

## Лабораторная работа

**Тема: Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов (снежки из шоколада).**

### Цели занятия:

**Образовательная:** Научиться приготавливать снежки из шоколада, с использованием различных способов и приемов приготовления сложных горячих десертов.

**Развивающая:** Развитие умения анализировать информацию, составлять технологические карты на десерты, приготовления снежков из шоколада, 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. Прогреть 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 проведен	Органолептическая оценка	Замечания по качеству с определением	Принятые меры (замечания устранены; проба
-------	-----------------------------	----------------	--------------------------	--------------------------------------	---

