

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ БРЯНСКОЙ ОБЛАСТИ
ЖУКОВСКИЙ ФИЛИАЛ ГОСУДАРСТВЕННОГО БЮДЖЕТНОГО
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАТЕЛЬНОГО УЧРЕЖДЕНИЯ
«БРЯНСКИЙ АГРАРНЫЙ ТЕХНИКУМ им. ГЕРОЯ РОССИИ А.С.ЗАЙЦЕВА»

ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАНЯТИЯ

МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

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

по профессии СПО 43.01.09 Повар, кондитер
код и наименование

Организация-составитель:

Жуковский филиал государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения «Брянский аграрный техникум имени Героя России А.С.Зайцева»

Составители:

Левкова Виктория Викторовна - мастер п/о Жуковский филиал ГБ ПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева»

Долганина Елена Николаевна - мастер п/о Жуковский филиал ГБ ПОУ «БАТ им. Героя России А.С.Зайцева»

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка
2. Критерии оценок
3. Тематический план
4. Практические задания МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента
 Практическое занятие №1.
Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.
 Практическое занятие №2.
Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.
 Практическое занятие №3.
Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.
 Практическое занятие №4.
Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.
 Практическое занятие №5.
Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.
5. Практические задания МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков.
 Практическое занятие №1
Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.
 Практическое занятие №2.
Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков.
 Практическое занятие №3
Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.
6. Список литературы.

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Практические занятия составлены в соответствии с федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» и учебным планом.

Практические занятия проводятся с целью закрепления, расширения и систематизация теоретических знаний, приобретения умений и навыков по приготовлению и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

В каждой теме практических занятий определены цели работы, приведен необходимый набор оборудования, инструментов, инвентаря, даны теоретические основы по теме занятия, раскрыт порядок проведения работы, приводится рецептура блюд, дается пример оформления практических занятий.

При составлении практических занятий были использованы действующие государственные стандарты на приготовление и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента и другая нормативная документация: сборник рецептов блюд для предприятий общественного питания, государственные стандарты на сырье, санитарные правила для предприятий производящих кулинарную продукцию.

Практические занятия проводятся в лаборатории техникума, оснащенной всем необходимым механическим, тепловым, холодильным оборудованием и производственным инвентарем.

В процессе проведения практических занятий обучающийся должен освоить следующие профессиональные компетенции:

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

В процессе проведения практических занятий обучающийся должен освоить следующие общие компетенции:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 03. Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях..

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения практических работ, должен:

знать: требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

уметь: рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

иметь практический опыт: в подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями.

2. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

Оценка	Критерии
«Отлично»	Оценку «отлично» заслуживает обучающийся, обнаруживший всесторонние, систематические и глубокие знания теоретического материала, в соответствии с требованиями профессиональной образовательной программы, выполнивший полностью практическую работу. Допускаются единичные несущественные ошибки, самостоятельно исправленные обучающим.
«Хорошо»	Оценку «хорошо» заслуживает обучающийся, обнаруживший полное знание программного материала, умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, успешно выполнивший предусмотренные практические задания, допустивший неточности при выполнении практической работы. Допускаются отдельные несущественные ошибки, исправленные обучающимся после указания на них.
«Удовлетворительно»	Оценку «удовлетворительно» заслуживает обучающийся, обнаруживший неполные знания программного материала, но умеющий пользоваться нормативной и справочной документацией, допустивший ошибки в выполнении практической работы. Допускаются отдельные существенные ошибки, исправленные с помощью преподавателя.
«Неудовлетворительно»	Оценка «неудовлетворительно» выставляется обучающемуся, имеющему пробелы в знаниях программного материала по профессиональной образовательной программе, допустившему существенные ошибки в выполнении практической работы или не выполнивший её.

3. ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН

№ п,п	Наименование лабораторно практических работ	Содержание, лабораторно практических работ	Количество часов
<i>МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</i>			
1	Практическое занятие №1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов	Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами обрабатываемого сырья	2
2	Практическое занятие №2. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов	Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами обрабатываемого сырья	3
3	Практическое занятие №3. Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков	Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами обрабатываемого сырья	3
4	Практическое занятие №4. Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	Решить ситуационные задачи по подбору технологического оборудования производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	6
5	Практическое занятие №5. Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков	Отработка умений безопасной эксплуатации механического оборудования для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	6
<i>МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков</i>			
6.	Практическое занятие №1 Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд	Произвести расчет сырья для приготовления пудинга, шарлотки, сладких блинчиков, яблок в тесте.	6

7.	Практическое занятие №2 Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков	Произвести расчет сырья для приготовления ананасового фраппе, молочного коктейля, напитка апельсинового.	6
8.	Практическое занятие №3 Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков	Произвести расчет сырья для приготовления кофе на молоке, какао на молоке, сбитня пряного, чая с лимоном	6

4. ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ

МДК. 04.01. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Практическое задание № 1

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов

Цель работы: Приобрести практический опыт в организации рабочего места и подборе оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами обрабатываемого сырья.

Задания:

1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса.
2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами обрабатываемого сырья и нормами оснащения.

Оборудование, инвентарь, посуда: механическое, тепловое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

Литература:

Синицина А.В, Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва Издательский центр «Академия», 2018.

Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Москва Издательский центр «Академия», 2018

Порядок выполнения работы:

Ознакомьтесь с организацией рабочего места в холодном цехе:

Холодные цехи предназначены для приготовления, порционирования и оформления холодных блюд и закусок. Ассортимент холодных сладких блюд: желе, муссы, самбуки, крема, чизкейки, кисели, компоты и фрукты в сиропе, свежие фрукты и ягоды, взбитые сливки, замороженные сладкие блюда.

Холодный цех располагается, как правило, в одном из наиболее светлых помещений с окнами, выходящими на север или на 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.

Оборудование размещают в соответствии с технологическим процессом приготовления холодных сладких блюд и соблюдением безопасных условий труда.

В холодном цехе предусматривается отдельная линия по приготовлению сладких блюд.

Особенности организации работы холодного цеха:

- продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса;
- повару необходимо строго соблюдать правила личной гигиены;
- холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок;
- не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня.

Оборудование холодного цеха:

На рабочем месте повара для приготовления сладких холодных блюд устанавливают ванну, производственные столы с охлаждаемым шкафом, настольные весы, различный инвентарь, инструменты, формы, столовую посуду.

В холодных цехах для приготовления сладких блюд используется **механическое оборудование:**

- универсальный привод с набором сменных механизмов для нарезки, протирания плодов, приготовления свежееотжатых соков, взбивания муссов, самбуков, сливок, сметаны;

- овощерезательные машины для приготовления фруктовых салатов, нарезки плодов для компотов, куттеры, блендеры для приготовления из плодов и ягод пюреобразных масс, слайсеры для очень тонкой нарезки плодов, миксеры, соковыжиматели различного назначения, взбивальные машины для взбивания сливок, сметаны, сиропов для мусса.

Для хранения готовых сладких блюд, охлаждения железированных сладких блюд устанавливают **холодильные камеры или холодильные шкафы**, производственные столы с охлаждённым шкафом.

Рабочее место по оформлению холодных сладких блюд, в том числе железированных, удобно располагать на производственных столах с охлаждаемой горкой. Охлаждают и хранят обработанные плоды, ягоды, готовые холодные сладкие блюда до отпуска в холодильных камерах отдельно, так как горячие продукты положенные рядом с холодными, провоцируют порчу последних.

Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°C, замороженные блюда отпускаются не ниже 4°C.

Замороженные сладкие блюда (мороженое, парфе) охлаждают и замораживают в низкотемпературных холодильных камерах или шкафах шоковой заморозки.

Не механическое оборудование холодного цеха:

- производственные столы с полками для хранения малогабаритного электрического оборудования в настольном исполнении, механизмов, приспособлений, специй;
- производственные столы с охлаждаемым шкафом, охлаждаемой горкой;
- производственные столы с встроенной моечной ванной для помывки плодов, ягод;
- стационарные и передвижные ванны (для помывки плодов, ягод);
- стеллажи, передвижные тележки для транспортирования готовой продукции;
- раздаточный прилавок для кратковременного хранения готовой продукции.

Инструменты, инвентарь, приспособления и механизмы для приготовления сладких блюд:

- ножи поварской тройки;
- карбовочные ножи и ножи для фигурной нарезки фруктов для украшения стола, фруктовых ассорти, фруктовых салатов;
- ножи для удаления сердцевин яблок, груш, ананаса, экономной очистки плодов от кожуры;
- специальные ножи, механизмы и приспособления для быстрого извлечения косточек и деления плодов на равные части, срезания мякоти плодов с кожицы;
- разделочные доски с буквенной или цветовой маркировкой;
- ручные соковыжималки, прессы;
- тёрки для снятия цедры, формы для железированных блюд;
- различные функциональные ёмкости, сита, дуршлаг для процеживания отваров, сиропов;
- лопатки, щипцы для перекладывания и порционирования холодных блюд;
- венчики для взбивания вручную сливок, сметаны, белков яиц;
- ложка для мороженого;
- разовые мешки для отсаживания взбитых сливок;
- разливные и гарнирные ложки, соусники, диспенсеры для соусов.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

Задание:

1. Перечислите основные санитарно – гигиенические требования к организации работы в холодном цехе.
2. Какие инструменты и приспособления необходимы для приготовления сладких блюд?
3. Какое механическое оборудование применяется при приготовлении сладких блюд?
4. Какое холодильное оборудование применяется при приготовлении сладких блюд?

Практическое задание № 2

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд, десертов.

Цель работы: Приобрести практический опыт в организации рабочего места и подборе оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами обрабатываемого сырья.

Задания:

1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса.
2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами обрабатываемого сырья и нормами оснащения.

Оборудование, инвентарь, посуда: механическое, тепловое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

Литература:

Синицина А.В, Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва Издательский центр «Академия», 2018.

Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Москва Издательский центр «Академия», 2018

Порядок выполнения работы:

Ознакомьтесь с организацией рабочего места в горячем цехе:

Приготовление горячих сладких блюд, тепловую обработку продуктов, проводят в соусном отделении горячего цеха. Отдельные рабочие места для приготовления горячих сладких блюд в соусном отделении не предусматривают. Ассортимент горячих сладких блюд: суфле, пудинги, блинчики, сладкие блюда из теста, блюда из яблок.

Приготовление основ для пудингов, варку сладких каш производят на рабочих местах, предусмотренных для приготовления гарниров и каш. Приготовление яблок, жареных в тесте, производят на рабочем месте для жаренья и пассерования, а приготовление сладких гренок с фруктами, фруктовые суфле, запекание пудингов, шарлотки – на рабочем месте, предназначенном для варки, припускания и запекания горячих блюд. Температура подачи горячих сладких блюд не ниже 55°C.

Теплового оборудования по приготовлению горячих сладких блюд:

- пароконвектомат;
- электроплита;
- электроблинница;
- пищеварочный котёл;
- электосковорода;
- жарочный шкаф;
- гриль – саламандра;
- электрофритюрница.

Кухонная посуда для приготовления горячих сладких блюд:

- котёл наплитный;
- кастрюля;
- сотейник;
- кастрюля для варки на пару с сетчатым дном;
- сковороды;
- функциональные ёмкости;
- противень с высокими бортиками.

Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению фруктов жареных в тесте:

Для приготовления теста используют взбивальную машину или планетарный миксер, а для взбивания белков яиц для одной – двух порций блюда процесс производят вручную венчиком в чистой обезжиренной посуде из нержавеющей стали.

Для жарки используют электрофритюрницу.

Инвентарь для жарки: сито или дуршлаг, подставочные лотки, щипцы или шумовка, гастрорюкзаки для жареных изделий, выстланные бумажные полотенца для удаления лишнего жира с поверхности.

Особенности организации работы с фритюром:

Жарку во фритюре осуществляют, соблюдая санитарно – гигиенические требования (в соответствии с Сан Пин 2.3.6.10769-01). Согласно правилам температура в толще готового продукта должна быть не ниже 85°C.

При постоянном приготовлении изделий, жареных во фритюре, на предприятии ежедневно до начала работы и по окончании жарки проверяют качество фритюра по органолептическим показателям: вкусу, запаху, цвету, ведётся журнал по использованию фритюрных жиров. При наличии резкого, неприятного запаха; горького, вызывающего неприятного ощущения, першения, привкуса и значительного потемнения дальнейшее использование фритюра не допускается.

Фритюр можно использовать в течение 6 – 7 часов жарки, затем жир сливают, посуду тщательно очищают от крошек, пригара, жира. Остаток жира отстаивают не менее 4 часов, отделяя от осадка (отстоя), затем после органолептической оценки используют с новой порцией жира для дальнейшей жарки. Осадок утилизируют.

Организация и техническое оснащение рабочего места по приготовлению основ для пудинга, варки сладких каш, запекания пудинга, суфле, шарлотки:

Подготовку круп производят на производственном столе, расположенном рядом с плитой или стационарным пищеварочным котлом. Производственный стол может быть оснащён встроенной моечной ванной для промывки круп. Промывание круп можно проводить в передвижной моечной ванне, представляющий собой тележку с установленной в ней чашей.

Варку каш осуществляют в наплитной посуде или в стационарном пищеварочном котле (выбирать котёл необходимо исходя из объёма, занимаемого крупой и водой, требуемой для варки).

Подготовку дополнительных ингредиентов для пудинга производят вручную (для измельчения (дробления) орехов, специй, сухарей) если они понадобятся в небольшом количестве. Для этого используют разделочную доску, скалку и пищевую плёнку. Для измельчения в большом количестве ингредиентов используют механизм универсального привода или универсальной кухонной машины.

Для порционирования основ для пудинга требуются весы, гарнирная ложка, посуда для запекания или варки на пару.

Запекают или варят пудинг в порционной посуде (крошнеле, порционные формочки) или в противнях с высокими бортиками, или в функциональных ёмкостях.

Запекание производится в жарочных шкафах, пароконвектоматах, под бройлером (грилем - саламандрой).

Инвентарь, инструменты для организации процесса приготовления запеченных сладких блюд:

- гарнирная ложка, лопатка для перекалывания основ для пудинга;
- кондитерский мешок для отсаживания массы для суфле в формы, посуду;
- сита – для просеивания сухарей (барабанные), процеживания соуса (конусные);
- лопатка, шпатель для выравнивания поверхности;
- ножи для порционирования запеченных блюд.

Для нанесения рисунка (карамелизации) сахара на поверхности гурьевской каши используют газовые горелки.

При запекании горячих сладких блюд (гренок с фруктами, суфле) используют гриль – саламандру.

Организация и техническое оснащение рабочего места для приготовления сладких блинчиков:

Готовить их можно с использованием плиты и сковород или специализированных аппаратах для выпечки блинчиков (настольные блинницы диаметром 350 или 400мм.), электроблинницы из антипригарного чугуна с дополнительной шлифовкой диаметром 300-400мм. (с высокой устойчивостью поверхности к механическим повреждениям).

Оборудование, инвентарь, посуда для приготовления блинчиков:

- аппарат для выпечки блинчиков;
- кастрюля или другая функциональная ёмкость с тестом и для хранения готовых блинчиков;
- половник вместимостью около 200-250мл;
- Т – образная лопатка для разравнивания теста;
- ёмкость с водой для смачивания лопатки после разравнивания;
- длинная узкая лопатка (типа шпателя) для переворачивания блинчиков;
- силиконовая кисточка для смазки жарочной поверхности маслом;
- ёмкость для масла.

Организация и техническое оснащение рабочего повара для термостатирования сладких блюд:

- мармиты;
- тепловые раздаточные стойки;
- термоконтейнеры и изотермический транспорт;
- параконвектоматы в режиме регенерации температуры +35...+100°C.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

Задание:

1. Зарисуйте схему холодного цеха с размещением оборудования.
2. Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления горячих сладких блюд.

Наименование горячих сладких блюд	Технологическое оборудование	Кухонная посуда, инструменты, инвентарь
Приготовление фруктов жареных в тесте		
Приготовление запеченных сладких блюд		
Приготовление сладких блинчиков		

Контрольные вопросы:

1. Перечислите ассортимент горячих сладких блюд.
2. Температура подачи горячих сладких блюд.
3. Назовите особенности организации работы с фритюром.
4. Как осуществляется подготовка дополнительных ингредиентов для пудинга.
5. Назовите диаметр блинниц для выпечки блинчиков.

Практическое задание № 3

Тема: Организация рабочего места повара по приготовлению горячих напитков.

Цель работы: Приобрести практический опыт в организации рабочего места и подборе оборудования, инвентаря, посуды в соответствии с видами обрабатываемого сырья.

Задания:

1. Выбрать цех с учётом ведения технологического процесса.
2. Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
3. Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами обрабатываемого сырья и нормами оснащения.

Оборудование, инвентарь, посуда: механическое, тепловое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

Литература:

Синицина А.В, Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва Издательский центр «Академия», 2018.

Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Москва Издательский центр «Академия», 2018

Порядок выполнения работы:

Ознакомьтесь с организацией рабочего места в горячем цехе:

Приготовление горячих напитков, тепловую обработку продуктов, проводят в соусном отделении горячего цеха. Варку горячих напитков проводят в горячем цехе на специально выделенном рабочем месте. Ассортимент горячих напитков: чай, кофе, какао и шоколад, согревающие напитки. Температура подачи горячих напитков не ниже 55°C.

На рабочем месте для приготовления горячих напитков устанавливают плиту, бойлеры для нагрева воды, из которых удобно набирать кипятка для чая через кран раздачи, производственный стол, оснащённый встроенной электророзеткой для подключения средств малой механизации. На этом столе можно установить кофемолку и кофеварку. Здесь же располагают чайник для заварки чая, чайные и кофейные чашки, кофейник, молочник, сливочник, вспениватель молока, сифон, френч – пресс, весы. Чай, кофе растворимый и в зёрнах хранят в плотной закрытой посуде.

Инвентарь для приготовления горячих напитков: мерные ложки, черпаки, разливные ложки, сито, диспенсеры для какао, пинчер.

Шоколад, кофе и какао с молоком готовят в наплитной посуде (турки, кастрюли). В ней же кипятят молоко и сливки.

В крупных ресторанах, гостиницах предусмотрено отдельное помещение для приготовления горячих напитков (чая, кофе, какао) – кофейный буфет. Приготовление горячих напитков занимается бариста – кофевар, специалист по приготовлению кофе (в основном именно эспрессо), умеющий правильно приготовить кофе (использование искусства латте - арт).

Кофейный буфет оборудуется кофеварками и кофемашинами, плитой с противнем или специальным устройством для варки кофе на песке (джезва), кипятильником, электроплитой для кипячения молока, самоварами. На стеллаже или в шкафу ставят необходимую посуду: чайники, кофейники, чашки с блюдцами, стаканы с подстаканниками.

Посуда для подачи кофе должна быть прогрета до температуры не ниже +40°C, для чего её перед использованием хранят в специальном шкафу для подогрева или на полке кофемашины.

Для хранения скоропортящихся продуктов (молока, сливок, охлаждённого кофе) устанавливают холодильник.

Для приготовления кофе используют: кофемашины – эспрессо, капельные и гейзерные кофеварки.

При организации рабочих мест по приготовлению горячих напитков выбор оборудования обусловлен не только производительностью машины (количество чашек/ литров кофе в час), но и видом используемого сырья (кофе в зёрнах, молотый кофе, кофе в капсулах), требуемым видом готового напитка (кофе – эспрессо, капучино, латте, кофе по – восточному и др.).

Кофе можно не варить, а заваривать в френч – прессе.

Для подачи чая так же используют френч – пресс.

Для подготовки зелёных зёрен кофе к варке требуется аппарат для обжарки кофе – кофе – ростер и кофемолка. Для обжарки кофе вручную можно на плите или жарочном шкафу.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

Задание:

- 1.Опишите организацию рабочего места при приготовлении горячих напитков.
- 2.Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления горячих напитков.

Наименование горячих сладких блюд	Технологическое оборудование	Кухонная посуда, инструменты, инвентарь
Приготовление кофе		
Приготовление чая		

Контрольные вопросы:

- 1.Перечислите ассортимент горячих напитков.
- 2.Температура подачи горячих напитков.
3. Чем занимается бариста при приготовлении горячих напитков.
4. Какие требования должны соблюдаться при подаче кофе?
5. Для чего предназначен френч – пресс?

Практическое задание № 4

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

Цель работы: Изучить устройство, принцип действия, правила эксплуатации оборудования холодного цеха, инвентаря для выполнения определенных операций по приготовлению холодных горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.

Литература:

Синицина А.В, Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва Издательский центр «Академия», 2018.

Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Москва Издательский центр «Академия», 2018

Задание №1

Прочтите текст, выявите ошибки.

Рабочее место по оформлению холодных сладких блюд, в том числе железированных, удобно располагать на производственных столах. Охлаждают и хранят обработанные плоды, ягоды, готовые холодные сладкие блюда до отпуска в холодильных камерах вместе с горячими продуктами. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 15-16°C, замороженные блюда отпускаются не ниже 10°C.

Задание №2

Выбери правильные варианты ответа:

Теплового оборудования по приготовлению горячих сладких блюд:

- а) пароконвектомат;
- б) электроплита;
- в) овощерезательная машина;
- г) просеивательная машина;
- д) электроблинница;
- е) пищеварочный котёл;
- ж) аппарат для вакуумирования;
- з) электосковорода;
- и) жарочный шкаф;
- к) костепилка;
- л) моечные ванны;
- м) гриль – саламандра;
- н) холодильное оборудование
- о) электрофритюрница.

Задание №3

При работе взбивальной машины рукоятка переключателя скоростей не фиксируется в установленном положении. Назовите причину неисправности и способ устранения.

Задание №4

Бариста необходимо приготовить кофе. Какое оборудование, посуда, инвентарь необходимо для организации рабочего места.

Задание №5

Зарисуйте схему расстановки оборудования в холодном цехе.

Задание №6

Прочтите текст, выявите ошибки.

Особенности организации работы холодного цеха:

- продукция цеха после изготовления и порционирования подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса;
- повару необходимо строго соблюдать правила личной гигиены;
- холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое могут быть реализовано при длительном сроке;
- допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня

Задание №7

Восстановите алгоритм приготовления кофе в кофемашине

- а) подача готового напитка в чашку;
- б) сброс отработанных остатков во внутренний контейнер;
- в) помол зерна;
- г) варку – пропускание через порцию кофе горячей воды или пара;
- д) автоматическое промывание рабочих органов аппарата в конце дня;
- е) формование порции.

Задание №8

Назовите правила эксплуатации аппарата для выпекания блинчиков.

Перед началом работы:

После завершения работы:

Запрещается:

Задание №9

Выбери правильные варианты ответа:

Холодильное оборудования по приготовлению сладких блюд:

- а) столы холодильные с охлаждающей горкой;
- б) производственные столы;
- в) передвижные стеллажи;
- г) холодильники;
- д) шкафы шоковой заморозки;
- е) моечные ванны;
- ж) льдогенератор;
- з) универсальные приводы;
- и) фризеры.

Задание №10

Восстановите алгоритм действия куттера:

- а) поместить продукт в чашку, соблюдая рекомендации по объёму загрузки, не перегружая аппарат;
- б) выбрать требуемый нож и установить его;
- в) закрыть чашку крышкой;
- г) убедиться, что нож слегка покрыт продуктом;
- д) провести санитарную обработку;
- е) нажать кнопку «Пуск», а через несколько секунд нажать кнопку «Стоп», проверить результат, при необходимости повторить ещё раз;
- ж) выгрузить готовую массу в контейнер;
- з) по окончании работы выключить куттер и снять крышку;
- и) если обрабатывается жидкий продукт, необходимо убедиться, что уровень не превышает высоты трубки, находящейся в центре чаши.

Задание №11

При работе слайсера отключается двигатель во время работы машины. Назовите причину неисправности и способ устранения.

Задание №12

Укажите для чего предназначены кофе – ростер, фризер, френч – пресс, соковыжималка.

Эталон правильных ответов

Задание №1

Рабочее место по оформлению холодных сладких блюд, в том числе железированных, удобно располагать на производственных столах с охлаждаемой горкой. Охлаждают и хранят обработанные плоды, ягоды, готовые холодные сладкие блюда до отпуска в холодильных камерах раздельно, так как горячие продукты положенные рядом с холодными, провоцируют порчу последних. Холодные блюда отпускаются после охлаждения в холодильных шкафах и должны иметь температуру 10-14°C, замороженные блюда отпускаются не ниже 4°C.

Задание №2

а, б, д, е, з, и, м, о.

Задание №3

Причина – ослабло натяжение винта, поджимающего пружину, способ устранения – затянуть винт.

Задание №4

Кофейный буфет оборудуется кофеварками и кофемашинами, плитой с противнем или специальным устройством для варки кофе на песке (джезва), кипятильником, электроплитой для кипячения молока, весы. На стеллаже или в шкафу ставят необходимую посуду: кофейники, чашки с блюдцами, кофейные чашки, молочник, сливочник, вспениватель молока. Инвентарь: мерные ложки, черпаки, разливные ложки, сито, пинчер.

Для хранения скоропортящихся продуктов (молока, сливок, охлаждённого кофе) устанавливают холодильник.

Для приготовления кофе используют: кофемашины – эспрессо, капельные и гейзерные кофеварки.

Для подготовки зелёных зёрен кофе к варке требуется аппарат для обжарки кофе – кофе – ростер и кофемолка

Задание №5



Задание №6

Особенности организации работы холодного цеха:

- продукция цеха после изготовления и порционирования не подвергается вторично тепловой обработке, поэтому необходимо строго соблюдать санитарные правила при организации производственного процесса;
- повару необходимо строго соблюдать правила личной гигиены;
- холодные блюда должны изготавливаться в таком количестве, которое может быть реализовано в короткий срок;
- не допускаются к реализации изделия, оставшиеся от предыдущего дня

Задание №7

в, е, г, а, б, д.

Задание №8

Перед началом работы:

- аппарат устанавливают на ровную поверхность, что обеспечивает ровную форму блинчиков;
- проверяют гигиеническое состояние аппарата, наличие заземления;
- производят гигиенический обжиг в течение 20-30 мин. На максимальной мощности (270°C).

После завершения работы:

- тэны отключают, установив ручку терморегулятора на «0»;
- вынимают вилку из розетки.
- аппарат охлаждают и проводят санитарную обработку.

Запрещается:

- погружать аппарат в процессе санитарной обработки в воду;
- мыть аппарат, не отключив от сети;
- мыть аппарат с разогретой поверхностью.

Задание №9

а, г, д, ж, и.

Задание №10

б, а, г, и, в, е, з, ж, д.

Задание №11

Причина - завышена толщина нарезки продукта, способ устранения – уменьшить на лимбе величину нарезки продукта.

Задание №12

Кофе – ростер - аппарат для обжарки кофе.

Фризер – аппарат, который используется для производства мороженого.

Френч – пресс - это особое устройство для заваривания кофе или чая

Соковыжималка - для отжима сока из овощей, фруктов, ягод.

Практическое задание № 5

Тема: Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков.

Цель работы: Привить практические навыки по механической кулинарной обработке продуктов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.

Задания:

1. Изучить необходимое технологическое оборудование для обработки овощей.
2. Ознакомиться с устройством машин и механизмов.
3. Освоить навыки их эксплуатации в соответствии с требованиями безопасных условий труда.

Оборудование, инвентарь, посуда: механическое, тепловое, холодильное оборудование, производственные столы; стеллажи, моечные ванны; кастрюли, сотейники, сковороды, доски, лотки, миски; сито, шумовки, черпак, лопатка и др.

Продукты: свежие плоды и ягоды.

Литература:

Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва Издательский центр «Академия», 2018.

Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Москва Издательский центр «Академия», 2018

Порядок выполнения работы:

I

1. Изучить оборудование, предназначенное для тонкой нарезки фруктов.

2. Ознакомьтесь с устройством слайсера.

Для тонкой нарезки фруктов (яблок, груш, айвы, апельсинов, лимонов, ананасов, дыни), используемых в приготовлении фруктового ассорти, фруктовых салатов, карпачо из плодов, можно использовать слайсер.

Слайсер – машина, позволяющая производить нарезку продуктов заданной толщины.

Регулировка толщины нарезки продукта колеблется от 1 до 45 мм. Слайсер позволяет сократить продолжительность нарезки. При нарезании фруктов все ломтики одинаковой толщины, место среза абсолютно ровное даже там, где встречаются косточки.

Отличаются модели слайсеров в основном диаметром дискового ножа. Размер дискового ножа в диаметре колеблется от 195 до 350 мм.

Организация рабочего места на слайсере:

- слайсер до использования может располагаться как на рабочем месте столе на постоянно отведённом месте, так и на полке или стеллаже;
- перед началом работы слайсер устанавливают на столе, рядом располагают лоток с нарезаемым продуктом (справа) и пустой лоток (слева) для выкладывания уже нарезанного продукта.

Алгоритм действия при нарезке продукта на слайсере:

1. Нарезаемые продукты укладывают на рабочую поверхность и придвигают его прижимным устройством к направляющей пластине, расположенной под наклоном, что обеспечивает плотное прилегание нарезаемого продукта.
2. На лимбе регулятора толщины нарезки устанавливают требуемый размер, при этом направляющая пластина смещается, устанавливается зазор между пластиной и дисковым ножом заданной толщины.
3. Плавность хода каретки с продуктами устанавливается винтом.
4. При выключении машины отводят каретку назад за ручку защитного кожуха и выполняют возвратно – поступательное движение, надвигая нарезаемый продукт на вращающийся дисковый нож.

5. Нарезанные ломтики продуктов проходят между ножом и опорным столиком и, отрезаясь, поступают в приёмный лоток.
6. При окончании нарезки продукта слайсер автоматически выключается. После остановки слайсера нарезанные продукты перекадывают из приёмного лотка в функциональные ёмкости для временного хранения.

Правила безопасной организации работы на слайсере:

1. Лицам моложе 18 лет запрещено работать на слайсере.
2. Перед началом работы проверяют санитарно – техническое состояние, надёжность крепления ножей и его органов, исправность заземления.
3. **Запрещается** проверять заточку лезвия ножа рукой, для этого используют полоску газетной бумаги.
4. Перед загрузкой проверяют машину на холостом ходу, регулятор толщины следует поставить на «ноль».
5. Регулятор толщины устанавливают на нужное деление.
6. Продукт закрепляют в лотке, загрузку продуктов в лоток можно производить только при выключенном двигателе и полной остановке машины.
7. Запускают двигатель, производят нарезку, совершая плавные поступательно – возвращающиеся движения лотком с продуктом.
8. Во время работы запрещается загружать продукты в лоток и проталкивать их руками.
9. После окончания работы машину отключают от электросети и после полной остановки дискового ножа производят неполную разборку и санитарную обработку. Потом тщательно промывают все детали горячей водой и насухо протирают чистой тканью, а нож смазывают специальным пищевым маслом.

II

1. Изучить оборудование предназначенное для тонкого измельчения продуктов.
2. Ознакомиться с устройством погружной блендер.

Погружной блендер (или гомогенизатор) предназначен для тонкого измельчения до однородной пюреобразной консистенции сырых или прошедших тепловую обработку плодов и ягод, измельчение можно производить в той посуде, в которой они готовились (котёл, кастрюля и др.). Отсюда и название – «погружной» блендер. При использовании специальной насадки – венчика, погружной блендер можно использовать для взбивания белков яиц, сливок, сметаны, муссов и др.

Алгоритм действия при эксплуатации погружного блендера:

1. Соединить нужно насадку с погружной частью блендера и повернуть до щелчка.
2. Соединить погружную часть с корпусом блендера и повернуть до щелчка.
3. Подобрать правильную посуду, в которой будет выполняться измельчение или взбивание с учётом того, чтобы уровень жидкости не превышал высоты погружной части блендера (место соединения корпуса и погружной части не должно опускаться в жидкость).
4. Погрузить блендер в смесь ингредиентов. Нажать кнопку «ВКЛ», чтобы начать смешивание (измельчения или взбивание).
5. По окончании процесса смешивания отпустить кнопку прежде, чем блендер будет вынут из смеси.
6. Отсоединить блендер от сети сразу же по окончании работы и только потом отсоединить насадки. Потом тщательно промывают все детали горячей водой и насухо протирают чистой тканью.

III

1. Изучить оборудование предназначенное для тепловой обработки продуктов.
2. Ознакомиться с устройством пароконвектомат.

Пароконвектомат – комбинированная печь – гибрид пароварки и конвекционной печи, осуществляющий различные виды тепловой обработки от варки на пару, припускания, до жарки с конвекцией или без запекания.

Пароконвектомат способен по своим функциям заменить плиту, жарочный шкаф, варочный котёл, конвекционную печь. Единственный способ тепловой обработки, который нельзя выполнять в конвектомате – жарка во фритюре.

Главное достоинство конвектоматов – скорость приготовления и универсальность, а также минимизация потерь при тепловой обработке.

Основные режимы работы пароконвектомата:

Пар – со скоростью работы пароварки без давления (температура 100°C), пар при низких температурах (35-98°C);

Конвекция – осуществляет нагрев конвекционной печи (температура 35-270°C) с регулируемой влажностью;

Комби – представляет собой сочетание перегретого пара с конвекцией (температура 35-250°C);

Регенерация – разогрев или термостатирование – хранение готовой продукции (температура 35-160°C).

Если говорить о приготовлении горячих сладких блюд, то наиболее востребованными являются режимы варки на пару и режим конвекции горячего воздуха для запекания.

Правила безопасной эксплуатации пароконвектомата:

1. К обслуживанию пароконвектомата допускаются лица, прошедшие технический минимум по эксплуатации оборудования.

2. Перед началом эксплуатации обязательно производят предварительный нагрев аппарата, что обеспечивает сокращение времени приготовления блюд и соблюдение технологических режимов приготовления сначала и до конца технологической операции. Для предварительного прогрева включают аппарат на 10-15 мин, установив температуру, превышающую необходимую на 30-35°C.

3. При открывании дверцы сначала проворачивают ручку вверх до упора и приоткрывают дверку, выпускают пар и горячий воздух из духовки, стоя за дверью. Затем поворачивают ручку вниз до упора и открывают дверку полностью.

4. Вынимают функциональные ёмкости, прихватывая их полотенцем за два диаметрально противоположных конца, д. дно ёмкости.

5. Санитарную обработку аппарата производят вручную (как обычной духовки) или с помощью системы автоматической самоочистки после каждого использования.

При работе с пароконвектоматом соблюдают правила безопасности:

- не включать пароконвектомат без заземления;
- не оставлять включенный пароконвектомат без присмотра;
- санитарную обработку производить только при обесточенном пароконвектомате;
- периодически проверять исправность электропроводки и заземляющего устройства пароконвектомата;
- при обнаружении неисправностей вызывать электромеханика;
- включать пароконвектомат только после устранения неисправностей.

При открытии дверки соблюдать осторожность. При открытии дверки на работающем пароконвектомате вентилятор продолжает вращаться еще примерно минуту.

Категорически запрещается:

- производить чистку и устранять неисправности при работе пароконвектомата;
- работать без заземления;
- использовать пароконвектомат в пожароопасных и взрывоопасных зонах.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Опишите технические характеристики изученного оборудования, правила его безопасной эксплуатации.

Контрольные вопросы

1. Как регулируется толщина нарезки фруктов на слайсере?
2. Для каких целей используют погружной блендер?
3. Какие требования техники безопасности необходимо соблюдать при работе пароконвектоматом.

5 ПРАКТИЧЕСКИЕ ЗАДАНИЯ
поМДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков

Практическое задание № 1

Тема: Расчет количества сырья для приготовления некоторых горячих сладких блюд.

Цель работы: Приобрести практический опыт при расчете сырья для приготовления пудинга, штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте.

Задания:

1.Произвести расчет сырья для приготовления пудинга, шарлотки, сладких блинчиков, яблок в тесте.

2.Ознакомиться с нормативной документацией.

Литература:

Синицина А.В, Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва Издательский центр «Академия», 2018.

Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Москва Издательский центр «Академия», 2018

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Москва Издательский центр «Академия», 2015

Порядок выполнения работы:

Примечание: расчёт сырья произвести по Сборнику рецептур, учитывая процент отходов механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масс, г на количество порций				Технология приготовления
		на 1 порцию		на 2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
	Выход	-		-		

Необходимо описать: Требования к оформлению, реализации и хранению блюд.

Показатели качества блюд.

Отчет о проделанной работе представить по форме:

1.Составьте алгоритм приготовления блюд.

Контрольные вопросы

1.Какую посуду и инвентарь используется для приготовления горячих сладких блюд.

2. Какое оборудование используют для приготовления горячих сладких блюд.

3.Температура подачи горячих сладких блюд.

4.Сроки реализации горячих сладких блюд.

5.Для чего можно использовать отходы, образующие при обработки яблок?

6. Задача. Определить сколько порций яблок в тесте жареных выходом 175г. Можно приготовить при наличии 1,5 кг. яблок.

Практическое задание № 2

Тема: Расчет количества продуктов для приготовления холодных напитков.

Цель работы: Приобрести практический опыт при расчете сырья для приготовления ананасового фраппе, молочного коктейля, напитка апельсинового.

Задания:

1. Произвести расчет сырья для приготовления ананасового фраппе, молочного коктейля, напитка апельсинового.
2. Ознакомиться с нормативной документацией.

Литература:

Синицина А.В, Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва Издательский центр «Академия», 2018.

Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Москва Издательский центр «Академия», 2018

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва Издательский центр «Академия», 2015

Порядок выполнения работы:

Примечание: расчёт сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масса, г на количество порций				Технология приготовления
		на 1 порцию		на 2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
	Выход	-		-		

Необходимо описать: Требования к оформлению, реализации и хранению напитков.

Показатели качества напитков.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Составьте алгоритм приготовления напитков.

Контрольные вопросы

1. Какую посуду и инвентарь используется для приготовления холодных напитков.
2. Какое оборудование используют для приготовления холодных напитков.
3. Температура подачи холодных напитков.
4. Сроки реализации холодных напитков.
5. Задача. Определить сколько порций ананасового фраппе выходом 150г. Можно приготовить при наличии 2,4 кг. мороженого.

Практическое задание № 3

Тема: Расчет количества продуктов для приготовления горячих напитков.

Цель работы: Приобрести практический опыт при расчете сырья для приготовления кофе на молоке, какао на молоке, сбитня пряного, чая с лимоном.

Задания:

1. Произвести расчет сырья для приготовления кофе на молоке, какао на молоке, сбитня пряного, чая с лимоном.
2. Ознакомиться с нормативной документацией.

Литература:

Синицина А.В., Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента. Москва Издательский центр «Академия», 2018.

Лутошкина Г.Г., Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места. Москва Издательский центр «Академия», 2018

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Москва Издательский центр «Академия», 2015

Порядок выполнения работы:

Примечание: расчёт сырья произвести по Сборнику рецептов, учитывая процент отходов механической кулинарной обработке сырья.

№ п/п	Наименование сырья	Масс, г на количество порций				Технология приготовления
		на 1 порцию		на 2 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
	Выход	-		-		

Необходимо описать: Требования к оформлению, реализации и хранению напитков.

Показатели качества напитков.

Отчет о проделанной работе представьте по форме:

1. Составьте алгоритм приготовления напитков.

Контрольные вопросы

1. Какую посуду и инвентарь используется для приготовления горячих напитков.
2. Какое оборудование используют для приготовления горячих напитков.
3. Температура подачи горячих напитков.
4. Сроки реализации горячих напитков.
5. Перечислите ассортимент и способы подачи чая.
6. Укажите наименования видов помола кофе и способов приготовления.
7. Задача. Определить сколько потребуется молока для приготовления 50 порций какао с молоком выходом 200мл. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром – песком.

Эталон ответов

Практическое задание № 1

Решение.

1.Находим количество яблок, необходимых для приготовления готовых яблок в тесте жареных, по рецептуре сборника: 100г, или 0,1кг.

2.Определяем количество готовых яблок в тесте жареных из имеющихся 1,5кг яблок: $1,5 : 0,1 = 15$ кг.

3.Определяем число порций готовых яблок в тесте жареных выходом 175г, или 0,175кг, из имеющегося количества яблок: $15 : 0,175 = 85$ порций.

Ответ: из 1,5 яблок можно приготовить 85порций яблок в тесте жареных массой 175гр.

Практическое задание № 2

Решение.

1.Находим количество мороженого, необходимого для приготовления готового ананасового фраппе, по рецептуре сборника: 80г, или 0,08кг.

2.Определяем количество готового ананасового фраппе из имеющихся 2,4 мороженого: $2,4 : 0,08 = 30$ кг.

3.Определяем число порций готового ананасового фраппе выходом 150г, или 0,15кг, из имеющегося количества мороженого: $30 : 0,15 = 200$ порций.

Ответ: из 2,4 мороженого можно приготовить 200порций ананасового фраппе массой 150гр.

Практическое задание № 3

Решение.

1.Находим количество молока на 1000мл. какао с молоком по рецептуре сборника: 500мл, или 0,5л.

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

3.Определяем количество молока на одну порцию: $0,5 : 5 = 0,1$ л.

4. Рассчитываем необходимое количество молока на 50 порций: $0,1 \times 50 = 5$ л.

5. Находим эквивалент замены 1л натурального молока сгущённым по таблице «Нормы взаимозависимости продуктов при приготовлении блюд» из сборника рецептов: 0,38 (с уменьшением закладки в рецептуре сахара песка на 0,17кг).

6.Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций какао с молоком: $5 \times 0,38 = 1,9$ кг.

7.Неходим количество сахара – песка на 5 порций (1000мл) по рецептуре сборника: 100г, или 0,1кг.

8.Определяем количество сахара – песка на одну порцию какао: $0,1 : 5 = 0,02$ кг.

9. Определяем количество сахара – песка на 50 порций какао: $0,02 \times 50 = 1$ кг.

10. Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара – песка в связи с заменой цельного молока сгущенным молоком с сахаром – песком: $5 \times 0,17 = 0,85$ кг.

11.Рассчитываем требуемого количества сахара – песка: $1 - 0,85 = 0,15$ кг.

Ответ: Для приготовления 50 порций какао с молоком потребуется 5л. Цельного молока, или 1,9кг. сгущенного молока с сахаром – песком, с закладкой сахара – песка 0,15кг.

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

Нормативно-правовые акты:

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.
9. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
10. Профессиональный стандарт «Кондитер/Шоколадье».
11. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт
12. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.

Основные источники:

13. Синицина А.В. Соколова Е.И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента Москва Издательский центр (Академия) 2018, 303с.

Дополнительные источники:

14. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
15. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
16. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учеб.для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2014. – 336 с.
17. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 5-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 80 с.

18. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
19. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
20. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
21. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
22. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
23. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
24. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
25. Потапова И.И. Калькуляция и учет : учеб.для учащихся учреждений нач.проф.образования / И.И. Потапова. – 9-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 176 с.
26. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков : учебник для студ. среднего проф. образования / А.В. Сеницына, Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2015.- 282 с.
27. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания : учеб.пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

Интернет источники:

28. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
29. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
30. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
31. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758.
32. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
33. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа: