с НТД (Сборник рецептур, технологические карты)
4. Познакомиться с операциями подготовки сырья к лабораторной работе
5. Составить инструкционную карту выполнения работ
6. Ответить устно на контрольные вопросы

**Содержание задания:**

1. Работу выполнить в тетрадях
2. Написать рецептуру изделия
3. Подобрать необходимый инвентарь и оборудование
4. Проконтролировать правильность записанных операций
5. После выполнения лабораторной работы проконтролировать выход готовых изделий (данные записать)

**Откуда взять информацию?**

**Конспекты лекций практических работ учебник Шумилкиной М.Н «Кондитер», сборник рецептур мучных и кондитерских изделий.**

**Рецептуры на холодные и горячие десерты к лабораторной работе**

**Суфле Ванильное**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Яйцо | 25 | 50 |
| 2 | Сахар | 10 | 20 |
| 3 | Молоко | 10 | 20 |
| 4 | Мука пшеничная | 3 | 6 |
| 5 | Сливочное масло | 1 | 2 |
| 6 | Сливки 33% | 50 | 100 |
| 7 | Ванилин | 0.003 | 0.006 |
| 8 | Сахарная пудра | 2 | 4 |
| Выход: 100 |

**Суфле Шоколадное**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Яйцо | 30 | 60 |
| 2 | Сахар | 25 | 50 |
| 3 | Молоко | 20 | 40 |
| 4 | Мука пшеничная | 15 | 30 |
| 5 | Сливочное масло | 25 | 50 |
| 6 | Какао | 5 | 10 |
| 7 | Шоколад черный | 25 | 50 |
| Выход: 150 |

**Суфле Ореховое**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Яйцо | 50 | 100 |
| 2 | Сахар | 20 | 40 |
| 3 | Молоко | 25 | 50 |
| 4 | Мука пшеничная | 5 | 10 |
| 5 | Сливочное масло | 1 | 2 |
| 6 | Орехи грецкие | 2 | 4 |
| Выход: 100 |

**Суфле Сырное**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Яйцо | 30 | 60 |
| 2 | Молоко | 125 | 250 |
| 3 | Сыр | 15 | 30 |
| 4 | Сливочное масло | 1 | 1 |
| 5 | Соль | 0.5 | 1 |
| 6 | Манная крупа | 8 | 16 |
| Выход: 150 |

**Террин яблочный с ягодами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Яйцо | 30 | 60 |
| 2 | Сахар  | 25 | 50 |
| 3 | Молоко | 20 | 40 |
| 4 | Мука пшеничная | 15 | 30 |
| 5 | Сливочное масло | 25 | 50 |
| 6 | Какао | 5 | 10 |
| 7 | Шоколад черный | 25 | 50 |
| Выход: 150 |

**Шоколадный террин**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Яйцо  | 40 | 80 |
| 2 | Сахар | 15 | 30 |
| 3 | Сливочное масло | 45 | 90 |
| 4 | Сахарная пудра | 45 | 90 |
| 5 | Шоколад черный | 90 | 180 |
| Выход: 200 |

**Сырный пирог с ягодами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Яйцо | 20 | 40 |
| 2 | Печенье Октябрьское | 85 | 170 |
| 3 | Кокос Стружка | 25 | 50 |
| 4 | Желатин | 15 | 30 |
| 5 | Сливочное масло | 35 | 70 |
| 6 | Сгущённое молоко | 60 | 120 |
| 7 | Сыр Филадельфия | 225 | 450 |
| 8 | Ягоды | 175 | 350 |
| 9 | Мёд | 30 | 60 |
| 10 | Коричневый сахар | 20 | 40 |
| Выход: 500 |

**Морковный кекс с глазурью**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Яйцо | 40 | 80 |
| 2 | Сахар | 75 | 150 |
| 3 | Морковь | 125 | 250 |
| 4 | Мука пшеничная | 150 | 300 |
| 5 | Растительное масло | 75 | 150 |
| 6 | Разрыхлитель | 5 | 10 |
| 7 | Соль | 1 | 2 |
| 8 | Ванильный сахар | 5 | 10 |
| 9 | Корица | 5 | 10 |
| 10 | Фундук | 25 | 50 |
| 11 | Сахарная пудра | 50 | 100 |
| 12 | Лимонный сок | 50 | 100 |
| 13 | Цедра лимона | 50 | 100 |
| Выход: 500 |

**Десерт из груш с мороженным под шоколадным соусом**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Груша «Конференция» | 100 | 200 |
| 2 | Сахар | 100 | 200 |
| 3 | Белое сухое вино | 10 | 20 |
| 4 | Сок лимона | 10 | 20 |
| 5 | Сливки 10% | 25 | 50 |
| 6 | Шоколад черный | 25 | 50 |
| 7 | Орехи грецкие | 30 | 60 |
| 8 | Мороженое | 50 | 100 |
| Выход: 400 |

**Тесто фило с фруктами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 шт (г) | 10 шт (г) |
| 1 | Яйцо | 4 | 40 |
| 2 | Растительное масло | 1 | 10 |
| 3 | Уксус яблочный 9% | 1 | 10 |
| 4 | Мука пшеничная | 40 | 400 |
| 5 | Соль | 0.5 | 5 |
| 6 | Бананы | 10 | 100 |
| 7 | Кукурузный крахмал | 10 | 100 |
| 8 | Кокос стружка | 8 | 80 |
| 9 | Сливочное масло | 7 | 70 |
| Выход: 80 |

**Пасха с фруктами и орехами**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 100г | 250г |
| 1 | Творог | 100 | 250 |
| 2 | Грецкие орехи | 15 | 40 |
| 3 | Сметана | 20 | 50 |
| 4 | Сахарная пудра | 25 | 60 |
| 5 | Сливочное масло | 5 | 20 |
| 6 | Цедра лимонная | 70 | 100 |
| 7 | Шоколад черный | 15 | 40 |
| Выход: 250 |

**Парфе из клубники**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Клубника  | 50 | 100 |
| 2 | Сахар | 50 | 100 |
| 3 | Яичные желтки | 20 | 40 |
| 4 | Молоко | 30 | 60 |
| 5 | Сливки 33% | 150 | 300 |
| 6 | Сироп апельсиновый | 20 | 40 |
| Выход: 300 |

**Щербет кофейный**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 2 порция (г) |
| 1 | Шоколад | 30 | 60 |
| 2 | Ликер (Кофейный) | 15 | 30 |
| 3 | Молоко | 150 | 300 |
| 4 | Какао | 15 | 30 |
| 5 | Сахар | 10 | 20 |
| Выход: 200 |

Составить инструкционную карту выполнения задания

Рецептура изделия:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оборудование, инвентарь, приспособления:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Порядок выполнения | Инструкционные указания |
| Организация рабочего места, подготовка сырья и т.д |  |

Требования к качеству изделий:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок реализации и условия хранения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Контрольные вопросы:**

1. Ассортимент холодных и горячих десертов
2. Основные критерии оценки качества готовых холодных и горячих десертов
3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование
4. Методы приготовления
5. Технология приготовления холодных десертов муссов, суфле, парфе и т.д
6. Технология приготовления горячих суфле, пудингов и т.д
7. Актуальные поправления в приготовлении десертов
8. Сервировка и подача
9. Требования в безопасности хранения холодных и горячих десертов
10. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления холодных и горячих десертов