

Лабораторная работа

Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов (шоколадно-фруктовых фондю).

Цели занятия:

Образовательная: Научиться приготавливать шоколадно-фруктовые фондю с использованием различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов.

Развивающая: Развитие умения анализировать информацию, составлять технологические карты на десерты, шоколадно-фруктовых фондю, с использованием различных способов и приемов приготовления

Воспитательная: Формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности

Вопросы для повторения:

Повторить конспект лекций

Используемые средства:

Рекомендуемая литература, нормативные документы.

Набор сырья.

Материально-техническое оснащение:

-механическое, тепловое, холодильное оборудование

- инструменты, инвентарь, посуда.

Последовательность выполнения работы:

1. Рассчитать массу сырья, заполнить таблицу 1
2. Составить технологические схемы.
3. Подготовить рабочее место, продукты, посуду.
4. Получить сырье, оценить качество.
5. Приготовить блюда в соответствии с технологией приготовления
6. Оформить блюда для подачи.
7. продегустировать блюда и оценить их вкусовые качества
8. Заполнить бракеражный журнал.
9. Убрать рабочее место, посуду сдать дежурным.
10. Оформить отчет и сдать работу на проверку преподавателю.

Таблица 1- Расчет сырья

Продукты	Масса, г		Масса, г		Масса, г	
	по сборнику		на 1 порцию		на заданное количество	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Выход						

Таблица 2- Форма журнала органолептической оценки качества

Дата _____

N п/п	Наименование блюд (изделий)	Время проведения анализа	Органолептическая оценка блюд (изделий) в баллах	Замечания по качеству с определением нарушений по отдельным показателям	Принятые меры (замечания устранены; проба отобрана на анализ; продукция забракована)

1	2	3	4	5	6

Форма и содержание отчета:

1. Отчет оформляется на листе формата А 4 в соответствии со структурой ИТК
2. Делается вывод по приобретенным умениям, формируемым компетенциям
3. Ответить на контрольные вопросы (устно или письменно)

Контрольные вопросы

3. Какова роль горячих сладких блюд?
4. Какое сырье относится к основному при приготовлении сладких блюд?
5. Как подготовить сырье для приготовления сладких блюд?
6. Каковы правила подачи горячих сладких блюд?
7. Каковы требования к качеству горячих сладких блюд?
8. Каковы условия хранения и реализации горячих сладких блюд?
9. Каковы особенности приготовления фондю?

Домашнее задание:

Оформить отчет.

