

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина

2020 г.

Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

для обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка.....	4
Перечень практических занятий.....	4
Литература	6
Методические указания к выполнению практических занятий.....	6
Приложения (таблицы)	34

Пояснительная записка

Практическое занятие – одна из форм учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформированных умений решают задачи, представляют результаты своей практической и творческой деятельности или осваивают сложные познавательные приемы, необходимые для серьезного и активного изучения.

Практические занятия отличаются своей направленностью на обучение учащихся применять полученные знания и умения в конкретной жизненной ситуации.

Практические занятия проводятся по основным разделам междисциплинарного курса. На практических занятиях учащиеся приобретают навыки работы с нормативной и технологической документацией, расчетов необходимого количества полуфабрикатов и сырья, составления технологических и технико-технологических карт, оценке качества изделий, разработке новых видов продукции и технологий, оформлению соответствующей технологической документации.

Главной целью **практических занятий** является формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности по профессиональным дисциплинам

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ПК 4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

Перечень практических занятий

МДК.04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного		
ПЗ. № 1	Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	2
Тема 1.2 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента		
ПЗ. № 2	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд,	3

	напитков разнообразного ассортимента.	
ПЗ. № 3	Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.	2
ПЗ. № 4	Производственная программа холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	1
	Итого	8

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПР. № 1	Составление таблицы классификации сладких холодных и горячих блюд, десертов.	2
ПР. № 2	Составление таблицы оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сладких холодных блюд.	3
ПР. № 3	Составление технологических карт и схем сладких холодных и десертов, оценка качества, условия и сроки хранения. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	10
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
ПЗ. № 4	Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	10
ПЗ. № 5	Составление таблицы оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сладких горячих блюд.	2
ПЗ. № 6	Решение ситуационных задач по методике расчёта пищевой ценности сладких	3
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента		
ПЗ№7	Составление технологических карт и схем холодных напитков. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	10
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.		
ПЗ. № 8	Составление технологических карт и схем горячих напитков. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	8
	Итого	48

Критерии оценивания:

Оценка «отлично» выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка «хорошо» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка «удовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).

Основные источники учебных изданий для обучающихся:

Основные учебники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.
4. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования, – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

Дополнительные источники:

Учебные пособия:

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

Справочники:

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. г.
1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. **Правила оказания услуг общественного питания** (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М; Экономика. 2006 г.

Журналы: «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2014 – 2015 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ПРКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

МДК.04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Практическое занятие № 1

Тема: Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха, знать классификацию оборудования для приготовления холодных блюд и закусок

План работы:

1. Проверка знаний обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы

3. Составление таблицы «Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов»

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
2. Ответить на поставленные вопросы.
3. Заполнить таблицу «Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов»

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

Форма отчетности по занятию:

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в холодном цехе

- заполненная таблица

Информационный блок

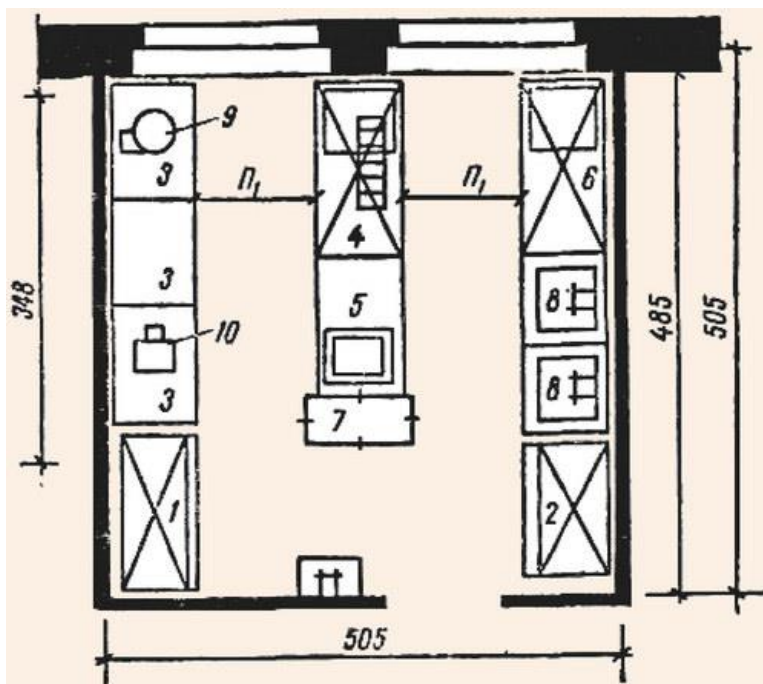
Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты. Рабочие места на предприятиях общественного питания имеют свои особенности в зависимости от типа предприятия, его мощности, характера выполняемых операций, ассортимента выпускаемой продукции. Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. **Специализированные рабочие места** организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций. Каждое рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инструментов, инвентаря и посуды. Посуду и инвентарь подбирают в соответствии с Нормами оснащения в зависимости от типа и мощности предприятия. К производственному инвентарю предъявляются требования: прочность, надежность в работе, эстетичность и др. Санитарно-гигиенические требования к инвентарю, посуде, инструментам определены СП и СанПиН, согласно которым посуда, инвентарь и инструменты должны изготавливаться из безвредных и безопасных для здоровья людей и окружающей среды материалов. Холодные цехи организуются на предприятиях с цеховой структурой производства (в ресторанах, столовых, кафе и др.). На специализированных предприятиях и в хозяйствах небольшой мощности, реализующих небольшой ассортимент холодных закусок, имеющих бесцеховую структуру, для приготовления холодных блюд отводится отдельное рабочее место в общем производственном помещении. **Холодные цехи** предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных блюд зависит от типа предприятия, его класса. Так, в ресторане 1-го класса в ассортимент холодных блюд ежедневно должно включаться не менее 10 блюд, высшего класса - 15 блюд. В ассортимент продукции холодного цеха входят холодные закуски, гастрономические изделия (мясные, рыбные), холодные блюда (отварные, жареные, фаршированные, заливные и др.), молочнокислая продукция, а также холодные сладкие блюда (желе, муссы, самбуки, кисели, компоты и др.), холодные напитки, холодные супы. Производственная программа

холодного цеха составляется на основании ассортимента блюд, реализуемых через торговый зал, магазины кулинарии, а также отправляемых в буфеты и другие филиалы.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или северо-запад. При планировке цеха необходимо предусматривать удобную связь с горячим цехом, где производится тепловая обработка продуктов, необходимых для приготовления холодных блюд, а также с раздачей и моечной столовой посуды. При организации холодного цеха необходимо учитывать его особенности: продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса, а поварам - правила личной гигиены; холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок. Салаты и винегреты в незаправленном виде хранят в холодильных шкафах при температуре 2-6°C не более 6 ч. Заправлять салаты и винегреты следует непосредственно перед отпуском, не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня: салаты, винегреты, студни, заливные блюда и другие особо скоропортящиеся холодные блюда, а также компоты и напитки собственного производства. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°C, поэтому в цехе предусмотрено достаточное количество холодильного оборудования. Учитывая, что в холодном цехе изготавливается продукция из продуктов, прошедших тепловую обработку, и из продуктов без дополнительной обработки, необходимо четко разграничить производство блюд из сырых и вареных овощей, из рыбы и мяса. На небольших предприятиях организуются универсальные рабочие места, на которых последовательно готовят холодные блюда в соответствии с производственной программой, в крупных холодных цехах организуются специализированные рабочие места. В холодных цехах используется механическое оборудование: универсальные приводы П-П, ПХ-06 со сменными механизмами (для нарезки сырых, вареных овощей; для перемешивания салатов и винегретов, для взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны; для выжимания соков из фруктов); машина для нарезки вареных овощей МРОВ. Эти машины выполняют всевозможные операции: нарезают сырые и вареные овощи, перемешивают салаты и винегреты (когда их готовят в большом количестве), взбивают, протирают, выжимают соки. В небольших цехах эти операции в основном выполняют вручную. Кроме того, в цехе при большом ассортименте гастрономических изделий, бутербродов используют средства малой механизации: машина для нарезки гастрономических изделий МРГУ-370 (для нарезки и укладки в лотки ветчины, колбасы, сыра); хлеборезка МРХ; ручной маслоделитель РДМ. Холодный цех должен быть оснащен достаточным количеством холодного оборудования. Для хранения продуктов и готовых изделий устанавливают холодильные шкафы (ШХ-0,4, ШХ-0,8, ШХ-1,2), производственные столы СОЭСМ-2 с охлаждаемым шкафом, СОЭСМ-3 с охлаждаемым шкафом, горкой и емкостью для салата, низкотемпературный прилавок для хранения и отпуска мороженого. В ресторанах и барах применяют льдогенераторы для получения льда, который используется при приготовлении коктейлей, холодных напитков. Подбор холодильного оборудования зависит от мощности холодного цеха, количества продуктов и готовых изделий, подлежащих хранению.

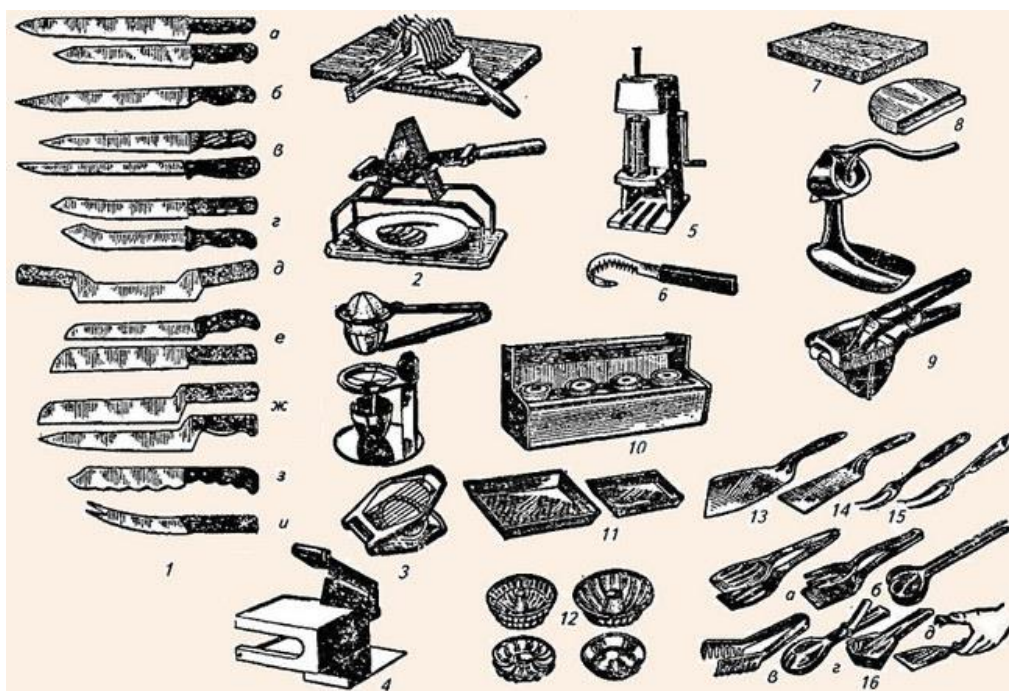
Подбор производственных столов зависит от количества работников, одновременно работающих в цехе, из расчета, что фронт работы на каждого работника должен быть не менее 1,5 м. Промывка овощей, зелени, фруктов производится в стационарных или передвижных ваннах или для этой цели используют секционный модулированный стол со встроенной моечной ванной СМВСМ. В холодных цехах больших столовых применяют передвижные стеллажи для кратковременного хранения блюд перед отправкой их на реализацию. В ресторанах холодный цех имеет раздаточный прилавок

Примерная планировка холодного цеха



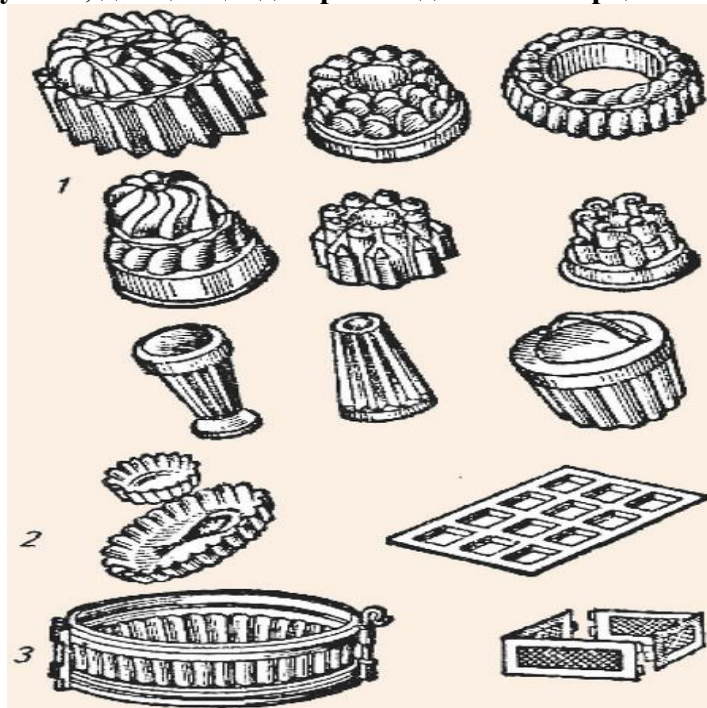
1 - холодильный шкаф ШХ-0,8; 2 - холодильный шкаф ШХ-0,6; 3 - стол производственный СП-1050; 4 - секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3; 5 - низкотемпературный прилавок СН-0,15; 6- секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7 - передвижной стеллаж; 8 - моечная ванна ВМ-2СМ на два отделения; 9 - машина МРОВ-160 для нарезки вареных овощей; 10 - маслоделитель ручной РДМ-5

В холодном цехе используются разнообразные инструменты, инвентарь, приспособления: ножи поварской тройки, ножи гастрономические (колбасный, для нарезки ветчины, сыра, масла, для фигурной нарезки масла, нож-вилка), томаторезки, яйцерезки, приспособление для нарезки сыра, скребок для масла, разделочные доски, ручные соковыжималки, приборы для раскладывания блюд (рис. 22), формы для заливных блюд, желе, муссов.



Инвентарь и приспособления, используемые в холодном цехе:

1 - ножи гастрономические: а - филейные; б - гастрономический (колбасный); в - для нарезки ветчины; г - кухонные; д - с двумя ручками для нарезки сыра и масла; е, ж - с одной ручкой для нарезки сыра и масла; з - для фигурной нарезки масла; и - нож-вилка; 2 - томаторезки ручные; 3 - яйцерезки; 4 - приспособление для нарезки сыра; 5 - ручной делитель масла; 6 - скребок для сливочного масла; 7 - доска разделочная; 8 - доска для нарезки лимонов; 9 - соковыжималки ручные; 10 - горка для гарниров; 11 - лотки для заливных блюд; 12 - формы для паштетов, заливных и сладких блюд; 13 - лопатка-нож для раскладывания заливных блюд; 14 - лопатка для раскладывания порционных блюд; 15 - вилки производственные для раскладывания блюд; 16 - приборы для раскладывания блюд: а, б, в - приборы салатные; г - прибор для консервированных фруктов; д - щипцы для раскладывания порционных блюд



1 - формы для желе, крема, мусса, самбука, пломбира, парфе; 2 - формы для заливных блюд; 3 - формы паштетные

Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

Компоты и напитки собственного производства (лимонный, клюквенный, из шиповника и др.) готовят в горячем цехе, потом охлаждают и порционируют в стаканы. Для компотов из свежих яблок используют приспособление для нарезки яблок, которое одним движением вырезает семенное гнездо и разрезает яблоко на 6-8 долек

Организация труда

Режим работы холодного цеха устанавливается в зависимости от типа предприятия и режима его работы. При продолжительности работы предприятия 11 и более часов работники цеха работают по ступенчатому, двухбригадному или комбинированному графику. Общее руководство цехом осуществляет бригадир или ответственный работник из поваров VI или V разряда. Сладкие супы готовят на фруктовых отварах. Основой для сладких супов являются свежие или сушеные плоды, или ягоды. Перед варкой их перебирают и тщательно промывают, используя дуршлаг или сетчатые вкладыши. Ягоды для

приготовления супов используют целыми, свежие яблоки, груши нарезают при помощи овощерезки, предварительно специальным прибором вынимают семенные гнезда. Фруктовые отвары и гарниры к сладким супам приготавливают в горячем цехе. Отпускают супы с отварным рисом, макаронными изделиями и др. Из сладких блюд в холодном цехе готовят компоты, кисели, желе, муссы, самбуки и др. На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы ВНЦ-2 и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду (рис. 24). Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков

Вопросы для контроля знаний

1. Что такое рабочее место?
2. Какие требования предъявляются к размерам площади рабочего места?
3. Как различаются рабочие места?
4. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
5. Какие могут быть разновидности секционных модулированных столов?
6. Какие допустимые расстояния рекомендуются при размещении оборудования?
1. Где организуется холодный цех?
2. Для чего предназначен холодный цех? Перечислите ассортимент продукции холодного цеха.
3. На чем основывается производственная программа холодного цеха?
4. Опишите месторасположение холодного цеха.
5. Какие особенности надо учитывать при организации холодного цеха?
6. Какое механическое оборудование используется в холодном цехе?
7. Перечислите средства малой механизации, применяемые в холодном цехе.
8. Какое немеханическое оборудование применяют в холодном цехе?
9. Перечислите виды и типы холодного оборудования, применяемые в холодном цехе.
10. Какие требования предъявляются к планировке холодного цеха?
11. Перечислите инвентарь, инструменты, применяемые в холодном цехе.
12. Какие технологические линии приготовления блюд могут выделяться в холодном цехе?
13. Какие отдельные рабочие места организуются в больших холодных цехах?
14. Опишите организацию рабочего места приготовления салатов и винегретов.
15. Опишите организацию рабочего места обработки гастрономических изделий.
16. Опишите организацию рабочего места приготовления заливных блюд.
17. Опишите организацию рабочих мест приготовления бутербродов.
18. Как организуется приготовление холодных супов в холодном цехе?
19. Опишите приготовление сладких блюд в холодном цехе.
20. Какое оборудование применяют для приготовления мягкого мороженого и для хранения и отпуска мороженого?

Практическое занятие № 2

Тема: Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха, знать классификацию оборудования для приготовления холодных блюд и закусок

План работы:

1. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы
3. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
2. Ответить на поставленные вопросы.
3. Решить ситуационную задачу по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

Форма отчетности по занятию:

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в холодном цехе
- заполненная таблица

**Перечень
посуды, инвентаря, инструментов
необходимых повару для приготовления компотов**

№ п/п	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать отчет преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно,	3 (удовлетворительно)

Практическое занятие № 3

Тема: Санитарно-гигиенические требования к организации работы холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха, знать классификацию оборудования для приготовления холодных блюд и закусок

План работы:

1. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы
3. Заполнить таблицу «Санитарно-гигиенические требования к организации работы холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов»

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
2. Ответить на поставленные вопросы.
3. Заполнить таблицу «Организация рабочего места холодного цеха»

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

Форма отчетности по занятию:

- заполненная таблица

Информационный блок

Требования к планировке и устройству помещений

В соответствии с санитарно-гигиеническими требованиями планировка помещений должна обеспечивать последовательность и поточность технологических процессов, а также кратчайший путь про хождения сырья с момента его получения до выпуска готовой продукции. Нельзя допускать перекрещивания потоков сырья, полуфабрикатов и готовой продукции, грязной и чистой посуды, чтобы исключить обсеменение пищи микробами и возможность возникновения пищевых инфекционных заболеваний и пищевых отравлений.

Холодный цех выпускает продукцию, которую в процессе приготовления не подвергают тепловой обработке. Поэтому к проектированию цеха предъявляют повышенные санитарные требования. Во избежание вторичного обсеменения холодных блюд микробами этот цех необходимо отделить от заготовочных цехов, максимально приблизить к горячему цеху и раздаточной. С этой же целью в цехе разграничивают рабочие места для приготовления мясных, рыбных, овощных, сладких блюд и бутербродов, так как эти блюда приготавливают из сырых продуктов и прошедших тепловую обработку, имеющих разное санитарное состояние. В цехе следует максимально использовать механическое оборудование для нарезки продуктов (овощей, масла, колбас, ветчины, сырах, что повышает санитарный уровень процесса приготовления блюд. Учитывая, что продукция холодного цеха в основном скоропортящаяся, необходимо иметь холодильные шкафы.

Бракераж готовой продукции**Эталон ответа:**

Качество выпускаемой продукции зависит от сырья, соблюдения технологического процесса, соблюдение правил санитарии и гигиены и систематического контроля для всей системы П.О.П. Существует 2 вида контроля внутриведомственный и производственный.

Внутриведомственный – контроль оперативный, бухгалтерский, лабораторный, технологический – осуществляет выше стоящие организации П.О.П.

Оперативный контроль – проверяет соблюдение правил торговли, своевременное клеймение и поверку весов, анализирует жалобы и предложения потребителей.

Бухгалтерский контроль – проверка соблюдения норм закладки сырья, правильность исчисления цен, выполнения статей бюджета.

Лабораторный контроль – ведет учет результатов анализов по каждому предприятию исследованных физическим и химически органолептическим путем.

Технологический контроль – осуществляют инженеры технологи непосредственно на П.О.П. органолептическим путем. Итоги получения по всем видам контроля заполняются документально (ведется журнал) и доводится до сведения работников.

Производственный контроль – осуществляется непосредственно на самом предприятии. Ответственность за продукцию предприятия несет директор, его заместитель, заместитель производства, его заместитель, инженер технолог, повар изготавливающий данное изделие, раздатчики.

Все они проводят бракераж – повседневный контроль качества выпускаемой продукции. Его осуществляет комиссия, в которую входит: директор, инженер-технолог, заведующий производства высококвалифицированный повар, имеющий право личного бракеража или шеф повар, члены группы народного контроля, и медицинские работники бракераж проводят в течении всего дня по мере изготовления каждой порции блюд, п/ф, кулинарного изделия в присутствии повара готовившие данные блюда. Качество блюд контролируют органолептическим путем внешний вид, вкус.

Оценка “5” – получают такие блюда и кулинарные изделия, которые по внешнему виду, вкусу, запаху, цвету и консистенции соответствуют установленным для них показателям и требованиям кулинарии.

Оценка “4” – получают такие блюда и кулинарные изделия с отличными вкусовыми показателями, но имеющие нарушения формы нарезки, недостаточно румяную корочку, не полный набор сырья и других незначительных отклонений.

Оценка “3” – дают блюдам, пригодным для продажи без переработки если их вкусовые качества не отвечают всем установленным для них требованиям.

Оценка “2” – получают блюда с посторонним вкусом и запахом, пересоленные, кислые, горькие, острые, утратившие свою форму и подгоревшие, имеющие признаки порчи. Эти блюда снимаются с продажи, если недостатки исправить невозможно – составляют акт, на повара, приготовившего это блюдо, взыскивают стоимость сырья

Для выполнения задания Вам понадобится учебник: З.П. Матюхина «Основы физиологии питания, санитарии и гигиены»

Составьте краткий конспект по вопросам:

Вопрос	№ страницы
Требования к территории п.о.п	
Требования к планировке и устройству п.о.п.	
Расположение производственных помещений п.о.п.	
Требования к отделке помещений.	
Требования к холодному цеху.	
От чего зависит степень доброкачества сырья	116
Значение дезинфицирующих средств?	118
Физические методы обработки инвентаря, инструментов, посуды	118
Химические методы обработки инвентаря, инструментов, посуды	118
Санитарные требования к инвентарю и инструментам	125
Санитарные требования к столовой посуде	128
Перечень моющих и дезинфицирующих средств, допущенных для мытья посуды на п,о.п.	131

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	Требования к территории п.о.п	
2	Требования к планировке и устройству п.о.п	
3	Расположение производственных помещений п.о.п.	
4	Требования к отделке помещений	
5	Требования к холодному цеху	
	От чего зависит степень доброкачественности сырья	
	Значение дезинфицирующих средств?	
	Физические методы обработки инвентаря, инструментов, посуды	
	Санитарные требования к инвентарю и инструментам	
	Санитарные требования к инвентарю и инструментам	
	Перечень моющих и дезинфицирующих средств, допущенных для мытья посуды на п,о.п.	

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать отчет преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практическое занятие № 4

Тема: Производственная программа холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха, знать классификацию оборудования для приготовления холодных блюд и закусок

План работы:

1. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы
3. Составление таблицы «Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов»

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
2. Ответить на поставленные вопросы.

3. Заполнить таблицу «Организация рабочего места холодного цеха»

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

Форма отчетности по занятию:

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в холодном цехе

- заполненная таблица

Информационный блок

«План-меню, его назначение»

Меню́ (фр. le menu) — перечень блюд и напитков, подаваемых в кафе, ресторане или баре. В ресторане, меню представляет собой презентацию предлагаемых блюд, закусок

Меню может, представляется в различных видах: в виде стендов, каталога, брошюр, публикации в Интернете, может распространяться в форме рекламы в специализированных изданиях и печатной рекламы, оно считается сильнейшей рекламой заведения. Меню рекомендуется выдерживать в одном стиле дизайн и типографию меню, полностью опираясь на атмосферу ресторана и предпочтения его клиентов предлагаемых блюд и напитков.

Меню должно быть подписано директором, заведующим производством и калькулятором. В зависимости от типа предприятия и обслуживаемого контингента потребителей применяют различные виды меню: со свободным выбором блюд; комплексных обедов и обедов по абонементам; дневного рациона; диетического и детского питания; банкетное.

Меню со свободным выбором блюд составляется в общедоступных предприятиях общественного питания (ресторанах, барах, столовых, кафе, закусочных). Оно представляет перечень блюд, записанных в определенном порядке с указанием выхода блюд, гарнира, основного продукта и цены. Для первых блюд в меню, как правило, приводится цена порции и полупорции. В меню ресторана выход блюд не указывается.

Меню комплексных обедов (завтраков, ужинов) представляет собой набор блюд на определенную стоимость, при сочетании которых обеспечивается комплекс необходимых для организма белков, жиров, углеводов, минеральных солей и витаминов. Как правило, в обеденном зале реализуется два варианта комплексных завтраков, обедов, ужинов, различных по составу, но одинаковых по стоимости. В домах отдыха и санаториях посетители могут заказать блюда на следующий день в соответствии с предложенным меню.

Меню детского питания составляется на основе физиологических норм питания детей и подростков, В меню школьных столовых включаются рыбные, мясные, овощные, яичные, творожные и молочные блюда, сладкие блюда (кисели, компоты и др.) и напитки. В школьных столовых разнообразие блюд достигается составлением циклического меню на две недели. Меню составляется одно для разных возрастных групп (7-10 лет; 11-13 лет; 14-17 лет) с разным выходом порций.

Банкетное меню составляется с учетом характера банкета и времени проведения. В меню банкета включают несколько холодных блюд и закусок, которые можно заказывать из расчета 1/2 и 1/3 порции. В меню включают одну горячую закуску, вторые горячие блюда одного-двух наименований (из рыбы, мяса, птицы), десертное блюдо, горячие напитки (кофе, чай), мучные кондитерские изделия.

План-меню, его назначение.

Ежедневно заведующий производством составляет план-меню, в котором указываются наименования и номера блюд по Сборнику рецептов или по технологическим карточкам, а также количество блюд, намеченных к приготовлению.

План-меню составляется накануне дня приготовления продукции собственного производства на специальном бланке или в журнале. Блюда группируются по видам (холодные закуски, первые, вторые, третьи блюда и т.д.) и по составу сырья (рыбные, мясные, овощные и т.д.).

При этом учитываются наличие продуктов в кладовой, спрос покупателей, время года, производственная мощность и т.д. На основе плана-меню и с учетом остатка сырья на производстве (кухне) определяется суточная потребность в продуктах и выписывается требование, которое служит основой для получения сырья из кладовой. План-меню составляется в одном экземпляре, подписывается заведующим производством и утверждается руководителем предприятия.

ПЛАН - МЕНЮ

- **Холодные блюда и закуски**
- Рыбная гастрономия
- Холодные рыбные блюда
- Салаты и винегреты
- Холодные блюда из мяса
- Холодные блюда из птицы
- Молочнокислые продукты
- Горячие закуски
- Рыбные, мясные
- Из домашней птицы и дичи (жюльены)
- Овощные
- Грибные
- Яичные
- Супы
- Прозрачные, заправочные, пюреобразные, молочные, холодные и сладкие
- Вторые блюда
- Рыбные (отварные, припущенные, жареные, запеченные)
- Мясные (отварные, жареные, тушеные)
- Блюда из домашней птицы и дичи
- Блюда из котлетной массы
- Блюда из субпродуктов
- Блюда из овощей, круп, бобовых, макаронных и мучных изделий
- Блюда из яиц и творога
- Сладкие блюда (горячие, холодные)
- Горячие напитки
- Холодные напитки собственного производства
- Мучные кулинарные и кондитерские изделия

План-меню

Ресторан: _____

№ п/п	Наименование блюд	№ по сб.реп.	Выход одной порции блюда	Количество порций	Цена за порцию	Сумма
1	Бутерброд с сыром	№ 2	50	25	55-00	
2	Борщ Сибирский	№ 88	300	40	108-00	
3	Рассольник ленинградский	№ 101	300	25	98-55	

4	Суп из апельсинов	№ 156	250	15	45-50	
5	Вареники ленивые	№ 225	200/25	35	78-10	
6	Рыба в тесте жареная	№ 246	75/75	45	95-50	
7	Бифштекс	№ 265	50	55	105-50	
8	Котлеты из говядины	№ 298	50	70	55-70	
9	Котлеты по-киевски	№ 319	125	35	150-70	
10	Грибы в сметанном соусе	№ 348	50/50	15	88-80	
11	Суфле шоколадное	№ 456	100	20	50-90	
12	Чай с молоком	№ 469	150	70	25-00	
13	Кофе на сгущенном молоке	№ 476	150	35	45-50	
14	Шоколад с взбитыми сливками	№ 485	100	16	56-80	
15	Ряженка	№ 487	200	25	28-80	
	Итого			*	-	*

Заведующий производством: _____

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать отчет преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Практическое занятие № 1

Тема: Составление таблицы классификации сладких холодных и горячих блюд, десертов

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха, знать классификацию оборудования для приготовления холодных блюд и закусок

План работы:

3. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме

4. Ответить на поставленные вопросы

3. Составление таблицы «Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов»

Задание:

4. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха

5. Ответить на поставленные вопросы.

6. Заполнить таблицу «Организация рабочего места холодного цеха»

Порядок выполнения практической работы:

5. Проведение инструктажа по практической работе.

6. Изучение информационных материалов.

7. Выполнение практического задания.

8. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

Форма отчетности по занятию:

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в холодном цехе

- заполненная таблица

Информационный блок

Сладкие блюда подают обычно в конце приема пищи. Они обладают высокими вкусовыми качествами. Пищевая ценность сладкого блюда зависит от его состава. Многие десерты содержат большое количество сахара, жиры, яйца, молоко, сливки и поэтому являются высококалорийными. Сладкие блюда из свежих плодов и ягод являются источником витаминов (С, Р), минеральных солей, органических кислот, пектиновых веществ.

По температуре подачи сладкие блюда подразделяют на холодные (12...15°С) и горячие (55°С). К холодным сладким блюдам относятся свежие плоды и ягоды, компоты, фрукты в сиропе, железированные блюда, мороженое, парфе, взбитые сливки; к горячим – суфле, пудинги, сладкие каши, блюда из яблок, гренки, блинчики со сладкими фаршами и др. Некоторые сладкие блюда (яблоки печеные, блинчики и др.) можно подавать и горячими, и холодными.

Холодные сладкие блюда

Холодные сладкие блюда подают на мелких десертных тарелках, в стеклянных креманках, в вазочках, стаканах.

Натуральные плоды и ягоды. Свежие плоды и ягоды перебирают, зачищают, промывают, обсушивают и подают в вазах, на десертных тарелках, в креманках. Можно посыпать сахарным песком или сахарной пудрой. Виноград подают целыми кистями, без сахара. Очищенные апельсины нарезают кружочками, укладывают в вазы, посыпают сахарной пудрой или заливают десертным вином. Арбузы и дыни нарезают дольками. Можно срезать корку и удалить семена. Ананасы очищают от кожицы, нарезают

кружочками, удаляют сердцевину. Подают на десертной тарелке с сахарной пудрой или с сиропом. Бананы очищают, нарезают кружочками, посыпают сахарной пудрой. Отдельно подают молоко или сливки. Киви, инжир разрезают пополам и подают на десертной тарелке. Быстрозамороженные плоды и ягоды размораживают в течение 10... 15 мин, промывают, раскладывают в вазочки, заливают теплым сиропом и настаивают.

Фруктовые салаты. Эти сладкие блюда готовят из смеси свежих или консервированных плодов и ягод. Очищенные плоды нарезают ломтиками, кубиками или соломкой. Укладывают в вазочки, поливают сладкими соусами, сиропами, соками. Можно добавить мед, орехи, ликер, коньяк. Оформляют салат взбитыми сливками или сметаной. Для подачи можно использовать корзиночки из апельсинов или корзиночки, выпеченные из различных видов теста.

Компоты. Компоты готовят из свежих, консервированных, сушеных, быстрозамороженных плодов и ягод.

Можно использовать один вид или различные сочетания плодов и ягод. Компоты подают охлажденными в стаканах или вазочках.

Желированные сладкие блюда. В эту группу сладких блюд входят кисели, желе, муссы, самбуки и кремы. Для их приготовления используют такие желирующие вещества, как крахмал, желатин, пектин и др. Для приготовления киселей используют картофельный или кукурузный крахмал. При нагревании с водой крахмал образует студень, который при длительном нагревании разжижается. Картофельный крахмал образует прозрачный студень (фруктово-ягодные кисели), а кукурузный – непрозрачный (молочный кисель).

Перед использованием крахмал заливают холодной кипяченой водой в соотношении 1: 5 и размешивают.

Желатин используют для приготовления желе, муссов, самбуков и кремов. Это белковый продукт, получаемый из костей, хрящей, сухожилий животных. Он растворяется в горячей воде, а затем при охлаждении образует прозрачный студень. Перед использованием желатин заливают холодной кипяченой водой (1:4) и оставляют для набухания на 1 ч. Затем удаляют избыток влаги. При взбивании растворы желатина образуют пену (мусс, самбук). Пектин образует студни в присутствии сахара и кислот. Пектин входит в состав яблок, абрикосов и некоторых других фруктов, и ягод.

Кисели. По консистенции кисели бывают густые, средней густоты и жидкие. Кисели густые и средней густоты используют как самостоятельное блюдо, а жидкие в качестве сладких соусов.

Для приготовления киселя готовят сироп и заваривают его крахмалом.

Густой кисель разливают в формы, предварительно смоченные холодной водой и посыпанные сахарным песком, и охлаждают. Перед подачей выкладывают из формы в вазочку или на десертную тарелку, поливают фруктово-ягодным сиропом. Отдельно подают сливки или молоко. Кисели средней густоты разливают в вазочки или стаканы, посыпают сверху сахарным песком, чтобы не образовывалась пленка. Подают охлажденными. Кисели готовят из свежих плодов и ягод.

Для приготовления киселей можно использовать сухофрукты, соки, сиропы, варенье, молоко, сливки, чай и т.д.

Желе. Готовят из свежих плодов и ягод, отваров, соков, экстрактов, молока, вина и т.д. Для приготовления желе варят сироп из ягод или плодов, добавляют набухший желатин, растворяют его при нагревании, вводят сок и разливают в формы. Если сироп получается мутным, его осветляют оттяжкой из яичных белков и подкисленной воды. Оттяжку вводят в охлажденный до температуры 75°C сироп, доводят до кипения, выдерживают при слабом нагреве несколько минут, процеживают. Перед отпуском формы с желе погружают на $\frac{2}{3}$ объема в горячую воду на несколько секунд и выкладывают желе в вазочки, креманки или на десертные тарелки, подают со сладкими соусами, сиропами, взбитыми сливками.

Муссы. Муссы получают взбиванием охлажденного желе до увеличения объема в 4–5 раз. Взбитую массу разливают в формы и охлаждают.

Подают в вазочках или на десертных тарелках со сладкими соусами или сиропами.

Можно приготавливать мусс на основе манной крупы без желатина. Манную крупу высыпают в горячий сироп, проваривают, охлаждают до 40°C и взбивают.

Самбук. Для приготовления самбука фруктовое пюре взбивают с сахаром и яичными белками до увеличения в объеме в 2 – 3 раза, затем вводят тонкой стружкой подготовленный желатин, перемешивают и охлаждают в формах. Подают на десертных тарелках или в креманках со сладкими соусами или сиропами.

Кремы. Кремы делят на сливочные, сметанные, ягодные. Для их приготовления используют сливки 35%-ной жирности или сметану 36%-ной жирности. В зависимости от вкусовых добавок кремы подразделяют на: ванильный, шоколадный, кофейный, ореховый, клубничный и т.д.

Часто кремы готовят на основе яично-молочной смеси (шарлот). Для ее приготовления желтки растирают с сахарным песком, постепенно вливают горячее молоко и при непрерывном помешивании проваривают на водяной бане до загустения.

Взбитые сливки. Взбитые сливки подают как самостоятельное блюдо или используют для приготовления кремов и оформления сладких блюд.

Сливки 35%-ной жирности охлаждают, взбивают до образования устойчивой массы, добавляют сахарную пудру и наполнители: тертый шоколад, какао, цедру лимона, измельченные орехи.

Подают в креманках с вареньем, апельсинами, шоколадом, орехами, печеньем.

Мороженое. На предприятиях общественного питания используют мороженое промышленного производства или приготавливают мягкое мороженое из сухих смесей. Подают мороженое в креманках, фужерах, вазочках со сладкими соусами, свежими и консервированными фруктами, ягодами, орехами, вареньем, ликерами, печеньем, шоколадом и т. д.

Парфе – это разновидность мороженого. Готовится из взбитых с сахаром сливок, яично-молочной смеси, ароматизаторов и вкусовых добавок.

Готовую смесь помещают в специальную форму и замораживают.

Перед подачей выкладывают на металлическое блюдо или в вазы.

Оформляют мелким печеньем, бисквитом, консервированными фруктами.

Горячие сладкие блюда

Горячие сладкие блюда подают в качестве десерта, а также включают в меню завтраков и ужинов. Подают горячие сладкие блюда на порционных сковородах, в баранчиках, в креманках, на десертных тарелках и т. д.

К горячим сладким блюдам относятся пудинги, сладкие каши, суфле, блюда из яблок, блинчики и др.

Пудинги. Пудинги готовят на основе вязких каш, творога, белого хлеба или сухарей. Для придания изделиям пышности вводят взбитые яичные белки. Пудинги запекают в жарочном шкафу или варят на пару. Готовый пудинг нарезают на порции и подают со сладкими соусами.

Блюда из яблок. Из яблок готовят различные сладкие блюда: яблоки печеные, шарлотка с яблоками, яблоки в тесте жареные, яблоки с рисом, яблоки по-киевски, яблоки в слойке и др.

Суфле (воздушный пирог). Такой пирог готовят на основе яично-молочной смеси или фруктово-ягодного пюре с добавлением взбитых белков. Готовое суфле должно быть пышным и хорошо подрумяненным. Отпускают суфле немедленно в той же посуде, в которой оно запекалось, посыпав сахарной пудрой. Отдельно подают холодное молоко или сливки.

Блинчики. Выпекают блинчики из пресного теста на разогретых сковородах. Блинчик обжаривают, с одной стороны. Фарш (яблочная масса, творог, варенье и др.) укладывают на обжаренную сторону и формируют в виде прямоугольника. Обжаривают на масле с двух сторон и прогревают в жарочном шкафу 5... 6 мин. Подают с сахарной пудрой.

Блинчики с творогом отпускают со сметаной или маслом. Блинчики без фарша обжаривают с двух сторон, сворачивают треугольником или трубочкой и посыпают сахарной пудрой.

Требования к качеству сладких блюд

К сладким блюдам и входящим в их состав фруктам, ягодам и другим ингредиентам предъявляются следующие требования.

Свежие плоды должны быть зрелыми, доброкачественными, тщательно вымытыми.

Компоты – плоды и ягоды должны сохранять форму, сироп – быть прозрачным, цвет, запах и вкус – характерными для используемых продуктов.

Фрукты в сиропе должны сохранять форму; сироп – быть прозрачным, густым; вкус – слабокислым с ароматом вина.

Кисели – внешний вид должен представлять собой однородную массу без комков заварившегося крахмала. Густые кисели должны сохранять форму, не растекаться; полужидкие – иметь консистенцию густой сметаны. Цвет, запах и вкус должны соответствовать используемым продуктам.

Желе – консистенция должна быть студнеобразной, на изломе сохранять форму. Ягодное желе должно быть прозрачным, молочное – белым. Вкус и запах должны соответствовать используемым продуктам.

Муссы, самбуки – консистенция должна быть упругой, мелкопористой, у самбука – более тяжелой. Вкус должен быть сладким с кислинкой, запах – свойственным использованным плодам и ягодам.

Пудинги, суфле – внешний вид должен представлять собой взбитую, хорошо пропеченную массу с поджаренной корочкой, посыпанной сахарной пудрой. Консистенция должна быть нежной, мягкой. Цвет, запах и вкус должны быть свойственными используемому сырью.

Яблоки в тесте жареные – корочка изделий должна быть золотистой, тесто – пышным, желтым на изломе. Яблоко пропеченное, зеленовато-желтое или белое, мягкое. Запах и вкус должны быть свойственными яблокам и тесту.

Свежие фрукты и ягоды хранят при температуре 0...6°C;

холодные сладкие блюда – при температуре 0... 14°C в течение 1 суток;

горячие – при температуре 55...60°C на мармите.

Первичное закрепление учебного материала:

1. Учащиеся выполняют индивидуальные задания:

Составление алгоритма классификации сладких блюд.

2. Фронтальный опрос группы:

№ п/п	Вопрос	Ответ
1	Какие блюда относятся к сладким?	С большим содержанием легкоусвояемых углеводов – сахаров.
2	В чем заключается питательная ценность сладких блюд?	В состав многих сладких блюд входят жиры, яйца, молоко, сливки, витамины С,Р, минеральные вещества.
3	Какую роль играют углеводы?	Источник энергии человека.
4	Что вы можете приготовить из свежих плодов или ягод?	Компоты, подать в натуральном виде, возможен ответ – запекание.

Закончив выполнение практической работы, Вы должны сдать отчет преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю

Критерии оценки:

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно,	3 (удовлетворительно)

технологически не правильно	
-----------------------------	--

Практическое занятие № 2

Тема: Составление таблицы посуды, инвентаря, инструментов для приготовления сладких холодных и горячих блюд по заданным условиям

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха, знать классификацию оборудования для приготовления холодных блюд и закусок

План работы:

1. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы
3. Составление таблицы «Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов»

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
2. Ответить на поставленные вопросы.
3. Заполнить таблицу «Организация рабочего места холодного цеха»

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

Форма отчетности по занятию:

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в холодном цехе

- заполненная таблица

Информационный блок

Список наиболее важного инвентаря:

№ п/п	Список наиболее важного инвентаря
1	электрический миксер
2	Блендер
3	Сито
4	вес;
5	пресс для приготовления фруктового пюре
6	кондитерский мешок с насадками
7	ложки для мороженого
8	кастрюля с высокими бортиками
9	емкость с крышкой для хранения мороженого
10	мелкий инвентарь (венчик, лопатка, ножи, нож для снятия цедры, доска)
11	стеклянные или пластиковые миски
12	одноразовые перчатки и пищевая пленка
13	мельница для колки льда и форма для льда
14	элементы оформления (зонтики, свечи, веера, палочки для накалывания фруктов или приготовления эскимо)
15	шприц-дозатор для сладких соусов
16	форма для суфле
17	тарелки, стаканы, ножи для колки льда
18	силиконовая емкость для — различные гибкие льда

19	емкости для мороженого
20	формы-круги
21	форма для пирога
22	форма для кекса
23	полусферические формы
24	
25	

Практическое занятие № 3

Тема: Составление технологических карт и схем холодных сладких блюд по заданным условиям

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха для приготовления холодных сладких блюд, знать оборудование для приготовления холодных сладких блюд

План работы:

1. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме

2. Ответить на поставленные вопросы

3. Составление технологических карт и схем холодных сладких блюд по заданным условиям

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха

2. Ответить на поставленные вопросы.

3. Составить технологическую карту и схему горячих сладких блюд по заданным условиям

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.

2. Изучение информационных материалов.

3. Выполнение практического задания.

4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

- составлять технологические карты и схемы горячих сладких блюд по заданным условиям

Форма отчетности по занятию:

- заполненная таблица

Информационный блок

Ход работы

1. Найдите в сборнике рецептов необходимую информацию

2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов

3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда

4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.

5. Определите количество соуса или гарнира, если они входят в рецептуру блюда, которое необходимо приготовить повару по технологической карте.

6. Впишите это количество соуса или гарнира в графу расчетного количества в технологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.

7. Умножьте на это расчетное количество набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.

8. Заполните графу набора сырья расчетного количества.

9. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества блюда.

Технологическая карта №

Наименование блюда: Апельсиновый студень № 3.37 по сборнику рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм в г.	Набор сырья по сборнику рецептов: в гр.		Расчетное количество сырья:	
			брутто	нетто	брутто	нетто
1	Апельсины	Г.	909	400		
2	Лимоны	Г.	357	150		
3	Сахарный песок	Г.	250	250		
4	Белое вино	Г.	250	250		
5	Вода	Г.	40	40		
6	Крахмал	Г.	30	30		
7	Яйца (белки)	Г.	2шт.	80		
8	Миндаль	Г.	11	10		
9	Мята свежая	Г.	3	2		
	Выход	Г.	-	1000	-	5000

Способ приготовления

Тема: Составление технологических карт и схем сладких холодных и десертов по заданным условиям, оценка качества, условия и сроки хранения

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха, знать классификацию оборудования для приготовления холодных блюд и закусок

План работы:

1. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы
3. Составление таблицы «Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов»

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
2. Ответить на поставленные вопросы.
3. Заполнить таблицу «Организация рабочего места холодного цеха»

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

Форма отчетности по занятию:

- графическое изображение схемы расстановки технологического оборудования в холодном цехе

- заполненная таблица

Информационный блок

Десерт — сладкое блюдо, подаваемое после основного (и не являющееся основным), в конце трапезы.

Термин заимствован из фр. *dessert*, от фр. *desservir*, что переводится как «расчищать стол».

Как правило, является сладким (например, пирожное или мороженое), но бывают и несладкие десерты из фруктов и/или орехов без добавления сахара/мёда. Кроме того, не все сладкие блюда являются десертами, например в китайской кухне имеются сладкие мясные блюда (пример — свинина с ананасами), не являющиеся десертами. В Китае также встречаются конфеты с перцем и имбирём вместо сахара. Коренные американцы до прихода европейцев делали шоколад с перцем и пряностями вместо сахара. Десерт может состоять из сыров, пирожков и т. п. Даже в русской кухне встречаются несладкие десерты — например, чёрная икра. Классическим французским десертом считается сыр.

Десертом является выпечка: торты, печенья, вафли, кексы, пироги; различные виды конфет, пастила, блюда из взбитых сливок; сладкие фруктово-ягодные смеси (так называемые фруктовые салаты); соки, содовые воды, компоты, кисели; сладкие молочные, шоколадные и фруктово-ягодные муссы, кремы, желе; мороженое и десерты из мороженого; десертом может быть чай, какао, кофе, кофе с мороженым (*café glacé*); специальные десертные вина — словом, всё то, что может подаваться на «третье».

По температуре подачи десерты делятся на горячие и холодные. Десерты подаются обычно в специальных десертных тарелках. Десерты обычно едят десертной ложкой — промежуточной по размеру между суповой ложкой и чайной. Десертный стол также сервируется десертным ножом и десертной вилкой.

При всем своем разнообразии условно рецепты десертов можно разделить на три основных вида:

- моноингредиентные;
- полиингредиентные;
- сложные по текстуре.

Моноингредиентные блюда, как правило, состоят из одного основного фрукта, который в причудливой форме запечен или порезан. К нему подается гарнир в виде мяты, цветов или специального мягкого соуса с мороженым. На кулинарном портале Делишис.ру рецепты таких десертов вы сможете найти в этом разделе.

Полиингредиентные блюда уже относятся к более сложным в приготовлении, поскольку они состоят из двух и более компонентов, которые в обязательном порядке должны сочетаться между собой. Это может быть коктейльный бокал, наполненный фруктовым салатом или мороженое, приготовленное собственными руками. Вкусными и легкими рецептами десертов для детей также можно красиво разнообразить праздничный стол, составив из фруктов и мороженого многоярусные композиции.

Текстурные блюда подразумевают под собой не только выкладывание готовых ингредиентов в качестве гарнира и украшения. К ним также может подаваться выпечка или причудливые замороженные шоколадные композиции. Рецепты десертов с подобными дополнительными гастрономическими аксессуарами также можно найти в коллекции нашего портала. Кроме того, вы сможете их сочетать друг с другом, тем самым создавая свое собственное блюдо.

Главное назначение десерта — завершить прием пищи, причем не наполнить желудок окончательно, а сгладить эффект всех предыдущих блюд. В настоящее время истинно исторический смысл этого слова искажается. Французы понимали под десертом блюдо легкое, воздушное, придумывали рецепты десертов, обладающих освежающим, бодрящим эффектом.

Вот почему в истинно французском понимании в категорию десертов относятся свежие ягоды, разнообразное по своему вкусу, цвету желе, свежие фрукты, свежесжатые соки. По вкусу десерты, приготовленные из указанных продуктов, слегка кисловатые, но не

чересчур сладкие. Современные рецепты настоящих десертов учитывают данную особенность.

Разнообразие рецептов десертов

Видов десертов в современной и традиционной кулинарии насчитывается большое множество. Но все рецепты десертов можно разделить на несколько крупных категорий:

. Холодные: температура данных десертов достаточно низка.

. Горячие: десерты с высокой температурой. К этой группе относятся такие напитки, как чай, какао, кофе, кофейные напитки. Plusом их является то, что они оказывают положительное воздействие в нескольких направлениях: ускоряют прохождение пищи по пищеварительному тракту, энергетизируют, повышают настроение.

Интересные факты о десертах

- Настоящие гурманы и любители изысканных сладких блюд предпочитают десерты, в состав которых входит один ингредиент, который по карману только состоятельным клиентам. Этот ингредиент — бриллиант! Его добавляют в десерт в качестве украшения и знака качества подаваемого блюда. Самые разные десерты мира могут похвастаться такой «изюминкой».

- Стоимость подобного десерта может доходить до нескольких тысяч долларов!

- По мнению людей, попробовавших данный десерт, бриллианты, входящие в состав десерта, служат не только отличным и оригинальным украшением, но и придают десерту изысканный

Ход работы

1. Найдите в сборнике рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса или гарнира, если они входят в рецептуру блюда, которое необходимо приготовить повару по технологической карте.
6. Впишите это **количество соуса или гарнира** в графу расчетного количества в технологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это **расчетное количество** набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества.

Практическое занятие № 4

Тема: Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд по заданным условиям

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха для приготовления горячих сладких блюд, знать оборудование для приготовления горячих сладких блюд

План работы:

1. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы
3. Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд по заданным условиям

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
2. Ответить на поставленные вопросы.
3. Составить технологическую карту и схему горячих сладких блюд по заданным условиям

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе
 - составлять технологические карты и схемы горячих сладких блюд по заданным условиям

Форма отчетности по занятию:

- заполненная таблица

Информационный блок

Ход работы

1. Найдите в сборнике рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса или гарнира, если они входят в рецептуру блюда, которое необходимо приготовить повару по технологической карте.
6. Впишите это количество соуса или гарнира в графу расчетного количества в технологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это расчетное количество набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества.
9. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества блюда.

Наименование блюда: Чипсы на основе муки с миндалём № 3.88 по сборнику рецептов

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм в г.	Набор сырья по сборнику рецептов: в гр. На 1000г		Расчетное количество сырья: (1п.=50г) в гр. На 25 порций.	
			брутто	нетто	брутто	нетто
1	Мука пшеничная	г	150	150		
2	Масло сливочное	г	250	250		
3	Яйца	г	4шт.	160		
4	Сахар	г	140	140		
5	Миндаль измельчённый	г	350	350		
	Выход	г		1000		

Способ приготовления

№ п/п	Перечень посуды, инвентаря, инструментов

Критерии оценки

Вы правильно выполнили задание, чисто и без ошибок	5 (отлично)
Вы не смогли выполнить 1-2 элемента задания, работа выполнена аккуратно	4 (хорошо)
Работа выполнена неаккуратно, технологически не правильно	3 (удовлетворительно)

Практическое занятие № 5

«Составление таблицы классификации теплового оборудования в горячем цехе»

Цели занятия: научиться классифицировать оборудование горячего цеха

Выполнив данную работу Вы будете уметь: выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в горячем цехе

Форма отчетности по занятию: заполненная таблица

Обеспеченность занятия:

1. Учебно-методическая литература:

- Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник для нач. проф. образования; М.: Издательский центр «Академия»

Инструкция по выполнению практической работы

1. Внимательно прочитайте заполненные графы в таблице

2. Заполните пустые графы.

Тип оборудования	Виды оборудования	Примеры
по способу обогрева	с непосредственным обогревом (поверхностное)	плиты, кипятильник
	со смешанным источником тепла с нагреваемой средой	водонагреватели
	с прямым воздействием источника тепла на продукт	пароварки
по	универсальное	плита, конвектомат

технологическому назначению	специализированные	фритюрница, кофеварка
по источнику тепла	<ul style="list-style-type: none"> • электрическое • газовое • огневое • паровое 	<p>ПЭСМ-4, ПЭСМ-4ШБ, ПЭСМ-1Н, ПНЭК-2, ЭП-4М.</p> <p>ПГС-2МА. Котлы типа КПГ160, КПГ-250, опрокидывающие КПГ-40М, КПГ-60М, КПГСМ-60</p> <p>Плита № 1 имеет жаропрочную поверхность в 4,5 м², плита № 21 - 2,04 м², плита № 19—0,9 м² и плита № 2 - 0,45 м².</p> <p>Шашлычные печи.</p> <p>Огневые плиты могут работать на дровах и на мазуте.</p> <p>АПСМ-4, АПЭ-0,23А, КПП-100, КПП-160, КПП-25</p>
по назначению	для варки на пару или в жидкости	пароварки открытого типа, электрическая или газовая плита, варочный котёл, кастрюля, сотейник, пароконвектомат
	для выпечки и жарки на горячей поверхности, в среде горячего воздуха, в кулинарном жире	электрическая или газовая плита, сковорода, жарочный шкаф, пароконвектомат, фритюрницы, гриль,
	для комбинированных процессов приготовления	электрическая или газовая плита, варочный котёл, кастрюля, сотейник., пароконвектомат
	для разогрева готовых продуктов	пароконвектомат
	для поддержания продуктов горячими некоторое время	мармиты, пароконвектомат, шефенги.
	для размораживания	СВЧ-аппараты

Задание 2. Изучите инвентарь для раздачи пищи, представленный на рисунке ниже. Впишите название инвентаря в таблицу напротив соответствующего номера, пользуясь перечнем.



Перечень раздаточного инвентаря:

- 1.разливательные ложки емкостью 0,2 и 0,5 л
- 2.соусные ложки (50, 75 и 100 г);
3. ложки для отпуска вязких каш, картофельного пюре, тушеной капусты (200, 150 г),
- 4.ложки для рассыпчатых каш;
- 5.ложки для макарон, вермишели;
- 6.ложки для порционирования жиров, сметаны
- 7.вилки гастрономические;
8. вилка со сбрасывателем;
- 9.лопатки кондитерские;
- 10.щипцы кондитерские;
11. щипцы для рыбы;
- 12.щипцы для порционирования изделий.
- 13.держатель для разливательных ложек;

№ п/п	Инвентарь	№ п/п	Инвентарь
1	разливательные ложки емкостью 0,2 и 0,5 л	8	вилка со сбрасывателем
2	соусные ложки (50, 75 и 100 г)	9	лопатки кондитерские
3	ложки для отпуска вязких каш, картофельного пюре, тушеной капусты (200, 150 г)	10	щипцы кондитерские
4	ложки для рассыпчатых каш	11	щипцы для рыбы
5	ложки для макарон, вермишели	12	щипцы для порционирования изделий
6	ложки для порционирования жиров, сметаны	13	держатель для разливательных ложек
7	вилки гастрономические		

Тип оборудования	Виды оборудования	Примеры
по способу обогрева	с непосредственным обогревом (поверхностное)	
	со смешанным источником тепла с нагреваемой средой	
	с прямым воздействием источника тепла на продукт	
по технологическому назначению		плита, конвектомат
		фритюрница, кофеварка
по источнику тепла	<ul style="list-style-type: none"> • • • • 	
по назначению	для варки на пару или в жидкости	
	для выпечки и жарки на горячей поверхности, в среде горячего воздуха, в кулинарном жире	

	для комбинированных процессов приготовления	
	для разогрева готовых продуктов	
	для поддержания продуктов горячими некоторое время	
	для размораживания	

Практическое занятие №7

Тема: Составление технологических карт и схем холодных напитков по предложенным условиям

Цель занятия: Знать технологию приготовления и уметь составлять технологические карты и схемы холодных напитков по предложенным условиям

План работы:

1. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы
3. Составление технологических карт и схем холодных напитков по предложенным условиям

Задание:

1. Составить графическое изображение организации рабочего места повара холодного цеха
2. Ответить на поставленные вопросы.
3. Составить технологическую карту и схему холодных напитков по предложенным условиям

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

Форма отчетности по занятию:

- Составленная технологическая карта и схема холодных напитков по предложенным условиям
- заполненная таблица

Информационный блок

Безалкогольные напитки утоляют жажду, придают особый вкус блюдам, согревают или охлаждают, бодрят или успокаивают. Кроме этого, напитки приносят значительную пользу организму. Летом всегда хочется пить, и это вполне нормально, ведь с потом в жару мы теряем до литра жидкости в час! Многие идут привычным путём и покупают лимонады и прочие газированные напитки, которые – увы! – не всегда приносят вожеленного облегчения. И мы снова идём в магазин за очередной бутылкой газированной радости...

Для того чтобы разорвать этот замкнутый круг, мудрые хозяйшкки готовят освежающие напитки, которые приносят действительное, а не мнимое облегчение. Наряду со старинными, проверенными веками рецептами, они выдумывают новые рецепты освежающих напитков, некоторые из которых KEDEM.RU «Кулинарный Эдем» предлагает вашему вниманию.

Для приготовления освежающих напитков лучше использовать не обычный сахар, а фруктозу – пользы будет несравненно больше. Для большего охлаждения напитка приготовьте необычный фруктовый лёд: заморозьте сок из фруктов в формочках для льда и

добавляйте его в бокалы с напитками. Это придаст дополнительный вкус вашим летним коктейлям. Если в вашей семье любят компоты их сухофруктов, не варите их, как обычно, а заливайте кипятком и настаивайте в термосе. Чаше готовьте морсы – благодаря натуральным сокам в них сохраняются все витамины. А если жара загнала вас в магазин, и вы хотите освежиться немедленно, купите бутылочку тоника – считается, что именно горький вкус охлаждает лучше всего (а не кислый, как думают многие).

Ход работы

1. Найдите в сборнике рецептов необходимую информацию
2. Заполните технологическую карту на блюдо по сборнику рецептов
3. Рассчитайте набор сырья на расчетное количество блюда
4. Перемножьте вес сырья в графе «брутто» и «нетто» на расчетное количество порций.
5. Определите количество соуса или гарнира, если они входят в рецептуру блюда, которое необходимо приготовить повару по технологической карте.
6. Впишите это количество соуса или гарнира в графу расчетного количества в технологическую карту № 2 для удобства расчета, вес необходимо выразить через кг.
7. Умножьте на это расчетное количество набор сырья по первой колонке «брутто» и «нетто» - построчно.
8. Заполните графу набора сырья расчетного количества.
9. Вы узнаете, какое количество сырья весом «брутто» и «нетто» необходимо взять повару горячего цеха для приготовления необходимого количества блюда.

Практическое занятие № 8

Тема: Составление технологических карт и схем горячих напитков по предложенным условиям

Цель занятия: Знать и уметь организовывать рабочее место повара холодного цеха, знать технологию приготовления горячих напитков

План работы:

1. Проверка знаний, обучающихся по ранее пройденной теме
2. Ответить на поставленные вопросы
3. Составление технологических карт и схем горячих напитков по предложенным

условиям

Задание:

1. Составление технологических карт и схем горячих напитков по предложенным
2. Ответить на поставленные вопросы

условиям

Порядок выполнения практической работы:

1. Проведение инструктажа по практической работе.
2. Изучение информационных материалов.
3. Выполнение практического задания.
4. Анализ работ.

Форма организации занятия:

– индивидуальная, групповая

Выполнив данную работу, Вы будете уметь:

-выбирать оборудование в соответствии с видом выполняемых работ в холодном цехе

Форма отчетности по занятию:

- составленная технологическая карта и схема горячих напитков по предложенным

условиям

- заполненная таблица

Информационный блок

Происхождение кофе

Касательно происхождения кофе существует много легенд. Первая подлинная информация относится к IX веку до н.э., когда известный доктор Авиценна рекомендовал

своим пациентам кофе в качестве лекарства. Теперь почти нет сомнений, что родиной кофе является Эфиопия.

Вернее – горная местность Каффа (Kefa) в юго-западной части нынешней Эфиопии. (На арабском языке «кофе» звучит как «кахва».) Предание гласит, что первым обратил внимание на кофейные деревья пастух по имени Калдим. Он подметил, что козы, щиплющие листья с кофейных деревьев, становятся исключительно энергичными и бодрыми. Калдим собрал с дерева ягоды, замочил их в воде и испробовал напиток. Питье оказалось горьким. В сердцах Калдим кинул ветки с ягодами в костер – и внезапно почувствовал исходивший от тлеющих ягод дурманящий запах. Калдим разворошил костер, собрал поджаренные семена, залил кипятком и выпил настой. Скоро он ощутил странный прилив бодрости. Калдим рассказал об этом необычном случае настоятелю монастыря и тот решил попробовать на себе действие странных зерен. Настоятель был поражен силой воздействия напитка и, чтобы поддерживать бодрость монахов, засыпавших во время ночных молебнов, повелел им пить данный отвар. Напиток снимал усталость, давал свежие силы.

В 1564 году была открыта первая кофейня в Стамбуле, и кофейни тут возникали как грибы позже ливня. Султан Мехмет, переодевшись простолудином, посетил несколько кофеен и ужаснулся свободным нравам, которые царили там. (Дело дошло до того, что самого султана высмеивали и осуждали!) Он повелел закрыть все кофейни и кинуть в темницы любителей кофе.

Если же кофеман попадался во 2-й раз, его зашивали в мешок и бросали в море.

Впрочем запретить полюбившийся напиток было уже невысказано.

Его продолжали пить вопреки всем запретам и указам. Осознав, что единоборство против кофе невозможно, султан Сулейман III позволил своим подданным пить кофе, но в намеренно отведенных местах и обложил кофейни большими налогами. Первые попытки распространить кофе были предприняты в Мокко.

Говорят, что именно шейху Шадли пришла в голову мысль о пересадке деревьев и начале кофейной торговли. Мокко стал знаменитейшим сортом кофе, до сего времени знаменитым во каждом мире.

Здесь обитателям удалось не только повысить качество кофейных зерен, но и вывести новые сорта. В течение 200 лет Йемен был основной страной, поставляющей кофе на мировой рынок.

В конце XVII столетия голландцы приобретали у арабов кофе, тот, что доставляли прямо в Амстердам.

Позже они тайно вывезли кофейные саженцы в Голландскую Ост-Индию, где саженцы стремительно прижились и размножились.

Голландские предприниматели первыми начали разводить кофе в своих колониях. И первыми кофейными плантациями стали голландские острова Ява и Суматра (1690 год). Голландия приметно обогатилась и в XVII веке стала крупнейшим изготовителем кофе. Сейчас она теснее могла диктовать свои данные на мировом рынке.

В 1714 году магистрат Амстердама, невзирая на протесты королевского ботаника де Юссеу, решил преподнести французскому королю Людовику XIV в презент одно кофейное деревце, которое было посажено в королевском саду.

Оно прижилось. Французы несколько раз пытались вырастить сеянцы из его семян, но напрасно.

Тем не менее некоторый французский прощельга выкрал несколько сеянцев кофейного дерева у голландцев.

И тогда в Парижском ботаническом саду подросли кофейные деревья.

Капитан Ае Клие по поручению французского короля перевез кофейное дерево на остров Мартинику. Скоро там была теснее целая плантация кофе, которая давала доход во французскую казну.

Несколько позднее кофейные плантации возникли на островах Гваделупа и Гаити, с 1730 года кофе распространился по иным французским колониям на Антильских островах.

В 1737 году французы подписали торговое соглашение с Йеменом и годом позднее захватили порт Мокко.

Происхождение чая

Первые упоминания о чае были найдены в древних китайских рукописях, чей возраст около 5000 лет. Следственно его родиной стали считать **Китай**. В этих рукописях детально рассматривалось тонизирующее влияние чая на организм человека, на ясность ума, а также методы его выращивания и сбора.

Чай настолью плотно вошел в культуру китайцев, что в VIII веке известный китайский автор Лу Юй написал «Трактат о чае», в котором детально разобрал не только историю возникновения чая, но и влияние его разных сортов на человека. По словам Лу Юй, первым, кто по превосходству оценил свойства чайных листьев, был Шэнь Нун, посвятивший свою жизнь постижению растений и ядов. В виде одного из противоядий Шэнь Нун применял горький настой, тот, что позднее назвали зеленым чаем. В древние времена **зеленый чай** считали лекарством, которое помогает от 72 ядов, следственно пили его только больные. Позднее священники стали применять листья чайного дерева в религиозных ритуалах. А со времен Западной Хань и вплотную до начала эры Троецарствия чайный напиток продвинул свое могущество и на стол императора. А с возникновением буддизма **чай** перекочевал и в хижины к простым китайцам.

Монахи-буддисты считали, что чай помогает проникнуть во внутренний мир человека гораздо глубже, чем вино, которое длительное время применялось для бесед с учениками. Тонизирующее влияние чая на мозг, даже стало основой для философии «Дао чая». Мудрецы считали, что именно **чай** помогает понять место общества во взаимодействии Земли и Неба, Пространства и Времени.

Пока чай пробивал себе дорогу от лекарственного настоя к напитку философов, селекционеры пытались придумать, как бы сделать выращивание и сбор чайного листа менее трудоемким. В итоге их экспериментов чайное дерево превратилось в чайный куст, а к XVIII число сортов чая дошло до 100.

Безусловно, пока **чайный лист** считался целебной травой, требования к его завариванию были минимальны, но с возникновением его в императорских покоях, понадобилось отчетливо прописать инструкции. Особенно полные законы, контролирующие заваривание чая датируются VIII веком. Они прописывали чайники вначале растереть в порошок, после этого смешивать один к одному с жгучей водой, взбивать бамбуковой метелкой и только после этого заваривать. Такой метод заваривания диктовал и применение специальной посуды. Ей стала белая фарфоровая чашка, глазурированная изнутри, от того что именно в ней возможно было отлично разглядеть цвет напитка, от которого зависит вкус и запах. Это привело к тому, что во время производства за изменением цвета скрупулезно следили и подмечали малейшие нюансы. Именно вследствие таким трудностям мы теперь имеем возможность наслаждаться разными сортами самого знаменитого напитка в **Китае**.

Приложение 1

Технологическая карта №

№ по сборнику рецептур

Наименование блюда:

№ п/п	Наименование сырья	Ед. изм в г.	Набор сырья по сборнику рецептур: в гр.		Расчетное количество сырья: в гр.	
			брутто	нетто	брутто	нетто
	Выход					

Способ приготовления

Приложение 2

Оценка качества

Блюда или кулинарного изделия

Наименование блюда:

Критерии оценки	Характеристика	Замечания	Оценка
Внешний вид			
Цвет			
Вкус и аромат			
Консистенция			
Нарезка			
Итоговая оценка:			

Заведующий производством:

Повар:

Приложение 3

Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха

№ п/п	Наименование	Кол-во в шт.
Оборудование		
Посуда для работы		
Посуда для подачи		

Приложение 4

Общие сведения о пищевых продуктах

Наименование блюда:

№п/п	Наименование сырья	Химический состав пищевых продуктов в %								
		Вода	Минер. вещ.ва.	Углеводы	Жиры	Белки	Витамины	Прочие вещества		

Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

Приложение 8

План-меню

Ресторан:

№ п/п	Наименование блюд	№ по сб.рец.	Выход одной порции блюда	Количество порций	Цена за порцию блюда	Сумма
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
	Итого			*	-	*

Заведующий производством: _____

Приложение 9

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	Требования к территории п.о.п	
2	Требования к планировке и устройству п.о.п.	
3	Расположение производственных помещений п.о.п	
4	Требования к отделке помещений	
5	Требования к холодному цеху	
	От чего зависит степень доброкачественности сырья	
	Значение дезинфицирующих средств?	
	Физические методы обработки инвентаря, инструментов, посуды	
	Санитарные требования к инвентарю и инструментам	
	Санитарные требования к инвентарю и инструментам	
№ п/п	Вопрос	Ответы на вопросы
1	Назначение холодного цеха? Ориентирование в отношении частей света? Место расположения среди цехов?	
2	Холодный цех (краткая характеристика организации рабочего места повара)	