

**Областное государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Павловский технологический техникум»**

Методические рекомендации для выполнения практических занятий

**ПМ.05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

2020г.

Рекомендации для выполнения практических занятий по учебной дисциплине разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее ФГОС) по специальности среднего профессионального образования (СПО)

19.02.10 Технология продукции общественного питания

код *наименование специальности (уровень подготовки)*

утвержденного приказом № 384 от 22 апреля 2014 Министерства образования и науки Российской Федерации (Зарегистрировано в Минюсте России 23.07.2014 N 33234)

РАССМОТРЕНА

ЦМК ОПД и ПМ

(Протокол от «29» июня 2020 г. № 11)

Председатель *Л.А. Зайцева* Л.А. Зайцева



УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УР

И.В. Колесникова И.В. Колесникова

«29» 06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УПР

Л.Г. Низамутдинова Л.Г. Низамутдинова

«29» 06 2020 г.

Организация-разработчик: Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение «Павловский технологический техникум»

Разработчики:

Балакина Т.А., преподаватель ОГБПОУ ТТП

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Фамилия И.О., ученая степень, звание, должность

Рецензенты:

Зайцева Л.А., преподаватель высшей категории ОГБПОУ ТТП

Ф.И.О., должность

Содержание

1. Пояснительная записка
2. Практическое занятие №1 по теме: «Произвести распознавание сырья предоставленного для приготовления холодных десертов»
3. Практическое занятие №2 по теме: «Рассчитать и составить таблицу взаимозаменяемости продуктов для приготовления десертов.
4. Лабораторная работа №1 по теме: «Приготовление начинок, глазури, десертов из фруктов»
5. Лабораторная работа №2 по теме: «Приготовление желированных и замороженных блюд, холодных напитков»
6. Практическое занятие №3 по теме: «Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке.»
7. Лабораторная работа №3 по теме: «Приготовление суфле, пудингов, горячих блюд из яблок»
8. Лабораторная работа №4 «Приготовление овощных кексов, каши гурьевской, фондю и фламбе»
9. Практическое занятие №4 по теме: «Расчёт сырья для лабораторно-практической работы. Решение ситуационных задач»
10. Лабораторная работа №5 «Приготовление горячих напитков»
11. Практическое занятие №5 по теме: «Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для лабораторно-практической работы»
12. Практическое занятие №6 по теме: «Определение процента уварки фруктов и плодов при тепловой обработке.»
13. Практическая работа №7 Решение ситуационных задач.
14. Практическая работа №8 Расчет сырья для приготовления горячих десертов. Определение количества сырья по таблице взаимозаменяемости.
15. Практическая работа №9 Расчёт сырья для приготовления горячих десертов с учётом сезона.
16. Практическая работа №10 Решение ситуационных задач.
17. Практическая работа №11 Решение ситуационных задач. Расчёт сырья для приготовления национальных напитков. Расчет и оформление сырьевой ведомости
18. Приложения
19. Библиографический список

Пояснительная записка

Целью освоения дисциплины «Технология приготовления сложных горячих и холодных десертов» у обучающихся является приобретение знаний и умений в области организации и осуществления процесса приготовления сложной десертной продукции на предприятиях общественного питания, освоение технологических принципов производства, способов управления технологическими процессами для получения готовой продукции высокого качества.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студентов в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- расчёта массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
 - использовать различные способы и приёмы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
 - проводить расчёты по формулам;
 - выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарём и технологическим оборудованием;
 - выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
 - принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
 - оценивать качество и безопасность готовой продукции;
 - оформлять документацию;
- ### **знать:**
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
 - основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;

- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
 - методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
 - технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
 - правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
 - начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
 - варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
 - актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
 - сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
 - температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
 - температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
 - требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
 - основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
 - требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
- студентами видом профессиональной деятельности Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 5.1	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
ПК 5.2	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
ОК 3	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
ОК 4	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
ОК 7	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчинённых), результат выполнения заданий.
ОК 8	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
ОК 9	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
ОК 10	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ

Методические указания по выполнению практических работ предназначены для овладения обучающихся навыками и умением, необходимыми в их дальнейшей профессиональной деятельности.

Во время проведения практических работ осуществляется закрепление теоретических знаний и формирование профессиональных компетенций будущих специалистов индустрии питания, ознакомление с санитарно-гигиеническими требованиями и комплексом мероприятий, обеспечивающих безопасность готовой десертной продукции.

Каждая практическая работа имеет унифицированную структуру (тема, цель, описание хода работы, результатов, выводы). Методические указания содержат краткие теоретические сведения по предлагаемым работам, ссылки на нормативные документы которые должны быть изучены студентами при подготовке к практическим занятиям, приводятся также формы таблиц к заполнению.

Обучающийся допускается к практической работе после проверки готовности – выполнения тестового задания или ответов на вопросы по заданной теме. Преподаватель оценивает работу студента комплексно: по результатам выполнения заданий, оформлению работы, ответам на контрольные вопросы.

Отчет оформляется аккуратно, грамотно и представляется преподавателю для контроля и оценивания с датой выполнения и подписью студента. После успешного выполнения и сдачи всех практических работ производится допуск обучающегося к зачету по дисциплине. Предусмотрена работа студентов со Сборником рецептур, нормативными документами и специальной литературой, разработка технологической документации на блюда. Ряд работ включают приготовление сложной десертной продукции в технологической лаборатории-кухне кафедры ПТО. В условиях лаборатории студенты проверяют исправность теплового и механического оборудования; подготавливают необходимые инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; надевают специальную одежду, соблюдают санитарно-гигиенические требования. Готовые блюда оформляют, сдают по бригадам, дегустируют. Обсуждаются качество блюд и их оформления, возможные ошибки.

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ И СОДЕРЖАНИЮ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ДОКУМЕНТОВ ДЛЯ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ

Требования к оформлению и содержанию основных технологических документов (технологических карт, технологических инструкций и техникотехнологических карт) на предприятиях общественного питания (ПОП) определяет ГОСТ 31987–2012. Технологические документы и срок их действия (может быть и неограниченным) утверждает руководитель организации (предприятия) общественного питания или его заместитель.

Технологическая документация (ТД) для ПОП не только регламентирует производство продукции, но и является первичной учетной с точки зрения классификации по бухгалтерскому законодательству, с помощью которой подтверждаются расходы на изготовление блюд, и определяется налогооблагаемая база. Если вследствие отсутствия ТД блюдо было приготовлено некачественно и потребителю был нанесен вред, то штраф накладывается на юридические лица до 600 тыс. руб., а при повторении подобной ситуации – до 1 млн.

Технологическая карта (ТК) (приложение А) документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия), требования к реализации, срокам хранения, соответствие сырья сертификату и свидетельству о качестве. ТК составляется с целью обеспечения правильности проведения технологического процесса, выпуска кулинарной продукции высокого качества и облегчения расчета требуемого количества сырья и полуфабрикатов для партии продукции. Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один – в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй – на кухне, для составления меню, расчета расхода продуктов и как инструкция для повара. ТК оформляют вручную, машинописным способом или в автоматизированном режиме (с использованием специализированных компьютерных программ). Изготавливаются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В ТК на мучные кондитерские изделия и десерты указывают также расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность. В рецептуре указываются вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это,

например, десерт с соусом, то через дробь указывается вес десерта и соуса: 100/45 означает, что вес готового десерта – 100 г, вес соуса – 45 г. Приводят краткое описание технологического процесса. Физико-химические показатели готового блюда (изделия) описывают как содержание белков, жиров, углеводов и величину энергетической ценности. На оборотной стороне технологической карты приводят требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса. Характеристика готового блюда предусматривает описание вида, цвета, консистенции, запаха и вкуса. Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30, 40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты. Безопасность блюда (изделия) определяют по нормируемым ГОСТ микробиологическим показателям для данного вида продукции. Каждая технологическая карта имеет номер. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства продукции ТК переоформляют.

Технологическая инструкция (ТИ) – документ, устанавливающий требования к процессам изготовления, хранения, транспортирования сырья, полуфабрикатов и готовых блюд (изделий) или доставке. ТИ разрабатывают для конкретного вида или группы однородной продукции общественного питания. В ТИ указывают область применения, ассортимент продукции, требования к сырью и пищевым продуктам (полуфабрикатам), используемым для изготовления продукции, с указанием нормативного или технического документа (ГОСТ, ТУ). Раздел «Рецептура» содержит норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять, сто или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабрикатов и выход готовой продукции с учетом потерь при кулинарной обработке. Расход сырья и пищевых продуктов (брутто и нетто), требуемых для изготовления продукции (блюда, изделия, полуфабриката), устанавливает предприятие-изготовитель экспериментальным способом на основании актов проработки.

Раздел «Технологический процесс» содержит последовательность технологических процессов и операций, правила приемки и внутрицеховой транспортировки, правила и условия хранения сырья и продуктов, а также порядок их подготовки для использования в технологическом процессе, режимы технологического процесса (температуру, влажность, продолжительность процесса и др.), виды используемого технологического оборудования, требования по санитарной обработке оборудования, инвентаря и тары. Раздел «Упаковка и маркировка» содержит требования к потребительской и транспортной таре для продукции, а также к ее

маркировке. Раздел «Транспортирование и хранение» содержит требования к доставке, в том числе к используемым транспортным средствам, условиям хранения и срокам годности продукции с момента окончания технологического процесса. 9 В разделе «Организация контроля за качеством и безопасностью продукции» указывают порядок организации на предприятии технологического контроля качества и безопасности процессов производства на всех этапах изготовления продукции.

Технико-технологическая карта (ТТК) устанавливает требования к качеству сырья и пищевых продуктов, рецептуре продукции, к технологическому процессу изготовления, к оформлению, реализации и хранению, показатели качества и безопасности, а также пищевую ценность продукции (приложение А). ТТК согласно ГОСТ 32691-2014 «Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания» разрабатываются только на новую нетрадиционную продукцию (фирменные, авторские блюда), а также если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептов. В разделе «Область применения» указывают наименование блюда (изделия) и определяют перечень и наименование предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, которым дано право производства и реализации данного блюда (изделия). В разделе «Требования к качеству сырья» делают запись о том, что продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации. В разделе «Рецептура» указывают норму расхода сырья и пищевых продуктов брутто и нетто на одну, десять или более порций (штук), или на один, десять и более кг, массу (выход) полуфабриката и выход продукции. Раздел «Технологический процесс» содержит подробное описание технологических операций, их последовательности, режимы механической и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), применение пищевых добавок, красителей, виды технологического оборудования и др. В разделе «Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению продукции общественного питания» отражают особенности оформления и подачи блюда (изделия), требования порядок реализации продукции общественного питания. Указывают условия хранения и реализации, сроки годности согласно СанПиН 2.3.2.1324–03 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования к срокам годности и

условиям хранения пищевых продуктов. При необходимости указывают условия транспортирования. В разделе «Показатели качества и безопасности» указывают органолептические показатели блюда (изделия), внешний вид, текстуру (консистенцию), вкус и запах. Здесь же делают запись о том, что микробиологические показатели блюда (изделия) должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078–10 01 Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. В разделе «Информационные данные о пищевой ценности» указывают данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия). Пищевую ценность блюда (изделия) определяют расчетным (теоретическим) или лабораторным методами. Каждая ТТК имеет порядковый номер и хранится на предприятии и утверждается руководителем. При внесении изменений в рецептуру или технологию производства ТТК переоформляют.

Технологическая схема (ТС) – это графическое изображение совокупности и последовательности операций, составляющих технологический процесс. Обязательным является указание названия блюда или кондитерского изделия, для которого составляется ТС.

Практическое занятие №1 по теме: «Органолептическая оценка качества продуктов, входящих в состав десертов»

Цели работы:

1. Научится определять качество основного сырья для приготовления десертов.
2. Развивать навыки самостоятельной и исследовательской работы.
3. Воспитывать профессиональную ответственность и заинтересованность.

Задачи работы: изучить в лабораторных условиях группы товаров, научить оценивать их качество. Научить определять виды и ассортимент товаров.

На основании изученного теоретического материала по теме произвести:

- а) органолептическую оценку предложенных для анализа образцов яиц и муки.
- б) решить предложенные преподавателем производственные ситуации;
- в) составить итоговую таблицу, сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: Овоскоп, циферблатные весы с разновесом, нож, ножницы, яйца куриные 10 штук, чашка Петри. Стандарты «Яйца куриные», «Мука хлебопекарная», методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, муляжи, рисунки и натуральные образцы продуктов, каталоги.

Время выполнения работы: 4 учебных часа.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить теоретический материал по теме «Сенсорный анализ».
3. Получить задание у преподавателя и выполнить их в рабочей тетради.
4. Выполнить органолептический анализ качества предложенных образцов различных продуктов согласно заданию. Показатели сравнить с требованиями к качеству.
5. Оформить отчет о проделанной работе. Отчет должен содержать таблицы по каждому виду образцов по форме:

Наименование показателей	Требования к качеству	Результаты анализа
Консистенция		
Вкус		
Запах		
Цвет		
Внешний вид		

6. Сделайте выводы о проделанной работе. Выводы должны содержать общее заключение о качестве предложенных образцов.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, сводные таблицы, решение производственных ситуаций, выводы о проделанной работе.

Содержание заданий

Задание 1. «Определить качество яиц овоскопированием».

Проверьте качество яиц с помощью овоскопа.

Для этого положите яйца в отверстие овоскопа и, рассматривая каждое, установите:

- каково состояние скорлупы (чистая, целая, крепкая ли она, издает ли звон при постукивании);
- каков размер пуги;
- каково состояние желтка (заметен ли он, занимает ли центральное положение);
- каково состояние белка и зародышевого диска яйца, заметен ли он;
- результаты запишите.

Пояснение: смотрите схему разреза куриного яйца.

Задание 2. «Установить категорию яиц».

Для этого полученные Вами показатели сопоставьте с указанными в стандарте и сделайте соответствующий вывод.

Результаты оформите в виде таблицы.

Виды и категории куриных яиц	Характеристика яиц				
	Состояние скорлупы	Наличие воздушной камеры и ее высота, мм	Состояние белка	Масса 1 шт., г	Масса 10 шт, г

Пояснение: при заполнении таблицы пользуйтесь ответами задания 1 и приложением.

Задание 3. «Определить качество яиц выливкой».

Для этого сделайте ножницами в скорлупе яйца продольное отверстие размером 15—20 мм, и содержимое осторожно вылейте в чашку Петри. Обратите внимание на форму желтка: если яйцо свежее, желток имеет форму выпуклого полу шара, если нет — приплюснутую форму. Определите цвет белка и желтка, наличие или отсутствие пятен на них, характер этих пятен и др. Определите запах выливки. Дайте заключение о свежести яичной массы (выливки).

Результаты оформите в виде таблицы.

Вид ы и категории яйца	Данные овоскопирования			Цвет		Деф екты яиц	Выв од о свежести яиц
	Состояни е		Возду шная камера и ее размеры	ж	б		
	б елка	ж елтка		елтка	елка		

Приложение: при заполнении таблицы пользуйтесь ответами задания 1, ответами задания 3, теоретическим материалом и стандартами «Яйца куриные».

Задание 4. «Определить категорию яиц по весу».

1. Проверьте точность показания весов.
2. Взвесьте 10 яиц. Результаты запишите.
3. Взвесьте отдельно каждое яйцо. Результаты запишите.
4. Установите категорию яиц по весу.

Для этого сопоставьте полученные показатели с указанными в стандарте и сделайте соответствующий вывод. Результаты запишите.

Задание 5 «Определить качество сливочного масла»

1. Ознакомьтесь со стандартом «Коровье масло». Особое внимание уделите классификации масла, органолептическим показателям, а также системе балльной оценки.

2. Определите внешний вид и консистенцию масла.

Для этого осмотрите пробу масла и установите плотность, однородность и сухость его поверхности, наличие или отсутствие мутной слезы, крошливости, мажущейся консистенции.

3. Определите вид и вкус масла.

Для этого немного масла положите на кончик языка, прокатите по гортани, а затем сделайте вывод, к какому виду относится масло: сладкое или кисломолочное, соленое или несоленое. Установите также, имеет ли масло чистый вкус, нет ли в нем посторонних привкусов, а если есть, то какие?

4. Определите запах масла.

Для этого осмотрите пробу масла и установите, нет ли в нем посторонних запахов.

5. Определите цвет масла. Для этого осмотрите пробу масла и установите цвет и однородность окраски.

6. Определите посолку масла.

Для этого посмотрите, нет ли в пробе соленого масла кристалликов нерастворившейся соли.

7. Определите вид и качество масла по ГОСТ 37—91.

Для этого полученные результаты сопоставьте со стандартом и сделайте вывод о качестве масла (установите товарный сорт). Результаты оформите в виде таблицы.

Наименование показателей	Оценка в баллах	Начислено баллов
Вкус и запах	10	
Консистенция,	5	
внешний вид	2	
Цвет	3	
Упаковка и маркировка	20	
Итого:		

Пояснение: для заполнения таблицы пользуйтесь ответами задания 1; 20- бальной шкалой, приложением №1 и теоретическим материалом.

Приложение №1

При определении качества масла подсчитывают общую сумму баллов по всем показателям, согласно бальной оценке и относят масло к высшему сорту, если общая бальная оценка 13-20 баллов, а оценка по вкусу и запаху не менее 6-баллов или к первому сорту, если общая бальная оценка 6-12 баллов, а оценка по вкусу и

Задание 6

По предложенным образцам сахара дать оценку его качества органолептическим методом

1. Определите внешний вид сахара-песка.

Для этого образец сахара высыпьте на лист белой бумаги и разровняйте линейкой – слоем не толще 0,5 см. Затем рассмотрите слой сахара, обратив внимание на степень однородности кристаллов, выраженность их граней, цвет и блеск, нет ли слипшихся кристаллов.

2. Определите сыпучесть сахара-песка.

Для этого часть сахара высыпьте на лист бумаги горкой. Понаблюдайте, что произойдет с горкой, если около нее осторожно постукивать карандашом. Сделайте вывод о сыпучести сахара песка.

3. Определите влажность сахара-песка органолептическим методом.

Для этого насыпьте на сухую ладонь 12-15 гр. сахара-песка, сожмите руку в кулак и затем, быстро раскрыв его, высыпьте сахар на бумагу.

Посмотрите, не остались ли на ладони кристаллы сахара. На основании этого сделайте вывод о влажности сахара.

4. Определите вкус сахара-песка.

Для этого отвесьте 5 гр. сахара-песка и высыпьте в стакан. Налейте туда 50 мл воды дистиллированной (комнатной температуры), размешайте стеклянной палочкой сахар до его полной растворимости. Затем отпейте глоток раствора сахара и подержите его во рту 25-30 секунд. Установите вкус раствора. Результаты запишите.

5. Определите запах сахара-песка в сухом виде.

Для этого наполните сахаром на $\frac{3}{4}$ объема стеклянную баночку с притертой пробкой. Закройте баночку пробкой и оставьте на 1 час. Затем откройте и определите запах сахара. Результаты запишите.

6. Установите по результатам работ соответствует ли полученный Вами образец сахара-песка ГОСТу. Результаты оформите в виде таблицы, сделайте вывод.

Таблица

№ п/п	Вид сахара	Ассортимент	Показатели качества по стандарту	Фактические показатели качества	Вывод

Пояснение: для заполнения таблицы пользуйтесь результатами задания 2, стандартами «Сахар-песок».

Контрольные вопросы:

1. Как различают яйца по срокам хранения?
2. Из каких основных частей состоит яйцо?
3. Что в пищевом отношении является более ценным — белок или желток?
4. Какие яйца относят к известковым?
5. Что такое пищевой брак яйца?
6. С какими дефектами яйца относятся к техническому браку? Где их используют?
7. Какие яйца относят к мелким?
8. К какому виду и категории относятся яйца куриные, снесенные вчера, весом не менее 65 г, 55 г, 45 г?
9. Расшифруйте маркировку яиц:
Д-0 С-1
07.01
10. Как по внешнему виду отличить диетические и столовые яйца?

Задание на дом: повторить тему «Организация работы склада для хранения муки и яиц».

Практическое занятие №2 по теме: «Расчет сырья. Решение ситуационных задач»

Цели работы:

1. Изучить методику технологических расчетов.
2. Приобретение навыков технологических расчетов.
3. Развитие навыков самостоятельной работы.
4. Воспитание профессиональной ответственности.

Задачи работы: На основании изученного теоретического материала по теме и методики расчетов: а) произвести технологический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке заданного количества сырья, определение количества порций десертов.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, разделочная доска, набор ножей, сырье.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Теоретические основы методики выполнения расчетов:

Суточное количество продуктов определяется по формуле:

$$G_1 = \frac{\partial p \cdot n}{1000}, (1)$$

где G-количество продуктов данного вида, кг

G-норма продукта на один полуфабрикат по сборнику рецептов, г
n-количество полуфабрикатов, производимых за смену, штук.

Расчет производится для каждого продукта в отдельности. Общее количество продукта данного вида определяется по формуле:

$$G_{\text{общ.з.}} = \sum_1^n \frac{\partial p \cdot n}{1000} = G_1 + G_2 + \dots + G_n, (2)$$

После расчета количества продуктов во всех случаях составляется сводная продуктовая ведомость по форме:

Таблица 1

Наименование продуктов	Наименование полуфабриката и его количество			
	Норма на одно изделие, г	Количество продуктов, кг	Норма на одно изделие, г	Количество продуктов, кг

Процесс приготовления пищи начинается с механической кулинарной обработки ряда продуктов: фруктов, овощей, рыбы, мяса и птицы. Для определения

выхода полуфабриката из имеющегося количества сырья необходимо рассчитать количество отходов и потерь.

Определение массы нетто продуктов, исходя из массы брутто, производится при использовании стандартного сырья кондиций, не предусмотренных в нормативных справочниках, а также при использовании способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах.

Определение массы брутто продуктов, исходя из массы нетто, производится в тех случаях, когда необходимо установить количество израсходованного сырья. Такие расчеты производятся при снятии остатков продуктов на производстве.

Для решения задач на расчет массы отходов при механической кулинарной обработке сырья требуется найти установленный процент отходов с учетом дополнительных факторов, имеющих значение для данного вида сырья, по таблицам, помещенным в сборниках рецептур следующим образом:

1. Массу брутто ($M^б$) принять за 100%;
2. найти в таблице процент отходов (%отх), установленный для данного вида сырья с учетом дополнительных факторов;

3. чтобы найти процент от числа (от величины $M^б$), составить пропорцию:
 $M^б:100\%=X$ (масса отходов):%отх.

В любой пропорции произведение ее крайних членов равно произведению средних членов: если $a:b=c:d$, то $ad=bc$.

В данном случае: $M^б * \%отх = X$ (масса отходов) * 100.

С помощью основного свойства пропорции можно найти неизвестный член пропорции, т.е.:

4. рассчитать массу отходов ($M_{отх}$) по формуле:
 $M_{отх} = M^б: 100 * \%отх$, кг.

Образец решения задачи

Исходные данные:

№ п	Наименование сырья и способы кулинарной обработки	Масса сырья брутто, кг	Отходы и потери при холодной обработке, кг
1	Условный продукт	0,234	X

Формулируем задачу:

Определить массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,234 кг условного продукта, если по данным таблицы нормативное количество отходов для данного продукта составляет 35%.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано: $M^6=0,234\text{кг}$

$\% \text{отх}=35$

$M_{\text{отх}}=X$

Решение:

$M_{\text{отх}}=M^6:100 * \% \text{отх}, \text{ кг}$

$M_{\text{отх}}=0,234:100*35=0,08\text{кг}$

Ответ: масса отходов 0,08кг.

Образцы выполнения расчётов:

Ситуационная задача №1:

Произвести расчет продуктов для приготовления каши рисовой рассыпчатой в количестве 85кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $85*0,357=30,35\text{кг}$. Учитывая, что для рассыпчатых каш расходуется 10гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $30,35*0,010=0,30\text{кг}$.

Количество жидкости определяется аналогично расчетам количества крупы: $85*0,75=63,75\text{литра}$.

Ситуационная задача №2:

Произвести расчет соли для приготовления каши ячневой вязкой в количестве 120кг.

Решение:

Пользуясь таблицей для определения норм закладки сырья для варки каш, определяем количество крупы $120*0,222=26,64\text{кг}$. Учитывая, что для вязких каш расходуется 5гр. соли на 1 кг крупы, определим количество соли: $26,64*0,005=0,133\text{кг}$.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Повторить методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести технологические расчеты согласно заданию.
5. Оформить отчет о проделанной работе.
6. Сделать выводы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о целесообразности выполнения технологических расчетов.

Контрольные вопросы:

1. От чего зависят нормы отходов фруктов и овощей?
2. В каких случаях определяют массу брутто продуктов исходя из массы нетто?
3. Методика определения количества отходов при механической кулинарной обработке продуктов.

Задание на дом: оформить отчет по работе.

Лабораторная работа №1 по теме: «Приготовление начинок, глазури, десертов из фруктов»

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления начинок, глазури, сладких соусов, сиропов, десертов из натуральных фруктов.
2. Закрепить навыки работы с нормативными документами.
3. Развивать навыки самостоятельной и исследовательской работы.
4. Воспитывать профессиональную ответственность.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме:

- а) произвести технологический расчет сырья, необходимого для приготовления начинок, глазури, сладких соусов, сиропов, десертов из натуральных фруктов заданного количества;
- б) составить нормативную документацию (технологические карты);
- в) приготовить начинки, глазурь, сладкие соусы, сиропы, десерты из натуральных фруктов, согласно заданию преподавателя;
- г) определить временные режимы тепловой обработки различных продуктов;
- д) составить итоговую таблицу, сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, пекарский шкаф, электроплита, электросковорода, сито, противень, сотейники, кастрюли емкостью 3,2,1,0,5л, ложки, вилки, лопатки, наплитная посуда, тарелки.

Время выполнения работы: 6 учебных часов.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Повторить по конспекту методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.
4. Произвести необходимые технологические расчеты.
5. Оформить технологические карты, используя нормативные документы.
6. Составить алгоритмы технологического процесса приготовления изделий в виде технологических схем.
7. Выполнить приготовление изделий согласно задания преподавателя.
8. Определить: продолжительность тепловой обработки различных продуктов; изменение их массы при тепловой обработке; выход готовых изделий.
9. Исследовать органолептическим методом качество готовых изделий, определить соответствие органолептических показателей изделий требованиям к качеству, результаты оформить в виде таблицы по форме 1.

Форма 1

Органолептические показатели кулинарных изделий

Наименование изделия	Внешний вид, форма	Цвет	Вкус	Запах

10.Сделать выводы.

11.Оформить отчет о проделанной работе.

Последовательность технологических операций при приготовлении соуса абрикосового

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочная доска, миска, нож, кастрюля, сито, блендер, ложка столовая, фарфоровый соусник.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1.Рецептура	Курага	110	110
	Сахар	600	600
	Вода	400	400
	Выход		1000
	2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления соуса. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.	
3. Подготовить курагу	Курагу перебрать, промыть, залить холодной водой и оставить на 2-3 часа.		
4. Приготовить соус	Курагу отварить в той же воде до готовности, затем протереть, добавить сахар, и при помешивании проварить до загустения. Готовый соус охладить.		
5. Подать соус	Соус налить в фарфоровый		

	порционный соусник, поставить его на пирожковую тарелку, покрытую бумажной салфеткой.
6. Требования к качеству	Внешний вид – однородная масса; Цвет - оранжевый Вкус – сладкий;.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цели, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), сводные таблицы, технологические карты и схемы на изделия, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о соответствии приготовленных изделий требованиям к качеству и о целесообразности выполненных технологических расчетов.

Контрольные вопросы и задания:

1. Пороки готовых изделий и их причины.

Задание на дом: оформить отчет по работе.

Лабораторная работа №2 по теме: «Приготовление желированных и замороженных блюд, холодных напитков»

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления холодных сладких блюд и напитков.
2. Закрепить навыки самостоятельной и исследовательской работы.
3. Закрепить теоретический материал.

Задачи работы: На основании изученного теоретического материала по теме:

1. Приготовить и оформить для подачи компот из смеси сухофруктов, фрукты в сиропе, напиток клюквенный, малиновый айс-крим.
2. Провести бракераж блюд.
3. произвести технологический расчет массы отходов при механической кулинарной обработке заданного количества сырья, определение количества порций десертов.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, ложка разливательная, ложка столовая, миска, формы для желе, десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка.

Время выполнения работы: 6 учебных часов.

Теоретические основы выполнения работы: Для приготовления желированных сладких блюд в качестве желирующих веществ используется желатин, крахмал картофельный и реже кукурузный (маисовый).

При использовании желатина, его заливают восьмикратным количеством охлажденной кипяченой воды и оставляют для набухания на 1-1,5 ч. При набухании желатин увеличивается в объеме и массе в 6-8 раз. Приготовленные желе, разливают в порционные формочки и охлаждают до температуры 0-8 °С. Желе, отпускают по 100-150 г на порцию.

Кисели. В зависимости от количества введенного крахмала различают густые, средней густоты и полужидкие кисели.

Для полужидкого киселя на 1000 г воды берут 30 г крахмала, средней густоты – 45 г, густого – 80 г.

Кисели подают охлажденными до температуры 12-14°C по 150-200 г на порцию.

1. Последовательность технологических операций для приготовления желе из плодов и ягод свежих:

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
1. Рецепт	Продукты	Брутто	Нетто
	Клюква	14 7	1 40
	или смородина черная	16	1 43
	Вода	84 0	8 50
	Сахар	14 0	1 40
	Желатин	30	3 0
	Выход		1 000
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления желе. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё		

<p>3. Подготовить продукты: а) желатин б) ягоду</p>	<p>Замочить желатин в охлажденной кипяченой воде (воды в 8...10 раз больше, чем желатина) в течение 1..1,5 ч. Воду взять из указанной в рецептуре (1/2).</p>	<p>Ягоду перебрать, промыть, протереть через сито, отжать сок. Отжатый сок хранить в холодильнике в неокисляющей посуде</p>
<p>4. Приготовить отвар, сироп</p>	<p>Мезгу залить водой (1:6), варить в течение 5...6 мин. Полученный отвар процедить. В процеженный отвар добавить сахар, довести до кипения.</p>	
<p>5. Ведение в сироп желатина</p>	<p>Набухший желатин ввести в горячий сироп, растворить, помешивая, довести до кипения, но не кипятить, процедить.</p>	
<p>6. Добавление ягодного сока</p>	<p>В подготовленный сироп с желатином добавить ягодный сок.</p>	
<p>7. Заливание желе в формы</p>	<p>Желе охладить до t окружающего воздуха, налить в охлажденную форму и охладить в холодильнике при температуре 8 - 2° С на 1,5 – 2 часа до застывания.</p>	
<p>8. Отпуск</p>	<p>Перед подачей форму с желе на ²/₃ объема погрузить на несколько секунд в горячую воду с температурой не ниже 80⁰С, форму вытереть снаружи, слегка встряхнуть и выложить желе на десертную тарелку или креманку.</p>	
<p>9. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид – форма желе соответствует формочке, в которой его приготовили; Цвет- желе непрозрачное; Консистенция – желе студнеобразное,слегка упругое;</p>	

	Вкус, запах – сладкий с ярко выраженным вкусом клюквы.
--	---

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, сводные таблицы, выводы о проделанной работе. Отчет должен содержать таблицы по каждому виду блюд по форме:

Наименование показателей	Требования к качеству	Результаты анализа
Консистенция		
Вкус		
Запах		
Цвет		
Внешний вид		

2. Последовательность технологических операций при приготовлении желе с плодами консервированными

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочная доска, нож, кастрюля, сито, ложка разливательная, формы для желе, десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Брутто	Нетто
1.Рецептура	Персики консервированные	50	50
	Вишня консервированная	30	30
	Сироп консервированн. □го □компота	65	
	Вода	60	
	Сахар	5	120
	Желатин	3,	
	Кислота лимонная	0,	
		1	
	Выход		2

			00
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления желе. Взвешать сырье. Разделочная доска - перед собой. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.		
3. Подготовить желатин	Замочить желатин в охлажденной кипяченой воде (воды в 8... 10 раз больше, чем желатина) в течение 1... 1,5 ч. Воду взять из указанной в рецептуре (1/2).		
4. Подготовить плоды консервированные	Персики нарезать ломтиками или дольками; У вишни можно удалить косточку.		
5. Приготовить сироп	В сироп консервированного компота добавить оставшуюся воду (1/2), сахар проварить 2 мин, соединить с набухшим желатином, довести до кипения, добавить лимонную кислоту, процедить.		
6. Заливание желе в формы	В охлажденную формочку налить небольшое количество желе, охладить 20-30 мин. На застывшее желе красиво выложить персики, вишню, сверху залить оставшимся желе и окончательно охладить в холодильнике при температуре 8-2 °С 1,5 – 2 часа до застывания.		
7. Отпуск	Посуду для подачи охладить. Перед подачей форму с желе на $\frac{2}{3}$ объема погрузить на несколько секунд в горячую воду с температурой не ниже 80° С, форму вытереть снаружи, слегка встряхнуть и выложить желе на десертную тарелку или креманку.		
8. Требования к качеству	<p>Внешний вид - форма желе соответствует формочке, в которой его приготовили;</p> <p>Цвет- желе прозрачное, видны плоды;</p> <p>Консистенция - желе студнеобразное, слегка упругое;</p> <p>Запах, вкус – сладкий со вкусом консервированных вишни и персика.</p>		

3. Последовательность технологических операций при приготовлении киселя из плодов или ягод свежих

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, холодильный шкаф, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, миска, ложка разливательная, стаканы, глубокая десертная тарелка, креманка, пирожковая тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
1. Рецепт	Продукты	Бр утто	Н етто
	Клюква	10 5	1 00
	или брусника	11 1	1 00
	Вода	93 0	9 30
	Крахмал картофельный	45	4 5
	Сахар	10 0	1 00
	Выход		1 000
		Кисель из клюквы или брусники средней густоты	
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления киселя. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё		
3. Подготовить сырье	Ягоду перебрать, промыть, затем размять, отжать сок. Отжатый сок перелить в неокисляющую посуду и хранить в холодильнике. 2% сахара оставить на посыпку киселя при порционировании.		
4. Приготовить	Мезгу залить горячей водой (1:6), варить в течение 10-15 мин. при слабом кипении. Полученный отвар процедить.		

отвар из мезги	
5. Приготовить сироп	В процеженный отвар добавить сахар, довести до кипения.
6. Ведение в сироп крахмала	Картофельный крахмал развести холодной кипячёной водой или частью холодного отвара (1:5). При быстром размешивании влить подготовленный крахмал в кипящий сироп одним приёмом. Довести до кипения, варить 1-2 мин.
7. Соединение киселя с соком	Ягодный сок ввести в готовый кисель, для того чтобы придать цвет.
8. Охлаждение и отпуск	Кисель разлить в глубокие десертные тарелки или креманки, поверхность посыпать сахаром, охладить до t 10-14 °С.
9. Требования к качеству	Внешний вид – кисель однородный, без комков заварившегося крахмала. Не допустимо пленки на поверхности киселя; Цвет - ярко красный; Запах, вкус – кисло-сладкий, с ярко выраженным вкусом клюквы или брусники.

Сладкие блюда подразделяют на следующие виды: свежие и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги и др. По температуре подачи сладкие блюда различают на холодные и горячие.

Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод. Для улучшения вкуса компоты из сухофруктов рекомендуется варить за 10-13 ч до их реализации.

При недостаточной кислотности в компоты добавляют кислоту лимонную в количестве до 1 г на 1 л компота. Компоты отпускают охлажденными до температуры 12-15 °С по 150-200 г на порцию.

4.Последовательность технологических операций при приготовлении компота из смеси сухофруктов

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению
-------------------	-------------------------------

1.Рецептура	Продукты	Бр утто	Нетто
	Яблоки, груша, чернослив, урюк, курага, изюм	10 0	250 (масса вареных сухофруктов)
	Сахар	10 0	100
	Кислота лимонная	1	1
	Вода	10 00	1000
	Выход		□000
	2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления компота. Взвешать сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё.	
3. Подготовить сухофрукты	Сухофрукты перебрать, рассортировать по видам, так они имеют различные сроки варки. Фрукты промыть 3-4 раза. Крупные яблоки, груши разрезать на части.		
4. Приготовить сироп	В горячую воду добавить сахар и довести до кипения. При необходимости процедить.		
5. Приготовить компот	В кипящий сироп положить яблоки, груши и варить 20 мин., затем добавить остальные сухофрукты (чернослив, урюк, курагу). Варить до готовности, мягкости плодов. Довести до вкуса лимонной кислотой, настоять, охладить до 10-12 °С.		
6. Подача компота	Посуду для подачи охладить. При подаче в креманку или глубокую десертную тарелку положить фрукты они должны занимать или ½ - ¼ объема посуды, остальной объём заполнить сиропом.		
7. Требования к	Внешний вид – плоды и ягоды целые или нарезанные;		

качеству	Цвет- светло-коричневый, не прозрачный; Вкус – кисло-сладкий.
----------	--

Теоретические основы методики выполнения работы:

Напитки подразделяют на горячие и холодные. К холодным напиткам относят – прохладительные напитки, кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, коктейли молочные десертные.

В рецептурах сборника рецептов выход напитков приведен из расчета на 1000 мл.

Порция горячих напитков, как правило, составляет 200 мл, кофе черного – 100 мл, холодных – 200 мл, коктейлей – 150.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75 °С, холодных – не выше 14 °С и не ниже 7 °С.

При использовании на предприятии сухого молока или сухих сливок вместо цельных при приготовлении сладких блюд и напитков необходимо знать, что для получения 1 л восстановленного молока используют 110-130 г просеянного молочного порошка и 900г кипяченой воды (60-70 °С). Разведенное молоко оставляют для набухания на 30-40 мин.

5.Последовательность технологических операций при приготовлении напитка клюквенного

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, миска, ложка столовая, стакан, ложка разливательная, стаканы, тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению	
1. Рецепт	Продукты	Н етто
	Клюква	1 25
	Сахар	1 20
	Вода	1 015
	Выход	1 000
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления напитка. Взвешать сырьё. Слева – сырьё	

3. Подготовить клюкву	Ягоду перебрать, промыть, затем протереть через сито, отжать сок. Отжатый сок перелить в неокисляющую посуду и хранить в холодильнике.
4. Приготовить отвар из мезги	Мезгу залить горячей водой (1:6), варить в течение 5-8 мин. при слабом кипении. Полученный отвар процедить.
5. Приготовить сироп	В процеженный отвар добавить сахар, нагреть до кипения.
6. Соединение напитка с ягодным соком	Ягодный сок ввести в готовый напиток, для того чтобы придать цвет.
7. Охлаждение и отпуск	Посуду охладить. Напиток охладить до t 10-14° С, разлить в стаканы.
8. Требования к качеству	Внешний вид – напиток однородный; Цвет - ярко красный; Вкус, запах – сладкий, с ярко выраженным вкусом клюквы.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, сводные таблицы, выводы о проделанной работе. Отчет должен содержать таблицы по каждому виду напитков по форме:

Наименование показателей	Требования к качеству	Результаты анализа
Консистенция		
Вкус		
Запах		
Цвет		
Внешний вид		

Контрольные вопросы:

1. Как вы считаете, с какой операции начинается приготовление напитков?
2. Перечислите инвентарь, посуду для приготовления напитка клюквенного?
3. Как подготовить сырьё для приготовления напитка клюквенного?
4. Дайте качественную оценку напитку клюквенному по следующим органолептическим показателям:
 - внешний вид;
 - цвет;
 - консистенция;

- запах, вкус

Назовите, температуру подачи, выход блюда, срок реализации.

5.Какие требования предъявляются к реализации напитков?

6.Назовите, незначительные дефекты, снижающие качественную оценку напитку клюквенному.

7.Обоснуйте, причины следующих недостатков приготовления:

- у напитка клюквенного недостаточно выраженный цвет,

- у напитка клюквенного недостаточно выраженный клюквенный вкус.

8..Дайте качественную оценку компота из сухофруктов по следующим органолептическим показателям:

- внешний вид;

- цвет;

- консистенция;

- запах, вкус;

9.Назовите, температуру подачи, выход блюда, срок реализации.

10.Назовите, незначительные дефекты, снижающие качественную оценку компота из сухофруктов.

11.В чем заключается подготовка рабочего места при приготовлении желе?

12.Как подготовить сырьё для приготовления желе из клюквы?

13.Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при приготовлении киселя?

14.Дайте качественную оценку желе, киселя по следующим органолептическим показателям:

- внешний вид;

- цвет;

- консистенция;

- запах, вкус;

Назовите, температуру подачи, выход блюда, срок реализации.

15.Назовите, незначительные дефекты, снижающие качественную оценку готового желе из клюквы, киселя.

16.Каковы причины недостатков блюда «желе с плодами консервированными»:

- желе непрозрачное;

- слабая консистенция желе.

17.Назовите, недопустимые дефекты, при наличии которых кисель можно отнести к браку.

18.Можно ли желе и кисель приготовить в походных условиях? Ответ обоснуйте.

Практическое занятие №3 по теме: «Разработка новых видов сложных холодных десертов»

Цели работы:

- 1.Закрепить основные виды деятельности технолога.
- 2.Закрепить правила составления нормативных документов на новые блюда и изделия.
- 3.Развивать навыки самостоятельной работы.

Задачи работы:

Повторить основные виды деятельности технолога и правила составления нормативных документов на новые блюда. На основании изученного теоретического материала по теме произвести:

- а) органолептическую оценку предложенных для анализа образцов нового сырья.
- б) составить технико-технологические и калькуляционные карты на новые блюда с новым сырьём;
- в) решить предложенные преподавателем производственные ситуации;
- г) сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: тетрадь для выполнения лабораторно-практических работ, калькулятор, рекомендации по проведению работы.

Время выполнения работы: учебных часов.

Последовательность выполнения работы:

- 1.Прослушать объяснения преподавателя.
- 2.Изучить теоретический материал по теме.
- 3.Получить задание у преподавателя и выполнить их в рабочей тетради.
- 4.Выполнить органолептический анализ качества предложенных образцов различных продуктов согласно заданию. Показатели сравнить с требованиями к качеству.

5.Оформить калькуляционную карту.

6. Оформить технико-технологическую карту.

7.Оформить отчет о проделанной работе. Отчет должен содержать нормативные документы (карты), таблицы по каждому виду образцов по форме:

Наименование показателей	Требования к качеству	Результаты анализа
Консистенция		
Вкус		
Запах		
Цвет		
Внешний вид		

8.Сделать выводы о проделанной работе. Выводы должны содержать общее заключение о качестве новых изделий, предложенных образцов сырья и о целесообразности их использования в общественном питании для приготовления новых изделий.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, сводные таблицы, нормативные документы, решение производственных ситуаций, выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

- 1.Основные виды деятельности технолога.
- 2.Методика оформления технико-технологических карт.
3. Методика оформления калькуляционных карт.

Задание на дом: подготовится к защите работы.

Лабораторная работа №3 по теме: «Приготовление суфле, пудингов, горячих блюд из яблок»

Цели работы:

- 1.Отработать технологию приготовления суфле и пудингов, горячих блюд из яблок.
- 2.Закрепить навыки самостоятельной и исследовательской работы.
- 3.Закрепить теоретический материал.

Задачи работы: На основании изученного теоретического материала по теме:

- 1.Приготовить и оформить для подачи пудинг сухарный с яблочным соусом.
- 2.Провести бракераж блюда.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы, холодильник.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля 0,5 или 1 л, венчик, ложка столовая, миска, форма, тарелка.

Время выполнения работы: 6 часов.

Последовательность технологических операций при приготовлении пудинга сухарного с яблочным соусом:

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению
-------------------	-------------------------------

1.Рецептура	Продукты	Бр утто	Н етто
	Сухари ванильные	40	4 0
	Молоко	80	8 0
	Яйца	½ шт.	2 0
	Сахар	15	1 5
	Изюм	15 ,3	1 5
	Масло сливочное	5	5
	Масса пудинга	-	1 40
	Соус яблочный	-	3 0
	Выход		1 70
	2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду. Взвешать сырьё. Справа – инвентарь. Слева – сырьё	
3. Подготовить продукты, форму для пудинга	Яйца - обработать. Изюм перебрать, промыть. Ванильные сухари измельчить. Форму смазать маслом сливочным, обсыпать сахарным песком.		
4. Приготовить яично-молочную смесь и взбить белки яиц	Белки яиц отделить от желтков. Желтки яиц растереть с сахаром, добавить холодное молоко. Белки, взбить в пышную пену.		
5. Приготовить массу для пудинга	Подготовленные ванильные сухари положить в яично-молочную смесь для набухания на 15-20 мин. Добавить изюм, взбитые белки ввести в тесто перед тепловой обработкой, затем осторожно перемешать, чтоб белки не осели, выложить в форму, подготовленную в соответствии с весом, но не более чем на ² /3 объема.		

6. Тепловая обработка	Форму с массой поставить в кипящую воду, доходящую до половины высоты формы, закрыть крышкой и варить 25-30 мин при слабом кипении.
7. Подача	Готовый пудинг слегка охладить, вынуть из формы, положить на тарелку и подать с соусом абрикосовым или яблочным. Оформление подачи пудинга.
8. Требования к качеству	Внешний вид – форма пудинга соответствует форме посуды; Цвет - светло-желтый; Консистенция - нежная и мягкая видны вкрапления изюма; Запах, вкус – сладкий, без посторонних привкусов и запахов.

2.Последовательность технологических операций при приготовлении соуса яблочного

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочная доска, нож, миска, тарелка, кастрюля, сито, блендер, ложка столовая, фарфоровый соусник, тарелка.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Бр утто	Н етто
1.Рецептура	Яблоки	25 6	2 25
	Сахар	12 5	1 25
	Крахмал картофельный	30	3 0
	Корица	1	1
	Лимонная кислота	1	1
	Вода	80 0	8 00
	Выход		1 000
		Подобрать инвентарь, посуду для	

2. Организовать рабочее место	приготовления соуса. Взвешать сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё
3.Подготовить яблоки, крахмал	Яблоки промыть, удалить сердцевину, удалить кожицу, если протирание будете проводить блендером, нарезать ломтиками. Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой (1:5).
4. Приготовить соус	Яблоки залить приготовленным отваром от кожуры и варить 6-8 мин в закрытой посуде до готовности. Затем яблоки протереть, соединить с процеженным отваром, сахаром, лимонной кислотой, довести до кипения, ввести подготовленный крахмал и вновь довести до кипения. В готовый соус добавить молотую корицу.
5. Подать соус	<i>Соус можно подать двумя способами:</i> 1. Соус налить в фарфоровый порционный соусник, поставить его на пирожковую тарелку покрытой бумажной салфеткой. 2. Соус подать вместе с основным блюдом в тарелке. В начале украсить тарелку соусом, а затем на него положить изделие.
6. Требования к качеству	Внешний вид – однородная масса; Цвет- Вкус – сладкий;

3.Последовательность технологических операций при приготовлении яблоч в тесте жареных

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению		
	Продукты	Бр утто	Н етто
1. Рецептура	Яблоки	10	7
		0	0

	Сахар	3	3
	Мука пшеничная	20	20
	Яйца	½ шт.	2
	Молоко	20	20
	Сметана	5	5
	Сахар	3	3
	Соль	0,2	0,2
	Кулинарный жир	10	10
	Масса яблок жареных	10	10
	Сахарная пудра	5	5
	Соус абрикосовый	—	4
	Выход	—	75
	2. Организовать рабочее место	<p>Подобрать инвентарь, инструменты, посуду. Взвешать сырьё. Разделочная доска - перед собой.</p> <p>Справа – инвентарь. Слева – сырьё.</p>	
3. Подготовка продуктов	<p>Яйца – обработать. Муку – просеять. Яблоки промыть, удалить сердцевину, очистить от кожицы, нарезать кружочками (толщина 0,5 см), положить в яблоки в неокисляющую посуду засыпать сахаром.</p>		
4. Подготовить фритюр	<p>Подготовка фритюра. Масло растительное или кулинарный жир разогреть до температуры 160-180° С.</p>		

<p>4. Приготовить тесто «кляр»</p>	<p>Белки сырых яиц отделить от желтков. Молоко соединить с солью, сахаром, сметаной, желтками, затем ввести пшеничную муку и замесить тесто. Белки, взбить в пышную пену, ввести в тесто и осторожно перемешать.</p>
<p>5. Тепловая обработка</p>	<p>Каждый кружочек яблока накалоть на вилку, обмакнуть в кляр и погрузить в нагретый фритюр. Яблоки обжарить до образования золотистой поджаристой корочки 3 - 5 мин. Готовые жареные яблоки выложить на салфетку, для того чтобы удалить лишний жир.</p>
<p>6. Подача</p>	<p>При подаче жареные яблоки выложить на тарелку, покрытую бумажной салфеткой в виде веера или другим способом, посыпать яблоки сахарной пудрой через сито. В соуснике подать абрикосовый соус.</p>
<p>7. Требования к качеству</p>	<p>Внешний вид – яблоки посыпаны сахарной пудрой; форма яблок в виде кружочков; Цвет – на поверхности яблок румяная поджаристая корочка, не подгоревшая; Консистенция - тесто на разрезе пышное, яблоки мягкие; Запах, вкус – сладковатый, без посторонних привкусов;</p>

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, сводные таблицы, выводы о проделанной работе. Отчет должен содержать таблицы по каждому виду блюд по форме:

Наименование показателей	Требования к качеству	Результаты анализа
Консистенция		
Вкус		
Запах		
Цвет		
Внешний вид		

Контрольные вопросы:

1. Какие правила личной гигиены должен соблюдать повар при приготовлении блюда и соуса к нему?
2. Перечислите инвентарь и инструменты, посуду при приготовлении изделий.
3. Как вы считаете, с какой операции начинается приготовление блюда?
4. Как правильно расположить инвентарь и сырье на рабочем столе?
5. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при приготовлении блюда и соуса к нему?

Лабораторная работа №4

«Приготовление овощных кексов, каши гурьевской, фондю и фламбе»

Цели работы:

1. Отработать технологию приготовления овощных кексов, каши гурьевской, фондю и фламбе.
2. Закрепить навыки работы с нормативными документами.
3. Развивать навыки самостоятельной и исследовательской работы.
4. Воспитывать профессиональную ответственность.

Задачи работы: на основании изученного теоретического материала по теме:

- а) произвести технологический расчет сырья, необходимого для приготовления овощных кексов, каши гурьевской, фондю и фламбе заданного количества;
- б) составить нормативную документацию (технологические карты);
- в) приготовить фондю;
- г) приготовить фламбе, овощные кексы, кашу гурьевскую;
- д) определить временные режимы тепловой обработки различных продуктов;
- е) составить итоговую таблицу, сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептур, методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, калькулятор, пекарный шкаф, взбивальная машина, электроплита сито, противень кастрюли емкостью 3,2,1,0,5л, ложки, вилки, лопатки, наплитная посуда.

Время выполнения работы: 6 учебных часов.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Повторить по конспекту методику технологических расчетов.
3. Получить задание у преподавателя.

4. Произвести необходимые технологические расчеты.
5. Оформить технологические карты, используя нормативные документы (сборник рецептур).
6. Составить алгоритм технологического процесса приготовления фондю в виде технологических схем.
7. Выполнить приготовление фондю согласно заданию преподавателя.
8. Составить алгоритмы технологического процесса приготовления фламбе, овощных кексов, каши гурьевской, в виде технологических схем.
9. Выполнить приготовление десертов согласно заданию преподавателя.
10. Определить: продолжительность тепловой обработки различных продуктов; изменение их массы при тепловой обработке; выход готовых изделий.
9. Исследовать органолептическим методом качество готовых десертов, определить соответствие органолептических показателей изделий требованиям к качеству, результаты оформить в виде таблицы по форме 1.

Форма 1

Органолептические показатели кулинарных изделий

Наименование изделия	Внешний вид, форма	Цвет	Вкус	Запах

10. Сделать выводы.

11. Оформить отчет о проделанной работе.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цели, задание, подробный ход технологических расчетов (вычислений), сводные таблицы, технологические карты и схемы на изделия, выводы о проделанной работе. Выводы могут содержать информацию о соответствии приготовленных изделий требованиям к качеству и о целесообразности выполненных технологических расчетов.

Контрольные вопросы и задания:

1. Какие правила личной гигиены должен соблюдать повар при приготовлении яблок жареных в тесте?
2. Перечислите инвентарь и инструменты, посуду при приготовлении яблок в тесте жареных с соусом абрикосовым?
3. Как вы считаете, с какой операции начинается приготовление блюда?
4. Как правильно расположить инвентарь и сырье на рабочем столе?

5. Какие правила техники безопасности необходимо соблюдать при жарке изделий во фритюре?

6. Дайте качественную оценку яблокам в тесте, соусу абрикосовому по следующим органолептическим показателям:

- внешний вид;
- цвет;
- консистенция;
- запах, вкус

Назовите, температуру подачи, выход блюда, срок реализации.

7. Назовите, незначительные дефекты, снижающие качественную оценку яблок в тесте.

8. Обоснуйте, каковы причины недостатков приготовления блюда «яблоки жареные в тесте»:

- у яблок недостаточно золотистый колер;
- яблоки сильно пропитаны жиром.

Задание на дом: повторить конспект лекции по теме: «Приготовление простых горячих напитков».

Практическое занятие №4 по теме: «Оценка качества и расчет сырья для горячих напитков»

Цели работы:

1. Изучить внешние потребительские достоинства сырья, используемого для приготовления горячих напитков.
2. Изучить признаки недоброкачества сырья.
3. Развитие навыков самостоятельной работы.

Задачи работы:

Изучить в лабораторных условиях группы товаров, научить оценивать качество свежих фруктов и плодов. На основании изученного теоретического материала по теме произвести:

- а) органолептическую оценку предложенных для анализа образцов сырья.
- б) решить предложенные преподавателем производственные ситуации;
- в) составить итоговую таблицу, сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты:

методическое пособие для проведения практической работы, тетрадь для практических работ, муляжи, рисунки и натуральные образцы сырья, стандарты.

Время выполнения работы: 4 учебных часа.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить теоретический материал по теме «Сенсорный анализ».
3. Получить задание у преподавателя и выполнить их в рабочей тетради.
4. Выполнить органолептический анализ качества предложенных образцов различных продуктов согласно заданию. Показатели сравнить с требованиями к качеству.
5. Составить технологию приготовления новых соусов.
6. Оформить отчет о проделанной работе. Отчет должен содержать таблицы по каждому виду образцов по форме:

Наименование показателей	Требования к качеству	Результаты анализа
Консистенция		
Вкус		
Запах		
Цвет		
Внешний вид		

7. Сделать выводы о проделанной работе. Выводы должны содержать общее заключение о качестве предложенных образцов.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, сводные таблицы, решение производственных ситуаций, выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Какова пищевая ценность яблок, абрикосов?
2. Какие требования предъявляются к свежим фруктам и сокам?
3. Основные виды деятельности технолога.
4. Методика оформления технико-технологических карт.
5. Методика оформления калькуляционных карт.

Задание на дом: повторить тему «Организация работы складов для хранения сырья».

Содержание заданий к практической работе

Задание №1: «Изучить ассортимент плодов и дать характеристику показателей качества»

п\п	Задание и последовательность их выполнения	Технические условия и указания к выполнению задания
.	Изучить ассортимент плодов и дать характеристику показателей	Начертить форму №2 и заполнить ее. Информацию

качества. Сделать вывод.	взять из конспекта тема «Свежие плоды» и стандартов «Плоды».
--------------------------	--

Форма №2

п\п	Наименование плодов	Группа	Фактические показатели качества	Показатели качества по стандарту	Заключение о качестве

Рекомендации: для заполнения таблицы пользуйтесь информацией из конспекта по теме «Свежие плоды», стандартами «Плоды».

Задание №2: «Распознавание ассортимента переработанных плодов, определение качества переработанных плодов по органолептическим показателям»

1. Установите наименование образца, вид по способу обработки и сушки, внешние отличительные признаки, способ нарезки.
2. С помощью линейки измерьте размеры (длину, ширину, толщину, диаметр) отдельных видов сушеной продукции.
3. Проверьте органолептическую оценку качества по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету, консистенции.
4. Дайте заключение о соответствии качества образцов требованиям стандарта.
5. Результаты оформите в виде таблицы, сделайте вывод.

Наименование образца	Вид по способу обработки и сушки	Внешние отлич. особенно сти	Форма и размер	Кус и запах	Цвет	Консистенция	Заключение о качестве

Рекомендации: для заполнения таблицы использовать информацию с задания 5, с конспекта тема «Плоды».

Лабораторная работа №5 «Приготовление горячих напитков»

Цели:

Приготовить и оформить для подачи горячие напитки.

2. Провести бракераж напитков.

Время выполнения работы: 2 учебных часа.

Теоретические основы методики выполнения работы:

Напитки подразделяют на горячие и холодные. К горячим напиткам относят чай, кофе, какао, горячие напитки с вином, шоколад. К холодным напиткам – молоко, молочные и сливочные прохладительные напитки, кисломолочные продукты, плодово-ягодные прохладительные напитки, коктейли молочные десертные.

В рецептурах сборника рецептов выход напитков приведен из расчета на 1000 мл.

Порция горячих напитков, как правило, составляет 200 мл, кофе черного – 100 мл, холодных – 200 мл, коктейлей – 150.

Температура горячих напитков при подаче должна быть не ниже 75 °С, холодных – не выше 14 °С и не ниже 7 °С.

При использовании на предприятии сухого молока или сухих сливок вместо цельных при приготовлении сладких блюд и напитков необходимо знать, что для получения 1 л восстановленного молока используют 110-130 г просеянного

молочного порошка и 900г кипяченой воды (60-70 °С). Разведенное молоко оставляют для набухания на 30-40 мин.

Последовательность технологических операций при приготовлении какао с молоком

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, миска, ложка столовая, деревянная весёлка, чашки с блюдцами.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению												
1. Рецепттура	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Продукты</th> <th style="text-align: center;">Н етто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;">Какао-порошок</td> <td style="text-align: center;">3 5</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Молоко</td> <td style="text-align: center;">9 00</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Вода</td> <td style="text-align: center;">1 40</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Сахар</td> <td style="text-align: center;">1 50</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Выход</td> <td style="text-align: center;">1 000</td> </tr> </tbody> </table>	Продукты	Н етто	Какао-порошок	3 5	Молоко	9 00	Вода	1 40	Сахар	1 50	Выход	1 000
Продукты	Н етто												
Какао-порошок	3 5												
Молоко	9 00												
Вода	1 40												
Сахар	1 50												
Выход	1 000												
2. Организовать рабочее место	<p>Подобрать инвентарь, инструменты, посуду для приготовления какао. Взвешать сырье. Справа – инвентарь. Слева – сырьё</p>												
3. Смешивание ингредиентов	<p>Какао порошок смешать с сахаром, добавить небольшое количество кипятка (100 мл) растереть в однородную массу. Молоко - довести до кипения.</p>												
4. Варка какао	<p>При непрерывном помешивании влить горячее молоко, остальной кипятком, довести до кипения.</p>												
5. Подача	<p>Подать какао в чашках</p>												
6. Требования к качеству	<p>Внешний вид, цвет – светло-коричневый; Консистенция — однородная, без комочков; Запах, вкус – сладкий, без посторонних</p>												

	привкусов.
--	------------

Последовательность технологических операций для приготовления кофе по - восточному (по-турецки)

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы, кофемолка.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, турка, ложка столовая, стакан, блюдце, кофейная пара.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению										
1. Рецепт	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Продукты</th> <th>Н етто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Кофе натуральный в зернах</td> <td align="center">1 0</td> </tr> <tr> <td>Сахар</td> <td align="center">1 5</td> </tr> <tr> <td>Вода</td> <td align="center">1 05</td> </tr> <tr> <td>Выход</td> <td align="center">1 00</td> </tr> </tbody> </table>	Продукты	Н етто	Кофе натуральный в зернах	1 0	Сахар	1 5	Вода	1 05	Выход	1 00
Продукты	Н етто										
Кофе натуральный в зернах	1 0										
Сахар	1 5										
Вода	1 05										
Выход	1 00										
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления кофе. Взвешать сырьё. Слева – сырьё										
3. Подготовить кофе	Кофейные зерна тонко размолоть на кофемолке. (Размалывать кофе необходимо перед приготовлением напитка, так как молотый кофе быстро теряет аромат)										
4. Варка кофе	В турку насыпать молотый кофе, залить холодной водой, довести до кипения (до образования пены), но не дать закипеть.										
5. Подача	Подать кофе в турке или перелить в кофейные чашки, не процеживая. На поверхности должна быть мелкозернистая пена. Отдельно подать холодную кипяченую воду.										

6. Требования к качеству	<p>Внешний вид, цвет – коричневого цвета, на поверхности пена;</p> <p>Запах, вкус – сладкий, кофейный, без посторонних привкусов;</p>
---------------------------------	---

Последовательность технологических операций при приготовлении кофе из консервов «Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром»

Материально-техническое оснащение

Оборудование: электрическая плита, настольные циферблатные весы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюля, сито, деревянная лопатка, миска, ложка столовая, чашка, с блюдцами.

Перечень операций	Рекомендации по приготовлению								
1. Рецепт	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th data-bbox="802 790 1281 891">Продукты</th> <th data-bbox="1281 790 1417 891">Н етто</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="802 891 1281 1039">Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (консервы)</td> <td data-bbox="1281 891 1417 1039" style="text-align: center;">2 00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="802 1039 1281 1140">Вода</td> <td data-bbox="1281 1039 1417 1140" style="text-align: center;">9 00</td> </tr> <tr> <td data-bbox="802 1140 1281 1238" style="text-align: center;">Выход</td> <td data-bbox="1281 1140 1417 1238" style="text-align: center;">1 000</td> </tr> </tbody> </table>	Продукты	Н етто	Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	2 00	Вода	9 00	Выход	1 000
Продукты	Н етто								
Кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром (консервы)	2 00								
Вода	9 00								
Выход	1 000								
2. Организовать рабочее место	Подобрать инвентарь, посуду для приготовления кофе. Взвешать сырьё. Слева – сырьё.								
3. Приготовить кофе	Кофе со сгущенным молоком и сахаром развести горячей водой, тщательно размешать и довести до кипения								
4. Подача	Подать кофе в чашке с блюдцами.								
5. Требования к качеству	<p>Внешний вид – напиток однородный;</p> <p>Цвет- светло- коричневый;</p> <p>Вкус, запах – сладковатый.</p>								

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, сводные таблицы, выводы о проделанной работе. Отчет должен содержать таблицы по каждому виду напитков по форме:

Наименование показателей	Требования к	Результаты анализа
--------------------------	--------------	--------------------

	качеству	
Консистенция		
Вкус		
Запах		
Цвет		
Внешний вид		

Контрольные вопросы:

1. Как вы считаете, с какой операции начинается приготовление напитков?
2. Как подготовить сырьё для приготовления какао, кофе по – восточному.
3. Какая опасность может возникнуть при работе с горячей жидкостью?
4. Назовите, посуду для варки и подачи кофе по – восточному?
5. Дайте качественную оценку какао, кофе по – восточному, кофе натуральному со сгущенным молоком и сахаром по следующим органолептическим показателям:

- внешний вид;
- цвет;
- консистенция;
- запах, вкус.

Назовите, температуру подачи, выход блюда, срок реализации.

6. Какие требования предъявляются к реализации напитков?
7. Назовите, незначительные дефекты, снижающие качественную оценку напиткам: какао, кофе по – восточному.
8. Обоснуйте, причины следующих недостатков приготовления:
 - у кофе по-восточному отсутствует пена.
 - на поверхности какао комочки какао-порошка.

9. Можно ли какао, кофе по – восточному, кофе натуральный со сгущенным молоком и сахаром приготовить в походных условиях? Ответ обосновать.

Задание на дом: повторить конспект лекции по теме: «Приготовление простых холодных напитков».

Практическое занятие №5 по теме: «Разработка новых видов сложных горячих десертов»

Цели работы:

- 1.Закрепить основные виды деятельности технолога.
- 2.Закрепить правила составления нормативных документов на новые блюда и изделия.
- 3.Развивать навыки самостоятельной работы.

Задачи работы:

Повторить основные виды деятельности технолога и правила составления нормативных документов на новые блюда. На основании изученного теоретического материала по теме произвести:

- а) органолептическую оценку предложенных для анализа образцов нового сырья.
- б) составить технико-технологические и калькуляционные карты на новые блюда с новым сырьём;
- в) решить предложенные преподавателем производственные ситуации;
- г) сделать выводы о проделанной работе.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: тетрадь для выполнения лабораторно-практических работ, калькулятор, рекомендации по проведению работы.

Время выполнения работы: бучебных часов.

Последовательность выполнения работы:

- 1.Прослушать объяснения преподавателя.
- 2.Изучить теоретический материал по теме.
- 3.Получить задание у преподавателя и выполнить их в рабочей тетради.
- 4.Выполнить органолептический анализ качества предложенных образцов различных продуктов согласно заданию. Показатели сравнить с требованиями к качеству.
- 5.Оформить калькуляционную карту.
6. Оформить технико-технологическую карту.
- 7.Оформить отчет о проделанной работе. Отчет должен содержать нормативные документы (карты), таблицы по каждому виду образцов по форме:

Наименование показателей	Требования к качеству	Результаты анализа
Консистенция		
Вкус		
Запах		

Цвет		
Внешний вид		

8.Сделать выводы о проделанной работе. Выводы должны содержать общее заключение о качестве новых изделий, предложенных образцов сырья и о целесообразности их использования в общественном питании для приготовления новых изделий.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, сводные таблицы, нормативные документы, решение производственных ситуаций, выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

- 1.Основные виды деятельности технолога.
- 2.Методика оформления технико-технологических карт.
3. Методика оформления калькуляционных карт.

Задание на дом: подготовится к защите работы.

Практическое занятие №6 по теме: «Оценка качества продуктов и готовых десертов»

Цели работы:

1. Изучить методику проведения бракеража готовых сладких блюд и напитков.
2. Приобретение навыков проведения бракеража.
3. Развитие навыков самостоятельной работы.
4. Воспитание профессиональной ответственности.

Задачи работы: На основании изученного теоретического материала по теме и методики проведения бракеража готовой продукции, осуществить самостоятельно бракераж готовых сладких блюд и напитков.

Необходимые учебные пособия, материалы, инструменты: сборник рецептов, методическое пособие для проведения практических работ, тетрадь для практических работ, готовые сладкие блюда и напитки.

Время выполнения работы: 4 учебных часа.

Теоретические основы методики выполнения работы:

Все блюда и кулинарные изделия, изготовленные на предприятиях общественного питания, по мере их готовности подлежат до начала отпуска каждой партии обязательному бракеражу бракеражной комиссией.

В состав бракеражной комиссии на крупных предприятиях входят директор предприятия, заведующий производством, технолог, повар-бригадир, повара высших разрядов, медицинский работник. Бракеражная комиссия в своей деятельности руководствуется «Положением о бракераже пищи на предприятиях общественного питания», нормативными документами, сборниками рецептов блюд, требованиями к качеству блюд. Бракераж пищи проходит непосредственно в присутствии изготовителя продукции, который является контролируемым звеном, но участия в оценке изготавливаемой им пищи не принимает. После проверки качества готовых блюд бракеражная комиссия проверяет на раздаче правильность хранения пищи, наличие необходимых компонентов для оформления и отпуска блюд, температуру отпуска блюд.

Органолептическая оценка качества каждой партии выпускаемой продукции осуществляется по пятибалльной системе. Оценка блюда 4 баллами указывает на незначительные отклонения от установленных требований к блюду (нарушение форм нарезки, нарушение правил отпуска). Оценка блюда 3 баллами указывает на более весомые нарушения технологии приготовления, но допускающие в реализацию блюдо без переработки (недосоленная пища, температура подачи с отклонением в 5-10⁰С). 2 балла указывают на значительные дефекты блюда, не допускающие его в реализацию (пригоревшая пища, пересоленная, много перца, грубое нарушение температурного режима, несоответствие органолептических показателей).

Предприятие общественного питания обязано иметь пронумерованный и скрепленный печатью бракеражный журнал, который выдается вышестоящей организацией, и храниться у заведующего производством. В этом журнале бракеражная комиссия записывает замечания о конкретных нарушениях технологии приготовления блюд и указывает фамилию лица, допустившего нарушения. О блюдах, приготовленных без нарушений, делается общая запись о соответствии технологическим требованиям. Записи в журнале скрепляются подписями всех членов комиссии.

Образец оформления дегустационного листа:

Таблица 1.

Фамилия, имя, отчество, должность					
Организация					
Наименование блюда, изделия	Количество баллов по показателям				
	Цвет	Внешний вид	Консистенция	Запах	Вкус

Примерная выписка из бракеражного журнала:

Таблица 2.

Наименование блюда, изделия	Оценка качества блюд и изделий			
	Ответственный за приготовление			
	1 партия	2 партия	3 партия	
Напиток клюквенный	10,30 Отлично Вкус, цвет и запах напитка – ярко выражен	12,30 Хорошо Внешний вид изделия соответствует требованиям, напиток доведен до вкуса, но запах недостаточно выражен.	14,30 Ощущается слабая горечь.	Повар разряда Н.С. Иванов.

Последовательность выполнения работы:

1. Прослушать объяснения преподавателя.
2. Изучить методику проведения бракеража.
3. Изучить требования к качеству готовых сладких блюд и напитков.
4. Получить задание у преподавателя.
5. Осуществить самостоятельно бракераж готовых сладких блюд и напитков.
6. Результаты анализа оформить в виде дегустационного листа и бракеражного журнала по форме таблиц 1 и 2.
7. Оформить отчет о проделанной работе.
8. Сделать выводы. Выводы могут содержать информацию о важности проведенных исследований качества, о допущенных нарушениях, рекомендации по улучшению выпускаемой продукции.

Требования к оформлению работы: отчет о проделанной работе содержит в себе тему работы, ее цель, задание, подробный ход работы, выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Технология приготовления основных сладких блюд и напитков.
2. Правила оформления бракеражного журнала.
3. Состав бракеражной комиссии.
4. Правила отпуска сладких блюд и напитков.

Задание на дом: подготовка к контрольной работе по теме «Технология приготовления основных сладких блюд и напитков».

Приложения

Приложение 1

Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд

п/п	Наименование заменяемых продуктов	Масса продукта в брутто, кг	Наименование заменяемых продуктов	Эквивалентная масса продуктов брутто, кг	Кулинарные использование
	2	3	4	5	6

.	Молоко коровье пастеризованн ое цельное	1,0 0	Молоко коровье пастеризованное нежирное (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	1,0 0	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах.
.	Молоко коровье пастеризованн ое цельное	1,0 0	Молоко коровье цельное сухое	0,1 2	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, напитках и др.
.	Молоко коровье пастеризованн ое цельное	1,0 0	Молоко коровье обезжиренное сухое (с увеличением закладки в рецептуре масла коровьего несоленого на 0,04 кг)	0,0 9	В супах, соусах, блюдах из яиц, сладких блюдах, мучных изделиях, кашах
.	Молоко коровье пастеризованн ое цельное	1,0 0	Молоко цельное коровье сгущенное с сахаром (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг)	0,3 8	В сладких блюдах и напитках
.	Молоко коровье пастеризованн ое цельное	1,0 0	Молоко, сгущенное стерилизованное в банках	0,4 6	В супах, соусах, сладких блюдах, мучных изделиях, и напитках
.	Сахар- песок	1,0 0	Рафинадная пудра	1,0 0	В сладких

					блюдах, запеканках, пудингах
.	Сахар-песок	1,0 0	Мед натуральный	1,2 5	В напитках, киселях, муссах, желе
.	Крахмал картофельный сухой (20% - ной влажности)	1,0 0	Крахмал картофельный (50% -ной влажности)	1,6 0	В киселях, сладких супах
.	Крахмал картофельный	1,0 0	Крахмал кукурузный	1,5 0	В молочных киселях, желе
0.	Урюк	1,0 0	Курагу	0,7 5	В пудингах, сладких блюдах
1.	Кофе натуральный	1,0 0	Кофе натуральный растворимый	0,3 5	В напитках
2.	Яблоки свежие	1,0 0	Яблоки целые, половинками, четвертинками (бланшированные в сахарном сиропе) быстрозамороженны е	0,8 / 0,73 ³	В сладких блюдах

Приложение 2

Образцы нормативных документов:

Технико-технологическая карта №1

на соус «Яичный»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии с ГОСТ Р 53105-2008 и распространяется на соус к холодной закуске, вырабатываемое столовой ОГАОУ СПО СИТ и реализуемое в столовой ОГАОУ СПО СИТ.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления соуса, должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.) Обработка всех используемых продуктов должна производиться в строгом соответствии с установленными санитарными нормами и правилами. Лимон должен иметь свойственный ему вкус, цвет и запах. Зелень должна быть свежей. Вкус, цвет и запах всех ингредиентов должен соответствовать свежим используемым продуктам.

3. Рецепт

Наименование сырья и продуктов	Норма закладки на 1 порцию			Норма закладки на 2 порции		
	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто	Единица измерения	Вес брутто	Вес нетто
Яичный желток	г	10	3		20	6
Растительное масло	г	1,5	1,5	г	3	3
Лимон	г	0,5	0,3	г	1	0,6
Соль	г	0,1	0,1	г	0,2	0,2
Сахар	г	0,1	0,1	г	0,2	0,2
Мята	г	0,2	0,1	г	0,4	0,2
Выход готового изделия, г			5			

4. Технологический процесс

Яичный желток соединяют с солью, сахаром, растительным маслом, тщательно перемешивают и добавляют лимонный сок. Смесь ингредиентов уваривают на водяной бане до загустения. Используют в охлажденном виде.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению Кулинарное изделие готовят по мере необходимости и используют в качестве заправки и для оформления блюда.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели кулинарного изделия должны соответствовать следующим требованиям:

Внешний вид: Консистенция однородная, без комочков.

Цвет: слегка кремовый.

Вкус и запах: вкус – в меру соленый, свойственный продуктам, входящим в состав соуса. Запах-мяты и лимона.

6.2. Физико-химические показатели определяются по индексу п. 5.18. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

6.3. Микробиологические показатели определяются по индексу п.5.19. ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия».

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, Ккал/кДж
10,3	48,5	2,1	486,1/2033,8

Ответственные разработчики: _____

Зав. производством: _____

Приложение 3

Критерии оценки составляющих накопительного рейтинга для практических работ

№ п/п	Наименование	Максимальное количество баллов
	Выполнение расчёта расхода сырья в технологической карте	1
	Наличие полного комплекта санитарной одежды	1
	подготовка сырья	1
	Подготовка инвентаря, посуды	
	Организация рабочего места (в соответствии с установленными требованиями в течение рабочего дня)	1
	Соблюдение технологической последовательности приготовления блюда	1
	Соблюдение правил техники безопасности и правил санитарии	1
	Рациональное распределение рабочего времени	1
	Умение провести бракераж блюда (качество блюда полностью соответствует требованиям)	1
	соблюдение правил подачи блюда (норма выхода, температура подачи блюда)	1
	Оформление блюда	1
	Всего	12 баллов

Шкала перевода баллов рейтинга в пятибалльную шкалу оценки.

«5» - 12 - 11 баллов

«4» - 9 - 8 баллов

«3» - 7- 6 баллов

Библиографический список

Основные источники

1. Н.А. Анфимова Кулинария М: изд. центр Академия, 2018.
2. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. М: Академия, 2018.
3. Мрыхина Е.Б. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: ИД «Форум» 2019.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. М: Академия, 2019.

Дополнительные источники

1. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: Академия, 2018.
2. Мрыхина Е.Б. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. М: ИД «Форум» 2018.
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Феникс. 2018.
4. Перетятко Т.И. Основы калькуляции и учета в общественном питании. М: Издательско-торговая корпорация.
5. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. М: Академия, 2018.

Отечественные журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»

Интернет-ресурсы:

1. <http://cooking.wild-mistress.ru/wm/cooking.nsf/cooking5>
2. <http://www.say7.info/cook/kitchen/43-Desertyi-napitki/>
3. <http://eda-server.ru/cook-book/desert/index.html>
4. <http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B5%D1%81%D0%B5%D1%80%D1%82>
5. <http://www.bankreceptov.ru/dess/>
6. <http://www.gotovim.ru/recepts/desserts/>
7. <http://nyamnya.ru/>.