

Областное государственное автономное
профессиональное образовательное учреждение
«Белгородский техникум общественного питания»

**МДК 05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих
десертов**

Методические рекомендации
по выполнению лабораторных и практических работ
для обучающихся по специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Методические рекомендации по выполнению лабораторных и практических работ разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Минобрнауки России от 22.04.2014 N 384, учебным планом программы подготовки специалистов среднего звена ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания», рабочей программы ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Рассмотрены и приняты на заседании ПЦК преподавателей
и мастеров производственного
обучения кулинарного профиля

Протокол от «__» _____ 2016 г. № __

Председатель Шпак Н.П.Шпак

Приняты на заседании
Методического Совета

Протокол от «19» августа 2016 г. № 1

Председатель Болотина С.Н. Болотина

Утверждены
заместителем директора
по учебной работе
Сушко О.А. Сушко
«30» августа 2016г.

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественно-го питания»

Разработчик: **Беседина Ольга Владимировна**, преподаватель спецдисциплин
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Организация-разработчик: ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

Разработчик: **Беседина Ольга Владимировна**, преподаватель спецдисциплин
ОГАПОУ «Белгородский техникум общественного питания»

СОДЕРЖАНИЕ

		Стр.
1.	Пояснительная записка	4
2.	Цели, подготовка и порядок проведения лабораторных работ	6
3.	Перечень лабораторных и практических работ	9
4.	Приложения	11

1. Пояснительная записка

В современных условиях на предприятиях общественного питания, не зависимо от занимаемой должности: руководитель предприятия, заведующий производством, технолог или повар должны уметь рассчитывать требуемое количество продуктов для приготовления блюд, кулинарных и кондитерских изделий, а также определить, сколько порций готового изделия можно приготовить из имеющегося сырья. При подобных расчетах руководствуются «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий», где указаны нормы закладки продуктов по рецептурам и даны таблицы, определяющие количество отходов и потерь при холодной и тепловой обработке продуктов и нормы взаимозаменяемости продуктов.

Нормы вложения продуктов массой брутто в рецептурах рассчитаны на стандартное сырье определенных кондиций. При использовании сырья других кондиций или способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах, норму вложения сырья определяют в соответствии с таблицами, приведенными в сборниках рецептур.

Технолог на предприятии питания должен уметь читать табличные данные, сформулировать стоящую перед ним технологическую задачу, то есть понять, что ему следует определить на их основании: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или, напротив, сколько порций того или иного блюда можно из имеющегося сырья приготовить, какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.п.

Данный профессиональный модуль направлен на изучение организации приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

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

Также следует учесть, что при замене 1 л натурального молока сгущенным молоком с сахаром-песком норма закладки сахара-песка в чай, кофе или какао уменьшается на 0,17 кг.

При выполнении технологических процессов приготовления кулинарной продукции необходимо учитывать определенные правила:

1. Обязательным условием для качественного приготовления блюд и кулинарных изделий на предприятиях общественного питания является использование сырья, отвечающего требованиям государственных и отраслевых стандартов, технических условий и другой действующей нормативно-технической документации.

2. При подсчете количества продуктов в сборнике рецептов нормы вложения сырья предусмотрены на 1 порцию, однако есть исключения: например, для некоторых сладких блюд и напитков - норма указана на 1000 г выхода.

3. В связи с тем, что на предприятия общественного питания поступает сырье различной кондиции и видов промышленной обработки, для соблюдения указанного в рецептурах выхода готового изделия необходимо изменить норму вложения сырья массой брутто для тех продуктов, кондиция и проценты отходов которых, не соответствует рецептуре в сборнике.

4. При отсутствии некоторых продуктов их можно заменить, пользуясь таблицей «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

С целью удовлетворения возрастающего спроса потребителей квалифицированные повара, технологи могут разрабатывать новые рецептуры блюд и изделий, в том числе банкетных, существенно отличающиеся от имеющихся в Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий, обладающие новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На вновь разработанные блюда и кулинарные изделия составляются технико-технологические карты, в которых указываются норма закладки сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, установленные в строгом соответствии с

действующими нормами отходов и потерь при холодной и тепловой обработках сырья с учетом рациональной закладки основных продуктов.

2. Цели, подготовка и порядок проведения лабораторных работ

Основные цели проведения лабораторных работ

1. Освоение рациональных методов организации труда при приготовлении нескольких блюд или кулинарных изделий.
2. Закрепление теоретических знаний, полученных при изучении технологии приготовления пищи.
3. Отработка практических навыков приготовления, оформления, подачи блюд и проведения бракеража.
4. Отработка практических навыков организации рабочего места и выполнения санитарно-гигиенических требований при выполнении технологических процессов.

Описание каждой лабораторной работы начинается с определения целей и задач. Выполнение этих задач направлено на приобретение широких навыков приготовления, оформления и подачи сложных холодных и горячих десертов.

Далее приводится содержание работы: перечень и рецептуры конкретных блюд, на примере которых отрабатываются указанные выше навыки.

После этого перечисляются посуда, инвентарь и инструмент, которые необходимо подготовить к занятию. Перечень необходимых продуктов и расчет их количества определяются по сырьевым ведомостям, составленным на основании Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

Наибольшее внимание уделяется последовательности выполнения работы: именно эти указания помогут освоить рациональные приемы технологии при одновременном приготовлении нескольких видов блюд и правильно организовать работу.

Каждое занятие заканчивается оценкой качества приготовленной кулинарной продукции. Провести бракераж помогут изложенные в конце работы требования к качеству блюд, приготовление которых предусмотрено на занятии.

Типичным домашним заданием является подготовка к следующему занятию: составление технологических схем указанных блюд, рецептуры которых приводятся в содержании предстоящей лабораторной работы. В наиболее сложных случаях там же приводятся образцы технологических схем. Для лучшего усвоения материала обучающиеся выполняют творческие работы - презентации.

Подготовка и порядок проведения лабораторных работ

К проведению лабораторных работ готовятся преподаватель и обучающиеся, а также проводится подготовка помещения технологической лаборатории:

- *подготовка преподавателя* состоит из анализа форм и методов проведения данной работы и подготовки заданий для обучающихся;
- *подготовка обучающихся* заключается в предварительном повторении теоретического материала, выполнении домашнего задания и записи в специальных тетрадях темы занятия и порядка его проведения;
- *в подготовку помещения технологической лаборатории* входит проверка исправности теплового и механического оборудования, наличия необходимого инвентаря, инструментов, посуды, а также развешивание и комплектование наборов продуктов.

До начала работы обучающиеся надевают спецодежду, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования (снимают часы, украшения, моют руки и т.д.). Затем преподаватель проводит *вводный инструктаж* о правилах техники безопасности при работе с оборудованием, инвентарем и инструментами, о санитарно-гигиенических правилах и личной гигиене при работе в учебной лаборатории. В журнале инструктажа все обучающиеся подписью подтверждают, что ознакомлены с правилами техники безопасности.

В начале занятия преподаватель проверяет выполнение домашнего задания, проводит опрос и определяет последовательность операций при выполнении работы.

Обучающиеся закрепляются за отдельными рабочими местами, получают задания и приступают к работе. Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Также в процессе работы преподаватель обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных технологических процессов, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

При проведении лабораторных работ следует обратить особое внимание на следующие моменты:

- полуфабрикаты готовят в специально отведенном помещении или на выделенных для этого столах;
- по окончании приготовления полуфабрикатов инструменты, разделочные доски и столы моют, скоропортящиеся полуфабрикаты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах;
- дежурным по лаборатории в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая.

По окончании приготовления блюд проводится их бракераж. Преподаватель оценивает работу обучающихся, учитывая вкус, запах, консистенцию, форму, художественное оформление, соблюдение норм выхода готовых изделий, своевременность окончания работы, аккуратность в процессе выполнения задания, поддержание чистоты рабочих мест; подводит итоги, отмечая положительные стороны и ошибки. Обучающиеся заносят результаты бракеража в рабочую тетрадь в следующей форме:

Наименование	Требования к качеству	Замечания	Оценка

По окончании занятий обучающиеся убирают рабочее место, стол, инвентарь, посуду. Дежурные проверяют качество уборки рабочих мест и производят сдачу посуды и уборку помещения.

Преподаватель принимает дежурство, отмечает недостатки и заносит результаты в журнал.

3. Перечень лабораторно-практических работ

Лабораторные работы

1. Приготовление начинок, глазури.
2. Приготовление сладких соусов и сиропов.
3. Приготовление холодных десертов из натуральных фруктов, ягод.
4. Приготовление сложных холодных десертов из плодовых овощей.
5. Приготовление компотов и фруктов в сиропе.
6. Приготовление сложных железированных сладких блюд.
7. Приготовление замороженных сладких блюд.
8. Приготовление муссов и кремов.
9. Приготовление сложных холодных суфле и парфе.
10. Приготовление террина и щербета.
11. Приготовление чизкейка, пая.
12. Приготовление тирамису.
13. Приготовление бланманже.
14. Приготовление холодных безалкогольных и национальных напитков.
15. Приготовление холодных напитков.
16. Приготовление сложных горячих суфле.
17. Приготовление пудингов, овощных кексов.
18. Приготовление сложных горячих запеканок, каши гурьевской.
19. Приготовление сложных горячих блюд из яблок.
20. Приготовление сложных горячих десертов из плодовых овощей и фруктов.
21. Приготовление шоколадно-фруктового фондю.
22. Приготовление десертов фламбе.
23. Приготовление снежков из шоколада.
24. Приготовление горячих напитков.

Практические работы:

1. Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных холодных десертов; полуфабрикатов; начинок, соусов и глазури к ним.
2. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных холодных десертов.
3. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение качества порций сложных холодных десертов с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.
4. Разработка новых видов сложных холодных десертов. Подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.
5. Составление таблиц: «Требования, предъявляемые к качеству сложных холодных десертов».
6. Составление технологических и технико-технологических карт для сложных холодных десертов.
7. Составление схем организации технологических процессов приготовления сложных горячих десертов; полуфабрикатов.
8. Составление алгоритмов приготовления и отпуска сложных горячих десертов.
9. Решение ситуационных задач. Расчет сырья, определение качества порций сложных горячих десертов с учетом вида, совместимости и взаимозаменяемости сырья, продуктов, руководствуясь данными сборника рецептов блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.
10. Разработка новых видов сложных горячих десертов. Подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации.
11. Составление таблиц: «Требования, предъявляемые к качеству сложных горячих десертов».
12. Составление технологических и технико-технологических карт для сложных горячих десертов.

4. Приложения

Приложение № 1

Лабораторная работа

Приготовление сложных желированных сладких блюд: желе из молока, желе из малины

Цель и задачи работы:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления. Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных желированных сладких блюд.
3. Оценка качества кулинарной продукции.
4. Составление технологических (или технико-технологических) карт наготавливаемые блюда.
5. Составление технологических схем наготавливаемые блюда.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: желе из молока, желе из малины.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:

Кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, сито, венчик, мерная кружка, веселка, набор порционных формочек, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, креманки, поднос, весы, миксер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. **Желе из молока:** замочить желатин в 8-кратном количестве холодной кипяченой воды. Вскипятить молоко, растворить сахар, набухший желатин и добавить ванилин, затем слегка охладить, процедить, разлить в формы, окончательно охладить.

Желе из малины: малину разминают, заливают водой и протирают через сито. Полученный сок кипятят с сахаром, затем добавляют предварительно замоченный желатин, все перемешивают и процеживают, вливают белое сухое вино, разливают в формочки и ставят в холодное место.

4. Оформить блюда для подачи: желе из молока – перед отпуском форму опустить на несколько секунд в теплую воду, обтереть и переложить желе в креманку, вокруг полить соусом. Желе из малины – желе украшают сливками, взбитыми с сахаром.

5. Оформить отчет и сдать работу.

6. Прогустить блюда и отметить их вкусовые качества.

7. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству блюд:

Желе из молока:

Внешний вид – белая, застывшая масса.

Цвет – белый, слегка кремоватый.

Вкус – сладкий, с привкусом молока.

Запах – молока.

Консистенция – упругая, желеобразная.

Желе из малины:

Внешний вид – форма соответствует формочке, в которой его приготовили.

Цвет – малиновый.

Вкус – сладкий, с привкусом малины.

Запах – малины.

Консистенция – упругая, желеобразная.

Отчет:

1. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 25 порций желе из молока, из малины.

2. Составить технологическую схему приготовления желе из молока, из малины.

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Приготовление сложных желированных сладких блюд».
2. Повторить ассортимент желирующих веществ и их характеристику.
3. Подготовить ТТК на блюда мороженое воздушное, по-льезски, с вином, «Сюрприз», спутник.

Приложение № 2

Лабораторная работа

Приготовление сложных горячих блюд из яблок

Цель и задачи работы:

1. Определение последовательности технологических операций приготовления.
- Оценка качества сырья.
2. Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из яблок.
 3. Оценка качества кулинарной продукции.
 4. Составление технологических (или технико-технологических) карт наготавливаемые блюда.
 5. Расчет энергетической ценности.

Содержание работы:

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: яблоки запеченные с творогом, яблоки в тесте по-немецки.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимая посуда, инвентарь, инструмент, механическое оборудование:

Кастрюли, миски, ножи, ложки столовые, венчик, мерная кружка, веселка, доски разделочные, тарелки глубокие, мелкие, игла поварская, поднос, весы, миксер.

Последовательность выполнения работы:

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. **Яблоки, запеченные с творогом:** У яблок, не очищая их от кожицы, удаляют семенное гнездо, образовавшееся отверстие заполняют фаршем. Фаршированные яблоки кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу 15-20 мин (в зависимости от сорта яблок). Для фарша творог протирают, добавляют подготовленный и обсушенный изюм, сахар и перемешивают. Для сиропа в горячую воду добавляют мед, доводят до кипения при постоянном помешивании 7-10 мин. В конце варки добавляют кислоту лимонную и охлаждают.

Яблоки в тесте по-немецки: на пиве замешивают тесто, как на блины (мука, соль, оливковое масло, сахар). Взбивают белок с добавлением сахара, соединяют с тестом, перемешивают. Яблоки чистят, вынимают сердцевину и нарезают кольцами толщиной около 1 см. Затем яблоки опускают в только что приготовленное тесто и жарят во фритюре.

3. Оформить блюда для подачи: яблоки, запеченные с творогом - перед отпуском посыпают сахаром с корицей. Яблоки в тесте по-немецки – при отпуске яблоки поливают сиропом и посыпают подсушенными измельченными орехами.
4. Оформить отчет и сдать работу.
5. Прогустировать блюда и отметить их вкусовые качества.
6. Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству блюд:

Яблоки, запеченные с творогом:

Внешний вид – яблоки уложены на тарелку, без трещин.

Цвет – золотистый.

Вкус – сладковатый, яблочный, творожный.

Запах – яблок, творога, корицы.

Консистенция – яблока, сохранившего форму, полумягкая, сочная.

Яблоки в тесте по-немецки:

Внешний вид – яблоки уложены на тарелке, покрытой бумажной салфеткой, политы сиропом и подсушенными измельченными орехами.

Цвет – жаренные яблоки, должны быть слегка желтоватыми, почти белыми.

Вкус – кисло-сладкий.

Запах – яблок, орехов.

Консистенция – корочки – поджаристая, хрустящая; теста – на разрезе пышная, желтая, с пустотами; яблоки – белые, мягкие.

Отчет:

1. Рассчитать количество продуктов, необходимых для приготовления 1 порции яблок, запеченных с творогом, яблок в тесте по-немецки.
2. Рассчитать энергетическую ценность блюда.

Домашнее задание:

1. Повторить тему «Приготовление сложных горячих блюд из яблок».
2. Повторить ассортимент сложных горячих блюд из яблок.
3. Подготовить ТТК на блюда ананасы в карамели, фрукты с ванильным кремом.

Приложение № 3

Как составить технологическую схему.

1. Прочтите предложенный текст и запишите его название

2. Укажите карандашом в тексте основные разделы, из которых состоит текст и дайте им названия.

3. Проведите от названия текста стрелки вниз и подпишите возле каждой из них названия разделов текста.

4. Дополните схему примерами.

Как заполнить таблицу.

1. Прочтите названия оглавлений таблицы.

2. Прочтите текст и с помощью карандаша, укажите в нем материалы к каждой графе.

3. Запишите в соответствующие графы таблицы указанные материалы из текста в сокращенном виде.

Как решить задачу.

1. Внимательно прочтите и поймите условие задачи.

2. Перескажите ее содержание.

3. Запишите краткое условие задачи, анализируя данные.

4. Если возможно, сделайте рисунок или схему, иллюстрирующие условия задачи.

5. Разделите задачу на очевидные части.

6. Осмыслите решение каждой части и их взаимосвязь.

7. Дайте четкий ответ на поставленный вопрос. Проверьте ответ.

8. Поищите другое решение задачи. Сравните его с первым. Сделайте выводы.