

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ ХАБАРОВСКОГО КРАЯ  
КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ  
«СОВЕТСКО-ГАВАНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ  
ТЕХНИКУМ»

**Методические рекомендации**

**Обучающимся по выполнению практических работ**

по МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

по программе базовой подготовки

г. Советская Гавань

2020г.

Методические рекомендации по выполнению практических занятий по учебной дисциплине МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

разработан на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» по программе базовой подготовки и рабочей программы учебной дисциплины/профессионального модуля ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель  
(место работы, должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

Л.П.Пушкарева  
(ФИО)

Внешний эксперт:

\_\_\_\_\_  
(место работы, должность)

\_\_\_\_\_  
(подпись)

\_\_\_\_\_  
(ФИО)

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г., Протокол № \_\_\_\_

Председатель ПЦМК  
технологического цикла \_\_\_\_\_ Т.А.Шуваева

## ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Рекомендации для выполнения практических работ по специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело» разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента (ПМ.04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента).

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

Основной целью практических работ является подготовка обучающихся к выполнению учебных работ на УП и производственных работ на ПП.

В ходе практических работ обучающиеся приобретают навыки:

- ✓ работы с нормативной и технологической документацией;
- ✓ расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учетом заданных условий;
- ✓ определения соотношения основных компонентов изделий;
- ✓ составления алгоритма технологии приготовления изделий;
- ✓ проведения бракеража готовой продукции;
- ✓ оформления соответствующей технологической документации.

Перечень кулинарных изделий и блюд составлен с учетом требований профессиональных Стандартов индустрии питания и рекомендаций работодателей и социальных партнеров.

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение 2-х академических часов.

По итогам работы каждый обучающийся составляет отчет, (проводит самооценку освоенных умений, оценивает работу преподавателя, мастера или консультанта) и получает оценку за работу (*приложение № 2*).

По окончании работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работы.

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит оценку:

«5» – работа соответствует всем критериям, обучающийся демонстрирует творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«4» – работа не соответствует одному из критериев (1,2,4);

«3» – работа не соответствует критериям (1,2,4,5);

«2» – работа не соответствует ни одному из критериев.

Техника безопасности при выполнении практических занятий

Перед началом лабораторного занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
3. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это не предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты

**ТЕМАТИКА ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ ПКД-18**

№ работы	Наименование темы	Кол-во часов на прак. занятие
<b>Раздел ПМ 04. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания</b>		
<b>МДК 04. 01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>ПЗ№1</b>	<b>Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>4</b>
	№1-2 Расчет количества продуктов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков	4
<b>ПЗ№2</b>	<b>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов</b>	<b>10</b>
	№ 3 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов.	2
	№ 4 Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов.	2
	№5 Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков.	2
	№ 6-7 Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления десертов и напитков. (Инновационные виды оборудования и технологии)	4
<b>Итого</b>		<b>14</b>
<b>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>ПЗ№3</b>	<b>Тема 2.1 Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</b>	<b>12</b>
	№ 8 Разработка технико-технологической документации (бисквит)	2
	№ 9 Разработка технико-технологической документации(песочное, воздушное, вафельное)	2
	№ 10 Разработка технико-технологической документации(заварное, миндальное)	2
	№ 11 Разработка технико-технологической документации(слоеное, сахарное, тюлипное)	2
	№ 12 Разработка технико-технологической документации (желе, глазури, соусы)	2
	№ 13 Разработка технико-технологической документации (кремы, карамель)	2
<b>ПЗ№4</b>	<b>Тема 2.2 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента</b>	<b>10</b>
	№14-15 Расчет количества продуктов для приготовления холодных десертов. Разработка новой рецептуры салатов, железированных блюд. Составление ТК, ИК. Решение ситуационных задач при приготовлении холодных десертов.	4
	№16 Расчет количества продуктов для приготовления холодных десертов. Разработка новой рецептуры кремов и замороженных десертов. Составление ТК, ИК. Решение ситуационных задач при	2

	приготовлении холодных десертов.		
	№17 Расчет количества продуктов для приготовления холодных десертов. Разработка новой рецептуры десертов с мукой. Составление ТК, ИК. Расчет расхода сырья для приготовления холодных десертов. Решение ситуационных задач при приготовлении холодных десертов.	2	
	№18 Расчет количества продуктов для приготовления холодных десертов. Разработка новой рецептуры комбинированных десертов. Составление ТК, ИК. Решение ситуационных задач при приготовлении холодных десертов.	2	
<b>ПЗ№5</b>	<b>Тема 2.3 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента</b>	<b>6</b>	
	№19 Расчет количества продуктов для приготовления горячих десертов. Разработка новой рецептуры жареных и вареных десертов. Составление ТК, ИК. Решение ситуационных задач при приготовлении горячих десертов	2	
	№20 Расчет количества продуктов для приготовления горячих десертов. Разработка новой рецептуры запеченных и печеных десертов. Составление ТК, ИК. Решение ситуационных задач при приготовлении горячих десертов	2	
	№21 Расчет количества продуктов для приготовления горячих десертов. Разработка новой рецептуры комбинированных десертов. Составление ТК, ИК. Решение ситуационных задач при приготовлении горячих десертов	2	
<b>ПЗ№6</b>	<b>Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента</b>	<b>2</b>	
	№ 22 Разработка новой рецептуры холодных напитков	2	
<b>ПЗ№7</b>	<b>Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента</b>	<b>2</b>	
	№23 Разработка новой рецептуры горячих напитков	4	
<b>Итого</b>		<b>32</b>	
<b>всего по ПМ.04</b>		<b>46</b>	

<b>ПЗ№1</b>	<b>Тема 1.1 Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков</b>	<b>4</b>	
-------------	--	----------	--

### **ПЗ№1 Практическая работа (1-2)**

**Тема: Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков.**

#### **Цели занятия:**

**Образовательная:** Научиться рассчитывать количество продуктов, необходимых для заданного количества порций, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов, с учетом совместимости и взаимозаменяемости; научиться рассчитывать количество порций сладких блюд из имеющихся продуктов.

**Развивающая:** развитие умения анализировать информацию, выделять главное, развитие умения находить грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений;

развитие умения работать в группе и микрогруппе

**Воспитательная:** формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности.

**Приобретаемые умения:**

- оформлять документацию;
- проводить расчеты по формулам.

**Формируемые профессиональные и общие компетенции:**

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 4.6. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Содержание профессионального модуля состоит из набора разделов, каждый из которых соответствует конкретной профессиональной компетенции или нескольким компетенциям и направлен на развитие набора общих компетенций.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, определять методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях.

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

**Норма времени-** 4 часа

**Форма организации работы:** индивидуальная, микрогруппы по 2- 3 человека.

**Литература:**

1.Голунов Л.Е, Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи, 2014.

2.Могильный М.П. Сборник рецептур на продукцию общественного питания. - М.: ДеЛи плюс, 2012.

**Вопросы для повторения:**

- 1.Что является основным /дополнительным сырьем для приготовления десертов?
2. Что относится к условно некондиционному сырью? .
- 3.Как определяется масса брутто сырья?
4. Как определяется количество порций?

### **Используемые средства:**

Сборник рецептур, калькулятор.

### **Последовательность выполнения работы:**

При расчете количества продуктов, необходимого для приготовления сладких блюд, следует обращать внимание на указанный в рецептуре выход готового изделия. Это необходимо в связи с тем, что часть рецептур составлена из расчета на 1 кг готового изделия, а часть — из расчета на выход 1 порции.

Также следует учесть, что при замене 1 л молока натурального молоком сгущенным с сахаром норма закладки сахара уменьшается на 0,17 кг.

### **Задание 1. Расчет количества продуктов для приготовления сладких блюд и напитков**

#### **Образец решения задачи**

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций киселя с молоком выходом 200 г. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

1. Находим количество молока на 1000 мл киселя с молоком по рецептуре № 887: 700 мл; переводим в литры: 0,7 л.

2. Определяем количество порций выходом 200 мл, которое можно приготовить из 1000 мл молока:  $1000:200 = 5$  (порций).

Определяем количество молока на 1 порцию:  $0,7 : 5 = 0,14$  л.

3. Рассчитываем требуемое количество молока на 50 порций:  $0,14 \cdot 50 = 7$  л.

Находим эквивалент замены 1 л натурального молока сгущенным по таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд»: 0,38 (с уменьшением закладки в рецептуре сахара на 0,17 кг).

Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций киселя с молоком, кг:  $7 \cdot 0,38 = 2,59$  кг.

Находим количество сахара на 5 порций (1000 мл) по рецептуре № 887: 80 г; переводим в кг: 0,08 кг.

Определяем количество сахара на 1 порцию:  $0,08 : 5 = 0,016$  кг.

Определяем количество сахара на 50 порций:  $0,016 \cdot 50 = 0,8$  кг.

Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром:  $2,59 \cdot 0,17 = 0,44$  кг.

Рассчитываем требуемое количество сахара:  $0,8 - 0,44 = 0,36$  кг.

*Ответ:* для приготовления 50 порций киселя с молоком потребуется 7 л цельного молока или 2,59 кг сгущенного молока с сахаром с закладкой сахара 0,36 кг.

### **Задание 2. Расчет количества порций сладких блюд и напитков из имеющихся продуктов**

#### **Образец решения задачи**

Определить, сколько порций желе из лимонов выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,45 кг желатина.

Находим количество желатина, необходимое для приготовления 1000 г готового желе, по рецептуре № 956: 30 г; переводим в кг: 0,03 кг.

Определяем количество готового желе из имеющегося 0,45 кг желатина:  $0,45 : 0,03 = 15$  кг.

Определяем количество порций готового желе выходом 100 г (т.е. 0,1 кг) из имеющегося количества желатина:  $15 : 0,1 = 150$  (порций).

*Ответ:* из 0,45 кг желатина можно приготовить 150 порций желе массой 100 г каждая.



**Примечание.** Если далее требуется выписать остальные продукты, необходимые для приготовления блюда, производится подсчет по общей методике определения массы брутто; в данном случае заносим в таблицу следующие данные (см. таблица 1):

Таблица 1- Расчет сырья

№п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 1000 г, г	Масса брутто на 15, кг
1	Лимоны	64	0,96
2	Сахар	120	1,8
3	Кислота лимонная	1,5	0,023
4	Желатин	30	0,45

### Форма и содержание отчета:

Отчет оформляется на листе формата А4 (или в тетради) и является основой для выполнения расчетной части творческого проекта.

1. Выполнение практического занятия предусматривает грамотное решение ситуационных задач с применением профессиональных знаний и умений на доступном для каждого обучающегося уровне. (ОК1, ОК3, ОК4)
2. Каждый имеет возможность воспользоваться помощью других участников группы и проконсультироваться с преподавателем. (ОК6)
3. Выполнение практического занятия так же предусматривает Оценивание результатов своей деятельности, их эффективность и качество, путем выполнение самоанализа и коррекции собственной деятельности на основании достигнутых результатов (ОК 3)

### Домашнее задание:

Оформить работу, составить технологическую схему на один из холодных десертов, заполнить следующую таблицу:

Таблица 2-Оценка-самооценка деятельности

усвоенный материал	самостоятельно в %	С помощью товарищей в %	с помощью преподавателя %

## ЗАДАЧИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО РЕШЕНИЯ

### Вариант 1

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» в кафе. Замените желатин на агар.
2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 150 г можно приготовить при наличии 0,7 кг желатина. Составить технологическую схему приготовления блюда

### Вариант 2

1. Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги. Составить технологическую схему приготовления блюда.
2. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1кг мусса? Составить технологическую схему приготовления блюда.

### Вариант 3

1. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 11 л сливок.

2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 100 г можно приготовить при наличии 0,15 кг желатина. Составить технологическую схему приготовления блюда

#### **Вариант 4**

1. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125 г.

2. Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблочного мусса, если по рецептуре необходимо 150 г сахара на 1 кг мусса? Составить технологическую схему приготовления блюда

#### **Вариант 5**

1. Определить сколько порций желе из плодов или ягод свежих можно приготовить при наличии 0,05 кг желатина.

2. Определите, сколько продуктов потребуется для приготовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125 г. Составьте технологическую схему.

#### **Вариант 6**

1. Рассчитать сырье для приготовления 15 порций суфле ванильного, выходом 150 г, если поступило молоко коровье пастеризованное нежирное. Составить технологическую схему приготовления блюда.

2. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 0,25 кг желатина.

#### **Вариант 7**

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко обезжиренное сухое.

2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 150 г можно приготовить при наличии 0,78 кг желатина. Составить технологическую схему приготовления блюда

#### **Вариант 8**

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» 5 в столовой II категории. Замените желатин на агароид.

2. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 5 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда

#### **Вариант 9**

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 60 порций массой 100 г. блюда «Желе из молока» в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко цельное сгущенное с сахаром.

2. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 200 г можно приготовить при наличии 8 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда

#### **Вариант 10**

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций массой 200 г. блюда «Кисель молочный» в столовой II категории. Замените сахар – песок на рафинадную. Составьте технологическую схему.

2. Определить, сколько порций крема ванильного выходом 150 г можно приготовить при наличии 6 л молока.

#### **Вариант 11**

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 76 порций массой 200 г. блюда «Самбук яблочный». Замените белки яиц на порошок.
2. Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 8 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда.

### **Вариант 12**

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций массой 150 г. блюда «Самбук абрикосовый» Замените сахар – песок на рафинадную пудру . Составьте технологическую схему
2. Определите, сколько порций желе из молока выходом 150 г можно приготовить при наличии 0,7 кг желатина.

### **Дополнительные задачи к практическому занятию №1**

1. Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций компота из яблок и слив. Если масса порции 200 г.
2. Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций компота из сухофруктов в столовой II категории. Если, масса порции 200 г. Замените сахара – песок на мед натуральный.
3. Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций киселя из клюквы в столовой II категории если масса порции 200 г. Замените крахмал картофельный сухой на крахмал картофельный сырец (50%-й влажности).
4. Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций желе из молока. В столовой III категории, если масса порции 150 г. Замените молоко цельное на молоко сгущенное стерилизованное в банках.
5. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Кисель из плодов или ягод свежих» в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный.

<b>ПЗ №2</b>	<b>Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов</b>	<b>10</b>
--------------	---	-----------

## **Практическое занятие №3**

**Тема занятия:** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных десертов.

**Цель занятия:** закрепить и усвоить теоретические навыки по рациональной организации рабочего места повара по приготовлению холодных десертов

### **Теоретические сведения**

Одним из существенных элементов рациональной организации производства является организация рабочего места повара. Рабочим местом называется участок, на котором выполняется определённая рабочая операция или комплекс операций. Для различных производственных цехов установлены определенные нормативы площади, приходящейся на одного работника, освещенности

рабочих мест и их габаритов применительно к характеру производственных операций.

На рабочем месте или в непосредственной близости от него, так, чтобы удобно было пользоваться, должны быть размещены нужное для работы оборудование, средства малой механизации, посуда, инвентарь. Основные инструменты должны быть под рукой, а те, которые требуются реже,— несколько дальше, но в легко доступном месте.

Большое значение имеет подготовка рабочего места к началу работы. Перед началом работы повар достает инвентарь и инструмент, необходимый для выполнения предстоящих производственных операций, проверяет его пригодность и размещает в удобном для работы порядке, подбирает нужную посуду, проверяет ее чистоту и ставит под крышку стола или на нижние полки стеллажа. Ничего лишнего на рабочем месте быть не должно. По окончании работы инвентарь и инструмент следует убирать в отведенное для них место.

Правильная организация рабочего места является непременным условием повышения производительности труда и качества выпускаемой продукции, она свидетельствует о культуре производства

## Практическая часть

Составить карты организации по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов

Карта подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных десертов

Наименование блюда	Технологическая операция	Технологическое оборудование	Производственный инвентарь	Инструменты	Кухонная посуда
№891 Желе апельсиновое					
№902 Мусс яблочный					
№904 Самбук абрикосовый					
№909 Крем ягодный					
№932 Мороженое					

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы и ответить на контрольные вопросы

### **Контрольные вопросы**

1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
4. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления холодных десертов

### **Практическое занятие №4**

**Тема занятия:** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих десертов.

**Цель занятия:** закрепить и усвоить теоретические навыки по рациональной организации рабочего места повара по приготовлению горячих десертов

### **Теоретические сведения**

Одним из существенных элементов рациональной организации производства является организация рабочего места повара. Рабочим местом называется участок, на котором выполняется определённая рабочая операция или комплекс операций. Для различных производственных цехов установлены определенные нормативы площади, приходящейся на одного работника, освещенности рабочих мест и их габаритов применительно к характеру производственных операций.

На рабочем месте или в непосредственной близости от него, так, чтобы удобно было пользоваться, должны быть размещены нужное для работы оборудование,

средства малой механизации, посуда, инвентарь. Основные инструменты должны быть под рукой, а те, которые требуются реже,— несколько дальше, но в легко доступном месте.

Большое значение имеет подготовка рабочего места к началу работы. Перед началом работы повар достает инвентарь и инструмент, необходимый для выполнения предстоящих производственных операций, проверяет его пригодность и размещает в удобном для работы порядке, подбирает нужную посуду, проверяет ее чистоту и ставит под крышку стола или на нижние полки стеллажа. Ничего лишнего на рабочем месте быть не должно. По окончании работы инвентарь и инструмент следует убирать в отведенное для них место.

Правильная организация рабочего места является непременным условием повышения производительности труда и качества выпускаемой продукции, она свидетельствует о культуре производства.

## Практическая часть

Составить карты организации по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов

Карта подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления горячих десертов

Наименование блюда	Технологическая операция	Технологическое оборудование	Производственный инвентарь	Инструменты	Кухонная посуда
№915 Суфле шоколадное					
№918 Пудинг яблочный					
№ 922 Яблоки печеные					
№926 Шарлотка с яблоками					
№928 Корзиночки с ягодами					

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы и ответить на контрольные вопросы

### **Контрольные вопросы**

1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых горячих сладких блюд, десертов
4. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления горячих десертов

### **Практическое занятие №5**

**Тема занятия:** Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков.

**Цель занятия:** закрепить и усвоить теоретические навыки по рациональной организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих напитков

#### **Теоретические сведения**

Одним из существенных элементов рациональной организации производства является организация рабочего места повара. Рабочим местом называется участок, на котором выполняется определённая рабочая операция или комплекс операций. Для различных производственных цехов установлены определенные нормативы площади, приходящейся на одного работника, освещенности рабочих мест и их габаритов применительно к характеру производственных операций.

На рабочем месте или в непосредственной близости от него, так, чтобы удобно было пользоваться, должны быть размещены нужное для работы оборудование, средства малой механизации, посуда, инвентарь. Основные инструменты должны быть под рукой, а те, которые требуются реже,— несколько дальше, но в легко доступном месте.

Большое значение имеет подготовка рабочего места к началу работы. Перед началом работы повар достает инвентарь и инструмент, необходимый для выполнения предстоящих производственных операций, проверяет его пригодность и размещает в удобном для работы порядке, подбирает нужную посуду, проверяет ее чистоту и ставит под крышку стола или на нижние полки стеллажа. Ничего лишнего на рабочем месте быть не должно. По окончании работы инвентарь и инструмент следует убирать в отведенное для них место.

Правильная организация рабочего места является непременным условием повышения производительности труда и качества выпускаемой продукции, она свидетельствует о культуре производства.

## Практическая часть

Составить карты организации по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков

Карта подбора технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих напитков

Наименование блюда	Технологическая операция	Технологическое оборудование	Производственный инвентарь	Инструменты	Кухонная посуда
№953 Кофе по-варшавски					
№957 Кофе гляссе					
№962 Какао с мороженым					
№971 Коктейль лимонный					
№999 Коктейль банкетный					



По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы и ответить на контрольные вопросы

### **Контрольные вопросы**

1. Требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания
2. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест
3. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков
4. Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления холодных и горячих напитков

### **Практическое занятие №6-7**

**Тема занятия:** Подбор технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления десертов и напитков

**Цель занятия:** произвести подбор технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих десертов, напитков

### **Теоретические сведения**

Работа повара связана с выполнением широкого спектра операций. Зачастую в процессе приготовления блюд он должен вести сразу несколько технологических процессов разного рода, не отклоняясь при этом от требований существующих норм и стандартов. Соответственно, для облегчения условий труда рабочее место изначально должно быть организовано подобающим образом. Это относится не только к санитарно-экологическим нормативам, но и к эргономике кухонного хозяйства. Современная организация рабочего места повара ставит целью обеспечение комфорта, удобства и производительности.

На рабочем месте должно быть такое количество посуды, которого будет достаточно для обслуживания нужд конкретного заведения. Деформированные и поврежденные предметы с трещинами, сколами, отбитыми частями

использовать и просто держать как вспомогательные средства запрещается. Непосредственно организация рабочего места повара при приготовлении блюда предполагает подготовку посуды, выполненной из нержавеющей стали. Дюралюминиевая и алюминиевая посуда применяется для приготовления и кратковременного содержания продуктов.

Немалый сегмент устройств представляют вспомогательные средства, кухонные приспособления и аксессуары, упрощающие выполнение технологических операций. К такому инвентарю относятся разделочные доски, колодки для разрубки, терки, подставки, подносы и т. д. Каждая единица такого инвентаря должна быть маркирована соответствующим образом, потому что для разных продуктов, к примеру, одну и ту же доску разделки применять нежелательно. Не обходится организация рабочего места повара и без специализированных приспособлений для определенных видов блюд. К примеру, для пиццы используются особые ножи и разделочные доски, а для работы с сыпучими продуктами применяются сетки определенного типоразмера.

## Практическая часть

1. Заполнить таблицу «Назначение технологического оборудования для приготовления холодных и горячих десертов, напитков»

Категория оборудования	Виды оборудования	Назначение

2. Опишите основные конструктивные особенности следующих видов оборудования:

Тип оборудования	Конструктивные особенности
Фризер	
Гранитор	
Фрай-фризер	
Пакоджет	
Термомикс	
Аппарат для горячего шоколада	

По окончании выполнения работы сделать соответствующие выводы и ответить на контрольные вопросы

## Контрольные вопросы

1. Классификация производственного инвентаря
2. Техника безопасного использования производственного инвентаря
3. Основные режимные параметры оборудования
4. Классификация технологического оборудования
5. Устройство, принцип действия и основные правила техники безопасности при работе

ПЗ№3	Тема 2.1 Приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	12
------	--	----

### ПЗ№3 ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА (8-13)

1. Наименование темы 2.1 : Составление технологических карт на приготовление декоративных украшений и полуфабрикатов для холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

2. Цель практической работы:

- закрепление знаний по теме
  - углубление и расширение теоретических знаний;
  - формирование умений использовать справочную и учебную литературу
3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (12 часов)

4. Методические указания:

- материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки техникума, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с технологией приготовления
2. Составить инструкционно-технологическую карту или (ТТК) на изделия.

№ 8 Разработка технико-технологической документации (бисквит)

№ 9 Разработка технико-технологической документации(песочное, воздушное, вафельное)

№ 10 Разработка технико-технологической документации(заварное, миндальное)

№ 11 Разработка технико-технологической документации(слоеное, сахарное, тюлипное)

№ 12 Разработка технико-технологической документации (желе, глазури, соусы)

№ 13 Разработка технико-технологической документации (кремы, карамель)

3. Ответить на вопросы.

ХОД РАБОТЫ:

## 1. Теоретическая часть

Технико-технологические карты являются нормативными документами. Они разрабатываются на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии (для продукции, поставляемой другим предприятиям, эти карты не действуют). В них наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов включаются требования к безопасности используемого сырья и технологического процесса, результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технико-технологическая карта состоит из разделов.

1. Наименование изделия и область применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).
2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.
4. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, выход полуфабрикатов и готовой продукции.
5. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), а также применение пищевых добавок, красителей и др. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами, в частности СанПиН 2.3.2.560-96.
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости и условия транспортировки. Эти требования формируются в соответствии с ГОСТ Р 50763-95, СанПиН 2.3.6.1079-01 и СанПиН 2.3.2.1324-03 <19>.
7. Показатели качества и безопасности. Это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия), в соответствии с ГОСТ Р 50763-95.
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. В разделе указываются данные о пищевой и энергетической ценности блюда (изделия) (таблицы "Химический состав пищевых продуктов", одобренные Минздравом СССР), которые определяются при организации питания определенных категорий потребителей (организация диетического, лечебно-профилактического, детского и др. питания).

Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывают инженер-технолог, ответственный разработчик, утверждает руководитель предприятия общепита или его заместитель. Срок действия технико-технологических карт определяет предприятие.

## 2. Практическая часть

Задание 1:

Составить технико-технологическую карту на блюда, пользуясь Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий. Оформить технологическую карту на бланке .

## Задание 2:

1. Наименование темы: Расчет себестоимости продукции

2. Цель практической работы:

- усвоить методику расчета себестоимости продукции

- закрепление знаний по теме

- углубление и расширение теоретических знаний;

- формирование умений использовать справочную и учебную литературу

3. Количество часов на выполнение практического задания по теме (12 часа)

4. Методические указания:

материально-технические средства: таблица нормативных данных

5. Рекомендуемые информационные материалы: ресурсы библиотеки техникума, Интернет-ресурсы.

Порядок выполнения работы

1. Изучить краткие теоретические сведения по данной теме, ознакомиться с методикой решения задач.

2. Заполнить таблицу.

3. Ответить на вопросы.

**ХОД РАБОТЫ:**

1. Теоретическая часть

Калькуляционная карта (форма № ОП-1) — это документ, применяющийся для определения цены продажи на каждое блюдо с помощью калькуляции.

Калькуляционная карта может составляться из расчета стоимости сырья на сто блюд для наиболее точного определения цены одного блюда.

В калькуляционных карточках необходимо заполнить следующие реквизиты:

наименование организации, номер карточки, наименование блюда, номер по сборнику рецептов, дата составления калькуляции или ее изменения, наименование и количество продуктов, входящих в состав блюд по нормам на 100 порций или на одно блюдо.

В соответствующих графах отражается выход одного блюда в готовом виде в граммах и цена порции блюда (изделия). Составление калькуляционной карточки и определение продажной цены производится в следующем порядке:

- определяется ассортимент блюд (по плану-меню), на которые необходимо составить калькуляционный расчет;

- устанавливаются нормы вложения сырья на каждое отдельное блюдо (на основании сборника рецептов);

- определяются подлежащие включению в калькуляцию продажные цены на сырье;

- исчисляется стоимость сырьевого набора блюда (порции) путем умножения количества сырья каждого наименования (графа "Норма, килограмм") на продажную цену (графа "Цена 1 килограмм, рублей копеек"). Полученная стоимость всех продуктов суммируется и показывается в карточке по строке "Общая стоимость набора". При этом надо

учитывать, что сырьевой набор конкретного блюда берется из сборника рецептов, в котором на каждое блюдо показываются следующие данные: наименование продуктов, из которых готовится блюдо (порция); норма вложения сырья по массе брутто; норма вложения по массе нетто; норма выхода - масса отдельной порции (блюда) в целом;

- устанавливается продажная цена одного блюда делением продажной стоимости сырьевого набора блюд (порций) на 100 (строка "Цена продажи блюда, рублей копеек").

Причем стоимость продуктов (сырья) может быть отражена в калькуляционных карточках как по ценам их приобретения (то есть без торговой наценки), так и с учетом торговой наценки и НДС в зависимости от учетной политики, принятой на данной организации общепита.

В том случае, если учет поступивших от поставщиков сырья и товаров ведется на организациях общепита по покупным ценам без добавления торговой наценки (и НДС), то

розничная цена формируется путем увеличения рассчитанной цены на торговую наценку, а также НДС (строки "Наценка \_\_%, рублей копеек", "НДС \_\_%, рублей копеек").

## 2. Практическая часть

**Задание : Составить и произвести расчет себестоимости продукции**

### Калькуляционная карта № 1

на блюдо « \_\_\_\_\_ »

№ по сборнику рецептур \_\_\_\_\_

№	наименование продуктов	норма	цена	сумма
1				
2				
Общая стоимость набора				
Наценка 100%				
Продажная цена блюда				

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Задачи решены правильно. Калькуляционные карты рассчитаны верно	5
Задачи решены с неточными ответами. Калькуляционные карты рассчитаны не точно	4
Решение и ответы в задачах не совпадают. Калькуляционные карты рассчитаны не верно	3

ПЗ№4	Тема 2.2 Приготовление, хранение холодных десертов сложного ассортимента	10
------	--	----

## Практическое занятие №14

**Тема занятия:** Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: натуральные фрукты, ягоды, компоты, фрукты в сиропе

**Цель занятия:** произвести расчет сырья для приготовления холодных десертов: натуральные фрукты, ягоды, компоты, фрукты в сиропе; составить технологические карты приготовления холодных десертов: натуральные фрукты, ягоды, компоты, фрукты в сиропе

### Теоретические сведения

Десерт (от фр. dessert) — завершающее блюдо стола, предназначенное для получения приятных вкусовых ощущений в конце обеда или ужина, обычно — сладкие деликатесы (не фрукты).



## **Решить производственные задачи**

*Производственная ситуация №1.* Составьте технологическую схему производства №856 Бананы со сливками. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении подаче и срок хранения.

*Производственная ситуация №2.* Составьте технологическую схему производства №862 Компот из крыжовника. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении подаче и срок хранения.

*Производственная ситуация №3.* Составьте технологическую схему производства №864 Компот из апельсинов. Укажите температурные и временные режимы при приготовлении подаче и срок хранения.

## **Контрольные вопросы**

1. Технология приготовления холодных десертов: натуральные фрукты, ягоды, компоты, фрукты в сиропе
2. Требования к качеству холодных десертов

## **Практическое занятие №15**

**Тема занятия:** Составление схемы приготовления холодных десертов: желе, муссы

**Цель занятия:** приобрести навыки разработки технологических карт приготовления десертов, приобрести навыки составления технологических схем приготовления желеобразных сладких блюд.

## **Теоретические сведения**

Для их изготовления желеобразных десертов применяют различные желеобразующие вещества - крахмал, желатин, агароид, альгинат натрия, модифицированные крахмалы, пектин, которые обладают способностью набухать, растворяться и при определенной температуре образовывать прозрачные студнеобразные массы.

Желе готовят из фруктов и ягод, соков, сиропов, чая, молока, кефира, отваров прозрачными, многослойными, мозаичными, с наполнителями (фруктами).

Польза употребления в пищу желе заключается в том, что оно предоставляет организму полезные химические элементы и витамины. Также поступают в



организм некоторые биологически активные вещества (антиоксиданты, антоцианы, дубильные вещества).

За счёт сахара желе получается весьма калорийным и питательным, позволяя зарядиться энергией и лучше решать умственные задачи. И за счёт него же у нас в кровь выбрасывается гормон счастья – серотонин, сильно поднимающий нам настроение. Поэтому польза желе вполне очевидна, если его употреблять в умеренных количествах.

Мусс (фр. *mousse* «пена») — сладкое десертное блюдо. Фирменное блюдо французской кухни.

Приготавливается из ароматического основания (фруктового или ягодного сока, пюре, виноградного вина, шоколада, кофе, какао и др.), пищевых веществ, способствующих образованию и фиксации пенистого состояния мусса (яичные белки, желатин, агар), а также пищевых веществ, придающих блюду сладкий вкус или усиливающих его (сахар, сахарин, мёд, патока).

Иногда вместо яичных белков и желатина используется заменитель в виде манной крупы, которая способна хорошо разбухать и обладает клеящими свойствами, что позволяет приблизительно имитировать необходимое состояние блюда.

## **Практическая часть**

1. Составить технологические схемы приготовления железированных сладких блюд. Указать массу сырья, температурные и временные режимы приготовления блюда.

**№901 Желе из апельсинов**

**№897 Желе из молока**

**№899 Мусс земляничный**

**№902 Мусс яблочный (на манной крупе).**

2. Составить технологические карты железированных сладких блюд:

**№901 Желе из апельсинов**

**№902 Мусс яблочный (на манной крупе).**

**№ 890 Желе из черной смородины**



Современные рецепты часто включают также желатин (или другую желеобразующую добавку), так как его использование улучшает внешний вид блюда: желе становится более плотным и держит форму.

Иногда в бланманже добавляют:

- молотые орехи (миндаль, фисташки, грецкие и другие);
- какао;
- ягоды, фрукты, цукаты;
- мяту или мятную эссенцию;
- ром или другой алкоголь;
- аррорут.

Панна котта (итал. *panna cotta* «варёные сливки») — североитальянский десерт из сливок, сахара, желатина и ванили.

Родиной десерта является итальянский Пьемонт. Дословный перевод этого лакомства с итальянского языка звучит как «варёный крем», однако это скорее кремовый пудинг с добавлением разных ингредиентов. Для приготовления блюда сливки с сахаром и ванилью нагреваются и варятся на слабом огне 15 минут. К массе добавляется желатин, смесь затем разливают в формы, после остывания выкладывают из формы на тарелки. Панна котта подаётся небольшими порциями с фруктовыми соусами и кусочками фруктов или ягодами, а также шоколадным или карамельным соусом. Традиционная панна котта имеет белый цвет, но при желании можно экспериментировать и получить даже многослойное желе.

### **Практическая часть**

1. Составить технологические схемы приготовления железированных сладких блюд. Указать массу сырья, температурные и временные режимы приготовления блюда.

- **Бланманже с ягодами**
- **Творожно-вишневый террин**
- **Ягодный террин**
- **Шоколадная панакота**
- **Классическая панакота**

2. Составить технологические карты железированных сладких блюд:

- **Бланманже с ягодами**
- **Ягодный террин**
- **Шоколадная панакота**

Технологическая карта № \_\_\_\_\_

Наименование блюда (изделия) \_\_\_\_\_

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г, кг	Масса нетто или полуфабриката, г, кг	Масса готового продукта, г, кг	Масса на _____ порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации <sup>1)</sup>
ВЫХОД на 1 порцию					
ВЫХОД на 1 кг					
Информация о пищевой ценности <sup>2)</sup> : белки – ....., жиры – ....., углеводы – ....., калорийность – .....					
<sup>1)</sup> Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия) может располагаться на оборотной стороне бланка технологической карты.					
<sup>2)</sup> Информация о пищевой ценности располагается в ТК по усмотрению руководителя организации.					

3. Сделать вывод о проделанной работе и ответить на контрольные вопросы

### **Контрольные вопросы**

1. Какова калорийность желированных десертов?
2. Какиежелирующие вещества используются?
3. В чем отличие модифицированного крахмала от обычного?
4. Чем отличается бланманже от панакоты?
5. Что может быть сырьем для приготовления террина?

### **Практическое занятие №17**

**Тема занятия:** Составление нормативно-технологической документации приготовления холодных десертов: мороженое, парфе

**Цель занятия:** произвести расчет сырья для приготовления мороженого; составить технологические схемы приготовления мороженого.

### **Теоретические сведения**

Мороженое — замороженная сладкая масса из молочных продуктов с различными добавками. Мороженое изготавливается обычно из: молока, сливок, масла, сахара, вкусовых и ароматических веществ, различных пищевых добавок, обеспечивающих нужную консистенцию, срок хранения и т.д.

По способам выработки мороженое подразделяют на закаленное, мягкое и домашнее.

Закаленное мороженое - это продукт, изготавливаемый в производственных условиях, который после выхода из фризера с целью повышения стойкости при хранении замораживают (закаливают) до низких температур ( $-18^{\circ}\text{C}$  и ниже). В таком виде его сохраняют до реализации. Закаленное мороженое отличается высокой твердостью.

Мягким называется мороженое, которое вырабатывают в основном на предприятиях общественного питания и употребляют в пищу сразу же после выхода из фризера (температурой  $-5..-7^{\circ}\text{C}$ ). По консистенции и внешнему виду оно напоминает крем. Домашнее мороженое изготавливают в домашних условиях с использованием компрессионного холодильного шкафа или морозильника.

Закаленное мороженое классифицируют по виду продукта и наполнителя (по составу) и по виду фасования (см. ниже). По виду продукта и наполнителя оно подразделяется на основные и любительские виды. Мороженое любительских видов вырабатывают в сравнительно меньших количествах, чем мороженое основных видов. Разновидности мороженого основных видов получают название в зависимости от своего состава и вводимых в продукт добавок (наполнителей).

При продаже мороженого в кафе, ресторанах и т. п., его часто украшают кусочками фруктов и ягод, шоколадом, вафлями, поливают сиропом, посыпают шоколадной или ореховой крошкой. Из мороженого также изготавливают молочные коктейли, добавляя в него молоко и сироп и взбивая получившуюся смесь в миксере.

## **Практическая часть**

1. Составить технологические схемы приготовления мороженого

- **Малиновое йогуртовое мороженое**
- **Лимонный semifredo с ягодным соусом**
- **Ягодный semifredo с шоколадным соусом**
- **Мороженое пломбир**
- **Мороженое крем-брюле**

Указать процессы первичной обработки сырья, температурные и временные режимы приготовления мороженого.

2. Произвести расчет сырья для приготовления 5 порций мороженого каждого вида

Результаты оформить в таблицу. Обязательно произвести расчет итогового количества массы брутто и массы нетто.

Расчет расхода продуктов и сырья

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	

4. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

### Контрольные вопросы

1. Какие виды мороженого существуют?
2. Какое оборудование используется для приготовления мороженого?
3. Чем отличается мороженое от парфе?
4. Как производится мороженое в странах мира?

### Практическое занятие №18

**Тема занятия:** Расчет количества сырья для приготовления холодных десертов: тирамису, чизкейк

**Цель занятия:** произвести расчет сырья для приготовления холодных десертов: тирамису, чизкейк

### Теоретические сведения

Маскарпоне – итальянский сливочный сыр. Маскарпоне производят из сливок, полученных из коровьего молока, при его производстве не используют сычужных ферментов. Поскольку маскарпоне – свежий сыр, его нужно съесть в течение недели после приготовления. И потому что этот сливочный сыр больше походит на сливки, чем на сыр, то его также называют сливочным маскарпоне.

Рикотта – традиционный итальянский молочный продукт. Часто рикотту именуют сыром, однако формально это неверно: рикотта приготавливается не из молока, а из сыворотки, остающейся после приготовления моццареллы или других сыров. Таким образом, белковой основой рикотты является не казеин, а альбумин.

Тирамисú (итал. Tiramisù, дословно — «вознеси меня») — итальянский многослойный десерт, в состав которого входят следующие ингредиенты: сыр маскарпоне, кофе (обычно эспрессо), куриные яйца, сахар и печенье савоярди. Как правило, десерт припудривают какао-порошком

Тирамису — один из наиболее популярных десертов в мире. Существуют адаптации рецепта, согласно которым какао-порошок заменяют тёртым шоколадом, савоярди — бисквитом, кофейную пропитку — фруктовой или алкогольной (обычно марсала или мадера), а в некоторых вариациях тирамису может напоминать пудинг или кекс.

Чизкейк (англ. cheese — сыр, cake — кекс) — блюдо европейской и американской кухни, представляющее собой сырсодержащий десерт от творожной запеканки до пирожного суфле. Первые чизкейки появились в Древней Греции.

Чизкейки готовят из сыра рикотта, хаварти, маскарпоне, творога или, чаще всего, из сливочного сыра. Используют также сахар, яйца, сливки и фрукты. Смесь из этих ингредиентов кладётся на основание из печенья или сладких крекеров. Часто добавляют приправы (ваниль, шоколад) и украшения из фруктов, например, клубники.

## **Практическая часть**

1. Составить технологические схемы приготовления холодных десертов: тирамису, чизкейк.

- **Чизкейк «Нью-Йорк»**

- **Лимонный чизкейк**

- **Чизкейк «Аляска»**

- **Тирамису с белым шоколадом и вишневым ликером**

Указать процессы первичной обработки сырья, температурные и временные режимы приготовления десертов.

2. Произвести расчет сырья для приготовления 5 порций десертов

Результаты оформить в таблицу. Обязательно произвести расчет итогового количества массы брутто и массы нетто.

Расчет расхода продуктов и сырья

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	

3. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы.

#### Контрольные вопросы:

1. Какие факторы влияют на подбор соусов к десертам?
2. Какие сыры считаются мягкими?
3. Что является основой для приготовления тирамису?
4. Какие виды чизкейков существуют?

ПЗ№5	Тема 2.3 Приготовление, хранение горячих десертов сложного ассортимента	6
------	---	---

#### Практическое занятие №19

**Тема занятия:** Расчет количества сырь для приготовления горячих сладких блюд: суфле, пудинги, шарлотка, штрудели

**Цель занятия:** составить нормативно-технологическую документацию приготовления горячих десертов; произвести расчет сырья.



## **Теоретические сведения**

Сладкие блюда, разнообразны по своему составу и технологии приготовления. Содержат значительное количество сахара, благодаря чему эти блюда обладают приятным сладким вкусом.

Суфлэ (фр. soufflé) — блюдо французского происхождения из яичных желтков, смешанных с разнообразными ингредиентами, куда затем добавляются взбитые добела яичные белки. Может быть основным блюдом или сладким десертом.

В любом случае суфле содержит как минимум два компонента: во-первых, ароматизированная смесь сметанной консистенции и, во-вторых, взбитые добела яичные белки. Первое даёт вкус, а взбитые белки — воздушность продукта. Смесь делается обычно на основе творога, шоколада или лимона (из двух последних готовят десерт, добавляя сахар), либо соуса бешамель — в этом случае готовится, как правило, грибное или мясное суфле.

Суфле готовится в духовке в огнеупорной посуде, от температуры сильно вздувается, но, вынутое из духовки, опадает через 20-30 минут.

Пудинг (англ. pudding) — английский десерт из яиц, сахара, молока и муки, приготовляемый на водяной бане. В пудинг добавляют фрукты или пряности. Охлаждение пудинга производится в специальной форме, хотя это и не обязательно. Подаётся обычно охлаждённым.

В Англии пудинг считался блюдом рождественского стола. На протяжении многих столетий у жителей Британских островов на Рождество была на столе особая каша — «плам порридж» (от plum — слива + porridge — каша), сваренная на мясном бульоне. В неё добавляли хлебные крошки, изюм, миндаль, чернослив, мёд и подавали её очень горячей. К началу XIII века это название трансформировалось в плам-пуддинг — одно из главных блюд рождественского стола. Его называют ещё «пудинг в огне» — перед подачей пудинга на стол его обливают коньяком и поджигают.

## **Практическая часть**

1. Составить технологические схемы приготовления горячих десертов

- Суфле апельсиновое
- Суфле кофейное
- Лимонный пудинг
- Пудинг яблочный с орехами
- Штрудель вишнёвый
- Шарлотка яблочная

Указать процессы первичной обработки сырья, температурные и временные режимы приготовления.

2. Произвести расчет сырья для приготовления 5 порций десертов

Результаты оформить в таблицу. Обязательно произвести расчет итогового количества массы брутто и массы нетто.

Расчет расхода продуктов и сырья

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	

3. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

### **Контрольные вопросы**

1. Какие блюда относятся к горячим сладким?
2. Укажите оптимальную температуру выпечки суфле.
3. Как называется сладкий пирог из яблок и ломтиков хлеба?
4. Какой продукт является основой для всех видов суфле, пудингов?
5. Какие блюда относятся к горячим сладким?
6. Укажите оптимальную температуру выпечки штруделя.
7. В чем отличие традиционного рецепта шарлотки от альтернативной?

### **Практическое занятие №20-21**

**Тема занятия:** Составление схемы приготовления горячих сладких блюд: фламбе, фондан, брауни

**Цель занятия:** составить нормативно-технологическую документацию приготовления горячих десертов фламбе, фондан, брауни; произвести расчет сырья.

## **Теоретические сведения**

Фламбирование (иногда «фламбе», фр. flamber — пылать, пламенеть) в кулинарии — приготовление пищи в условиях естественного огня. Приём кулинарной обработки, при котором блюдо поливают коньяком, водкой или другим крепким алкогольным напитком и поджигают, при этом спирт выгорает, а у блюда появляются своеобразные вкус и аромат.

В ресторане фламбирование может выполняться перед подачей на глазах у клиента. В этом случае подача блюда приобретает элемент шоу, иногда при этом гасят или приглушают свет.

В качестве горючего, как правило, используются алкогольные напитки, иногда даже дополнительно разбавленные спиртом. Уже готовое блюдо поливают алкогольным напитком, как правило, бренди, коньяком или ромом, и поджигают.

Помимо демонстрации мастерства шеф-повара, фламбирование также позволяет добиться эффекта тончайшей хрустящей корочки, а блюдо приобретает легкий аппетитный аромат используемого напитка.

Фламбировать можно практически любое блюдо, придавая ему, таким образом, утонченный аромат и изысканный вкус.

Специально для этой процесса заказывают тележки-фламбе, оборудованные горелкой, изящные сковороды и сотейники из меди или посеребренной нержавеющей стали, металлические подносы, жаростойкие зеркала для подачи горячего фламбе на стол.

Температура горения спирта может достигать 900 градусов. При фламбировании лучше отдать предпочтение посуде из непокрытого чугуна или из нержавеющей стали.

Лучшие средства фламбирования десертов, блинов - коньяк, ликеры, ром, кальвадос.

## **Практическая часть**

1. Составить технологические схемы приготовления горячих десертов

- **Блинчики креп фламбе**
- **Бананы бламбе**
- **Ягодное фламбе**
- **Шоколадный фондан**

## - Ванильный брауни с грецкими орехами и темным шоколадом

Указать процессы первичной обработки сырья, температурные и временные режимы приготовления.

2. Произвести расчет сырья для приготовления 5 порций десертов

Результаты оформить в таблицу. Обязательно произвести расчет итогового количества массы брутто и массы нетто.

Расчет расхода продуктов и сырья

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	

3. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

### Контрольные вопросы

1. Какие блюда относятся к горячим сладким?
2. Как называется принцип подачи десертов, при котором используется кратковременный обжиг открытым огнем?
3. Особенности приготовления десертов фламбе?
4. Методы приготовления десертов фондю

ПЗ№6	Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	2
------	---	---

### Практическое занятие №22

Тема занятия: Расчет количества сырья для приготовления холодных напитков

**Цель занятия:** произвести расчет сырья для приготовления холодных напитков; составить технологические карты приготовления холодных напитков

## **Теоретические сведения**

Напитки подразделяются на холодные и горячие. К горячим напиткам относятся травяные чаи, какао, кофе. Холодные напитки очень разнообразны.

**Натуральный сок.** Как правило, это свежавыжатый сок из фруктов, ягод и овощей, который представляет собой раствор натуральных кислот, витаминов, сахаров и углеводов в воде.

**Компоты.** Этот вид напитков представляет собой отвар ягод или фруктов. Чуть менее полезны, чем соки, поскольку достаточно большая часть витаминов в них распадается при нагревании. Компоты следует варить за 12 часов до подачи к столу, поскольку именно за это время в отвар из фруктов переходят вкусовые и ароматические вещества, а сами фрукты достаточно пропитываются сахарным сиропом.

**Морсы.** Немного разбавленное (но не всегда) водой пюре из различных плодов и ягод. Иногда кипятятся, поэтому по свойствам напоминают компоты, однако благодаря содержанию клетчатки оказывают тонизирующее действие на пищеварительный тракт.

**Лимонад.** Лимонад – освежающий газированный напиток, содержащий большое количество углекислого газа. Название «лимонад» пришло из-за границы, где это слово обозначало напиток, одним из компонентов которого являлась лимонная настойка. Позже для приготовления лимонада стали использовать плодово-ягодные соки и настойки. Углекислый газ придаёт напиткам своеобразный приятный вкус. Для приготовления лимонада используют сифоны. Лимонад обладает кисловатым и не слишком сладким вкусом. Лучший сироп для его приготовления – лимонный, лучший сок – грейпфрутовый.

**Квас** Славянский напиток брожения. Полезные свойства кваса в том, что он чрезвычайно хорошо утоляет жажду, бодрит, улучшает самочувствие. Будучи натуральным, этот вид может считаться одним из самых полезных безалкогольных напитков. Домашние квасы можно готовить с добавлением разных фруктов и ягод.

## **Практическая часть**

1. Произвести расчет сырья для приготовления 5 порций холодных напитков:

- Лимонад апельсиновый
- Морс клюквенный
- Коктейль вишневый
- Напиток «Петровский»
- Молочный коктейль с соком

Результаты оформить в таблицу. Обязательно произвести расчет итогового количества массы брутто и массы нетто.

Расчет расхода продуктов и сырья

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	

2. Составить технологические карты приготовления напитков:

- Лимонад апельсиновый
- Морс клюквенный

3. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

### Контрольные вопросы

1. Варианты подачи холодных напитков
2. Актуальные направления в приготовлении холодных напитков
3. Методы приготовления холодных напитков

ПЗ№7	Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	2
------	--	---

### Практическое занятие №23

**Тема занятия:** Расчет количества сырья для приготовления горячих напитков: чай, кофе, какао, шоколад

**Цель занятия:** произвести расчет сырья для приготовления горячих напитков; составить технологические карты приготовления горячих напитков

### **Теоретические сведения**

Чай — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Он тонизирует, обладает особыми вкусовыми и ароматическими свойствами.

Изготавливают чай из молодых побегов вечнозелёного чайного куста. Чай — это один из самых древних напитков. Чай содержит более ста различных ценных веществ, которые оказывают положительное влияние на организм человека, улучшают пищеварение, придают ощущение бодрости.

При приготовлении чая нужно соблюдать определённые правила:

Чай заваривают только свежескипячённой водой. Перед приготовлением заварки заварочный чайник нужно дважды обдать крутым кипятком, после чего засыпать в него определенное количество чая (обычно из расчета одна чайная ложка чая на одну чашку напитка) и залить кипятком на две трети чайника. Затем накрыть заварочный чайник крышкой и дать заварке настояться (для чёрного чая — 4-5 минут, для зелёного — 6-10 минут). Потом долить чайник кипятком почти доверху.

Кофе — сильно тонизирующий напиток. Его готовят из обжаренных и измельченных зерен (семян) плодов тропического вечнозелёного кофейного дерева. Кофе содержит много веществ, которые повышают умственную активность, снимают усталость, придают силы, улучшают обменные процессы в организме, а еще улучшают память.

Для приготовления молотого кофе используют специальную посуду — кофейники, электрокофеварки, специальный сосуд — турку. Для размолва зёрен пользуются кофемолкой.

При приготовлении кофе рекомендуется обжаривать и размалывать его непосредственно перед употреблением. Порошок кофе засыпают в кофейник или турку (1-2 чайные ложки на 100 миллилитров воды), заливают кипятком, доводят до кипения и снимают с огня. Дают настояться 5 минут и процеживают через сито.

Готовый кофе подают горячим или холодным в кофейных чашках по 75 или 100 грамм с блюдцами. Отдельно предлагают в розетке сахар, в молочнике — горячее молоко или сливки. К черному кофе можно подать лимон. Стол сервируют чашками или стаканами. При подаче кофе с мороженым (называется «глясе») используют соломинку.

### **Практическая часть**

1. Произвести расчет сырья для приготовления 5 порций горячих напитков:

- **Чай с молоком**

- Кофе по-варшавски
- Кофе по-венски
- Кофе гляссе
- Какао с мороженым
- Шоколад со взбитыми сливками

Результаты оформить в таблицу. Обязательно произвести расчет итогового количества массы брутто и массы нетто.

Расчет расхода продуктов и сыр

Наименование сырья	наименование блюда				наименование блюда				Всего масса брутто
	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	бр 1 пор	нет 1 пор	бр 5 пор	нет 5 пор	

2. Составить технологические карты приготовления напитков:

- Кофе по-венски
- Шоколад со взбитыми сливками
- Кофе гляссе

3. По окончании выполнения работы сделать соответствующий вывод и ответить на контрольные вопросы

### Контрольные вопросы

1. Варианты подачи горячих напитков
2. Актуальные направления в приготовлении горячих напитков
3. Методы приготовления горячих напитков