

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

Рассмотрено предметно-цикловой
комиссией преподавателей
кулинарного профиля
ОГАПОУ «БТОП»

Протокол заседания № 7
от «17» февраля 2021г.

Председатель ПЦК
Косухина О.В.

РАБОЧАЯ ТЕТРАДЬ

для выполнения практических работ по
ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление
сложных холодных и горячих десертов
для обучающихся 4 курса специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания

Разработала
преподаватель спецдисциплин:
Борисевич Е.С.

2021 год

Содержание

Пояснительная записка.....	3
Глава 1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков.....	6
Тема 1. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных и горячих десертов.....	6
Глава 2. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков	
Тема 2. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.....	9
Глава 3. Приготовление сладких блюд.....	14
Тема 3.1. Приготовление и оформление сложных холодных сладких десертов.....	14
Тема 3.2. Приготовление и оформление сложных горячих сладких десертов.....	30
Глава 4. Приготовление холодных горячих напитков.....	34
Тема 4.1. Приготовление и оформление сложных горячих напитков.....	34
Тема 4.2.. Приготовление и оформление сложных холодных напитков.....	39
Глава 5. Оценка качества готовых сладких десертов и напитков.....	43
Тема 5. Оценка качества готовых сладких десертов и напитков	43
Терминология	44
Литература.....	45
Приложение.....	

Пояснительная записка

Настоящая рабочая тетрадь по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» представляет часть учебно-методического комплекса учебной дисциплины МДК 05.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» и является специальной, устанавливающей базовые знания для получения профессиональных навыков.

Работа с тетрадью строится на основе самостоятельного закрепления студентом основного материала по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и используется как на теоретических, так и на практических занятиях.

Рабочая тетрадь является методическим обеспечением контроля качества обучения ПМ. 05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», составлена на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования и учебного плана по программе подготовки специалистов среднего звена для обучающихся 4 курса по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» с учетом стандарта Ворлдскиллс Россия по компетенции «Поварское дело». Разработана тетрадь по учебному пособию «Приготовление сладких блюд и напитков». Автор - А. В. Сеницына. Составлена в соответствии с перспективным тематическим планом для закрепления пройденного материала по подготовке к дифференцированному зачету.

Указанная тетрадь предусматривает работу по 5 главам:

Глава 1. Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков-6 часов.

Тема: Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных и горячих десертов;

Глава 2. Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков-6 часов.

Тема: Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;

Глава 3. Приготовление сладких блюд-24 часа.

Тема: Приготовление и оформление сложных холодных сладких десертов;

Тема: Приготовление и оформление сложных горячих сладких десертов.

Глава 4. Приготовление холодных горячих напитков-12 часов.

Тема: Приготовление и оформление сложных горячих напитков;

Тема: Приготовление и оформление сложных холодных напитков

Глава 5. Оценка качества готовых сладких десертов и напитков

Тема: Оценка качества готовых сладких десертов и напитков;

Представленный материал содержит технологические схемы, таблицы, рисунки, которые дополняют и конкретизируют учебный текст, углубляют и облегчают его восприятие, помогая развивать у обучающихся ЗУН (знания, умения, навыки), необходимые для овладения профессией повара.

В рабочей тетради предложены задания с разным уровнем сложности и подготовлены определенные упражнения:

- задания с открытой формой ответа;
- задания на продолжение ответа;
- задание на определение последовательности;
- задание на дополнение, вставку пропущенных слов, терминов;
- задание с выбором правильного ответа;
- задание с иллюстрациями;
- задания на сравнения.

Представленный тест опрос проводится при необходимости проверки знаний; насколько хорошо усвоен материал, как полученная информация используются в практической работе. Решение кроссвордов способствует развитию мышления у студентов, расширению словарного запаса, тренировки памяти. Задание - головоломка усовершенствует внимание. Увлекательная игра –ребус развивает смекалку, логику и словарный запас.

В Рабочей тетради встречаются задания и упражнения творческого характера, для их выполнения студентам необходимо искать разные варианты решения. Организуется индивидуальная, парная и групповая работа, работа с документами - дополнительными источниками информации. Использование интерактивных методов обучения в процессе работы организуется с учетом включенности в процесс познания всех обучающихся группы.

Таким образом, практические задания, включённые в рабочую тетрадь, способствуют углубленному изучению программного материала, выполнению практических работ по профессиональному модулю, что помогает обучающимся сформировать профессиональные и общие компетенции и в этом заключается **актуальность** данного пособия.

Цель тетради: повысить мотивацию обучающихся к предмету, сократить время на уроке при повторении изученного материала и при подготовке к экзамену, а главное - повысить уровень качества знаний, обучающихся по междисциплинарному курсу и упростить работу при повторении материала.

Предлагаемая Рабочая тетрадь по профессиональному модулю предназначена для преподавателей и обучающихся учреждений среднего профессионального образования и может быть использована как на учебных занятиях, так и во внеурочное время.

Глава 1.

Ассортимент, товароведная характеристика сырья и продуктов, используемых для приготовления сладких блюд и напитков

Тема 1.1. Основные продукты и дополнительные ингредиенты для приготовления сложных холодных и горячих десертов

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия:

1. Формирование профессиональных компетенций, обучающихся:
 - ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 - ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
2. Формирование умений предварительной подготовки продуктов перед использованием.
3. Формирование общих компетенций, обучающихся: ОК1-9

Задание №1

Дополните предложение.

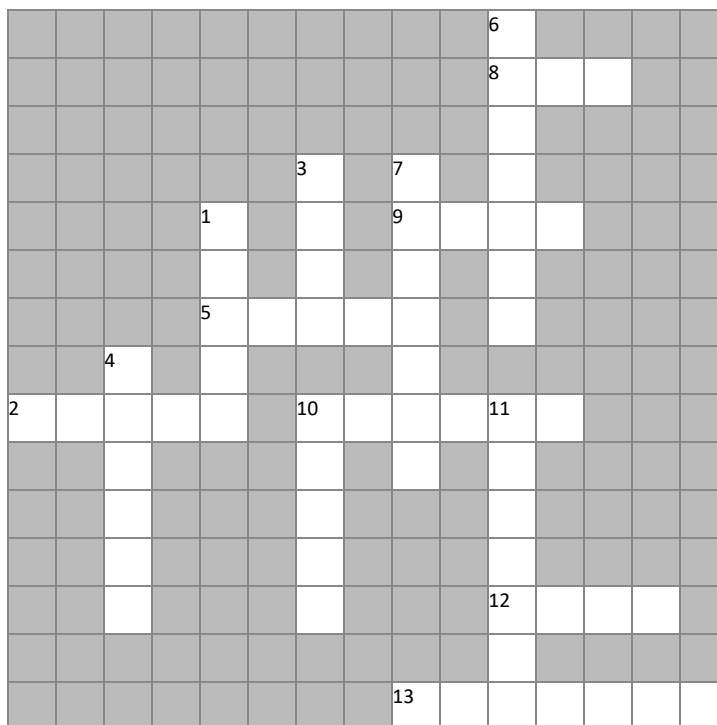
Предварительная подготовка продуктов перед использованием:

1. Для получения различных сиропов сахар
.....
.....
2. Свежие плоды и ягоды
.....
.....
3. Сухофрукты.....
.....
.....
4. Быстрозамороженные натуральные (без сахара) фрукты
.....
.....
5. Пищевые отходы при механической обработке плодов используют.....
.....
6. При производстве сладких блюд, лучше всего взбивать сливки
.....
7. Хорошо взбитые белки увеличиваются в объеме
.....
.....

8. Образованию устойчивой пены способствует добавление
9. При приготовлении сладких блюд используют различные желирующие вещества.....
10. Желатин заливают количеством охлажденной кипяченой (из-за санитарных соображений) воды и оставляют для набухания на 1—7,5 ч. За это время масса продукта увеличивается в раз.
11. Для получения устойчивой, не отделяющей жидкость пены с механическими свойствами, взбивании растворов желатина следует проводить при температуре

Задание №2

Разгадайте кроссворд



Вопрос по горизонтали:

- 2. Маленькие сочные или мясистые плоды
- 5. Плод некоторых растений
- 8. Сладкий вязкий продукт
- 9. Смесь полисахаридов, получаемая путём экстрагирования из красных водорослей

- 10. Молочный продукт, получаемый из цельного молока путём сепарации жировой фракции
- 12. Взбитые в пену полужидкие или тонко растертые в пудру пищевые продукты
- 13. Бесцветный или имеющий желтоватый оттенок частично гидролизванный белок коллаген

Вопросы по вертикали:

- 1. Конечный этап развития цветка
- 3. Вечнозеленый тропический кустарник с белыми цветками, ароматом напоминающих жасмин.
- 4. Питательная жидкость, вырабатываемая молочными железами самок млекопитающих во время лактации
- 6. Густой жидкий кисломолочный продукт белого цвета, получаемый из сливок и закваски
- 7. Органическое вещество, бесцветные игольчатые кристаллы с запахом
- 10. Относится к углеводам, которые считаются ценными питательными веществами
- 11. Белое гранулированное органическое вещество, которое вырабатывается всеми зелеными растениями.

Задание №3

Прочитайте и ответьте на вопросы

- 1. Перечислите пищевые кислоты, применяемые при приготовлении сладких блюд.....
- 2. Перечислите алкогольные напитки, применяемые при приготовлении сладких блюд.....
.....
- 3. Перечислите и охарактеризуйте пряности, применяемые при приготовлении сладких блюд
.....
- 4. Перечислите виды шоколада
.....
- 5. Что уменьшают действие желатина.....
- 6. Сублимированные ягоды и фрукты получают путем
.....

Глава 2.

Организация работы повара и техническое оснащение процесса обработки, подготовки сырья и приготовления сладких блюд и напитков

Тема 2.1. Организация рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия:

1. Формирование профессиональных компетенций, обучающихся:
 - ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 - ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
2. Формирование умений по организации рабочего места при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
3. Формирование общих компетенций, обучающихся: ОК1-9

Задание № 4

Ответьте на вопросы

1. Какие требования предъявляют к помещениям холодного цеха, посуде и инвентарю, используемым в нем? Почему?
.....
.....
2. Из каких отделений должен состоять холодный цех?
.....
.....
3. Укажите последовательность операций технологического процесса при приготовлении холодных железированных десертов
.....
.....
4. Какие факторы влияют на рациональное использование рабочего времени повара?
.....
.....
5. Дайте определение термину.
Кладовая суточного хранения-

.....
.....
6. Почему желатин нельзя кипятить?
.....
.....

7. Перечислите безопасные условия при эксплуатации технологического оборудования предприятий общественного питания

а) перед пуском машины
.....
.....


б) во время работы машины
.....
.....

с) после окончания работы с машиной
.....
.....

8. Какие посуду и инвентарь вы использовали в холодном цехе при производстве холодных и горячих десертов на практике
.....
.....
.....

Задание 5.

1. Укажите назначение представленной технологии

Название технологии(техник)	Описание характеристики
Экстрагирование 	
Ферментация	



Текстуризация



Жарка в азоте



Крио концентрация



Дегидрирование



Задание 6.

Перечислите оборудование и укажите его назначение

Название технологии(техник)	Описание характеристики
Гомогенизатор Пакоджет	



Кремер для взбивания сливок





Глава 3.

Приготовление сладких блюд

Тема 3.1. Приготовление и оформление сложных холодных сладких десертов. Кисели

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия:

1. Формирование профессиональных компетенций, обучающихся:
 - ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 - ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
2. Формирование умений приготовления сложных холодных сладких десертов.
3. Формирование общих компетенций, обучающихся: ОК1-9

Задание 7.

Дайте определение и ответьте на вопросы

1. **Кисель** —это.....
2. Перечислите основные виды сырья, используемые для приготовления киселя
 - a)
 - b)
 - c)
 - d)
 - e)
3. Желирующим веществом для фруктово-ягодных киселей служит.....
4. Желирующим веществом для молочных киселей служит
5. Укажите на какие виды консистенций подразделяются кисели?
6. Какой продукт препятствует образованию пленки на поверхности киселя?
7. Какую посуду используют для подачи киселя густой консистенции?
8. Перечислите продукты которые подают при отпуске густого киселя?
9. Для приготовления киселя, в каком виде добавляют крахмал в кипящий сироп?
10. Температура подачи фруктово-ягодных и молочных киселей?

Задание № 8.

Заполните алгоритм приготовления ягодного киселя

1. Приготовление отвара:
2. Приготовление сиропа:
3. Подготовка крахмала:
4. Заваривание киселя:

-
-
5. Варка:
6. Введение сока:
-
7. Охлаждение, порционирование.

Задание № 9.

Выполните практическое задание.

Рассчитать количество продуктов(брутто), необходимое для приготовления 140 порций киселя из свежих плодов и ягод

Решение:

.....

.....

.....

.....

.....

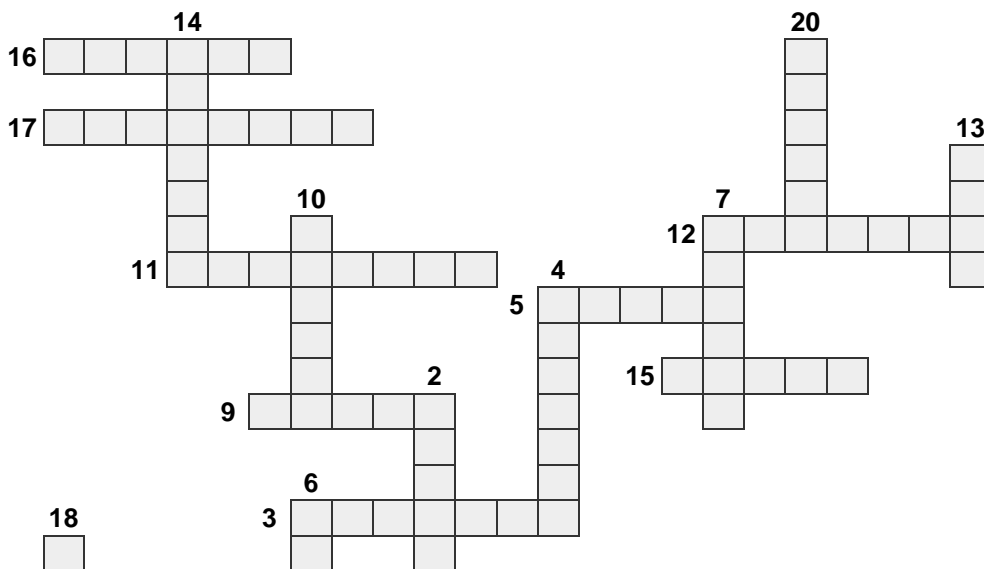
Ответ:

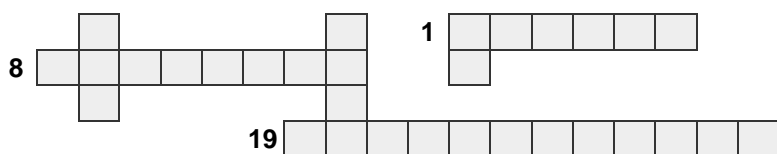
.....

.....

.....

Задание №10.
Разгадайте кроссворд





Вопрос по горизонтали:

1. «Брат» компота
3. Съедобные ядра одноимённого растения
5. Кристаллическое питательное белое сладкое вещество
8. Вид материи с определёнными химическими и физическими свойствами
9. Сладкая жидкость из фруктовых, ягодных соков с сахаром
11. Цитрусовый сочный ароматный плод
12. Безвкусный аморфный порошок
15. Плоды с плотной тонкой кожурой и сочной серединой
16. Сочные съедобные плоды растения.
17. Кукурузный крахмал
18. Степень густоты, плотность высоковязких жидкостей и полутвёрдых веществ

Вопросы по вертикали:

2. Предмет как результат человеческого труда
4. Желеобразное блюдо, приготовленное без использования желатина
6. Питательная жидкость
7. Высушенные плоды
10. Липкая белковая пенка
13. Сладкое студенистое кушанье из фруктовых соков
14. Сложное химическое соединение
18. Пищевой продукт, выпекаемый из муки
20. Предметы, предназначенные для приготовления, подачи и хранения пищи

Желе

Задание № 11.

Заполните таблицу. Ответьте на вопросы. Что является основой для приготовления желеированных сладких блюд?

Название блюда	Основа блюда
Желе, муссы	
Самбуки	
Крема	

Задание № 12.

Заполните алгоритм приготовления желе из цитрусовых

1. Подготавливают желатин (замачивают)
2.
.....
3.
.....
4.
.....
5.
.....
6.
.....
7.
.....
8.
.....
9.
.....

Задание № 13.

Выполните практическое задание.

Рассчитайте количество сырья для приготовления изделия «Желе из черной смородины с ванильным кремом» 15 порций весом 150гр.

Решение:

.....

.....

.....

.....

.....

Ответ:

.....

.....

Задание № 14.

Выполните практическое задание.

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

Решение:

.....

.....

.....

.....

Ответ:
.....
.....

Задание № 15.

Заполните таблицу, указав способы устранения недостатков

Недостатки сладких блюд	Каковы причины возникшие в процессе приготовления холодных сладких блюд
Желе лимонное имеет выраженный горьковатый привкус	
Кисель из клюквы имеет синеватый оттенок	
Кисель из клюквы имеет слишком жидкую консистенцию, хотя норма закладки крахмала соблюдена	
Желе лимонное слишком мутное, можно ли это исправить	

Мусс

Задание № 16.

Мусс –это

.....
.....

Задание № 17.

Продолжите технологическую последовательность приготовления «Мусс клюквенный»: Подготавливают желатин (замачивают)



.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Задание №18.

Составить технологическую схему приготовления блюд.

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.
Мусс маковый

Задание №19.

Используя облако слов определить название холодного десерта и написать технологию приготовления.



Технология приготовления:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Задание № 20. Заполнить таблицу

Особенности приготовления желерованных сладких блюд				
Наименование сладкого блюда	Наименование желирующего вещества	Количество (г) на 1 кг готового блюда	Способ подготовки желирующего вещества	Основа сладкого блюда
Кисель				
Желе				
Мусс				
Самбук				
Крем				

Задание № 21.

Тестовые задания по разделу № 3

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» в рамках ПМ 05

Вариант 1

1. К желированным взбитым блюдам относятся:
 - а) муссы, самбуки, кисели;
 - б) муссы, самбуки, желе;
 - в) муссы, самбуки, кремы;
 - г) муссы, самбуки, сливки.
2. Для приготовления густых киселей берут крахмала...
 - а) 100 г на 1 кг киселя;
 - б) 30 г на 1 кг киселя;
 - в) 50 г на 1 кг киселя;
 - г) 80 г на 1 кг киселя.
3. Ягодный сок и пюре вводят в кисели в сыром виде, чтобы сохранить в них витамин...
 - а) А;
 - б) С;
 - в) В;
 - г) Е.
4. Мозаичное желе представляет собой...
 - а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;
 - в) желе из нескольких слоев;
5. Чем отличается мусс от желе?
 - б) добавляются белки и взбиваются;
6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут сливки:
 - а) 20 % жирности;
 - б) 36 % жирности;

в) 35 % жирности;

г) 10 % жирности.

7. Температура подачи горячих сладких блюд:

а) 45°C;

б) 55°C;

в) 65°C;

г) 40°C.

8. К желерованным сладким блюдам относятся:

а) компоты, кисели, самбуки, желе;

б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;

в) кремы, желе, муссы, самбуки, кисели;

г) суфле, кремы, желе, самбуки, компоты.

9. Технологический процесс приготовления компотов, состоит из следующих операций:

а) подготовка фруктов, ягод, их варка в сиропе, процеживание;

б) сортировка, промывание фруктов и ягод, их варка, протираание и соединение с сиропом;

в) подготовка фруктов, ягод, варка сиропов, соединение;

г) подготовка фруктов и ягод, соединение с фруктовым отваром и охлаждение.

10. Для приготовления мусса без желатина используют:

а) толокно;

б) яично-молочную смесь;

в) взбитые белки;

г) манную крупу.

Какао смешивают с сахаром. Сгущенное молоко разводят водой, нагревают до кипения и при помешивании вливают какао. Смесь доводят до кипения, процеживают и охлаждают. В охлажденный соус добавляют ванилин, растворенный в теплой воде.

12. При приготовлении яично-молочной смеси яйца растирают с...

- а) солью;
- б) манной крупой;
- в) желатином;
- г) сахаром.

13. Какие продукты используют при приготовлении самбуков?

- а) фруктовое пюре;
- д) взбитые желтки;
- б) сахар;
- е) взбитые белки;
- в) агароид;
- ж) шафран;
- г) масло сливочное;
- з) желатин.

14. Какой хлеб используют для приготовления летнего пудинга?

- а) черный хлеб;
- б) хлеб с тмином;
- в) пшеничный хлеб;
- г) хлеб с черносливом.

15. Какой крахмал используют для приготовления пастилы?

- а) картофельный;
- б) рисовый;
- в) пшеничный;
- г) кукурузный.

16. Какие специи можно использовать для ароматизации воды при приготовлении блюда «фрукты в сиропе» (необходимо указать не менее 5 специй)?

17. Укажите последовательность операций при приготовлении мусса клюквенного:

- а) взбивают, пока не образуется пышная устойчивая масса;

- б) клюкву перебирают, промывают и ошпаривают. Растирают, затем отжимают сок;
 - в) в жидкое желе, прекратив нагрев, вливают ранее отжатый сок;
 - г) осуществляют отпуск;
 - д) отвар процеживают и добавляют в него сахар;
 - е) желатин заливают холодной кипяченой водой, оставляют для набухания;
 - ж) вводят желатин в горячий отвар, растворяют его;
- з) мезгу закладывают в кипящую воду.

18. Подберите сырье для приготовления и отпуска яблок в сиропе:

- 1) консервированные плоды;
- 2) яблоки;
- 3) белок яйца;
- 4) чернослив;
- 5) красное вино;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) масло сливочное;
- 9) мята;
- 10) крахмал;
- 11) сливки
- 12) лимонная кислота;
- 13) лавровый лист;
- 14) вода.

19. Установите соответствие:

- 1) холодные сладкие блюда;
- а) мусс;
- 2) горячие сладкие блюда;
- б) суфле;
- в) самбук;
- г) пудинги;

- д) кисель;
- е) блюда из яблок;
- ж) каши сладкие;
- з) тирамису.

20. Установите соответствие определений для следующих блюд:

- 1) желе;
 - 2) мусс;
 - 3) самбук;
 - 4) крем.
- а) блюдо из взбитой сметаны и яично-молочной смеси;
 - б) прозрачная студнеобразная масса;
 - в) фруктовое пюре, взбитое с сахаром и яичными белками;
 - г) взбитое желе густой пенообразной консистенции.

Тестовые задания по разделу № 3

«Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» в рамках ПМ 05

Вариант 2

1. При отпуске кремы: ванильный, шоколадный, кофейный можно поливать...
 - а) сметаной, либо сиропом кофейным или шоколадным;
 - б) сливками, либо сиропом кофейным или шоколадным;
 - в) сладким соусом, либо сиропом кофейным или шоколадным;
 - г) молоком, либо сиропом кофейным или шоколадным.
2. Для полужидких (жидких) киселей берут крахмала...
 - а) 80 г на 1 кг киселя;
 - б) 50 г на 1 кг киселя;
 - в) 30 г на 1 кг киселя;
 - г) 100 г на 1 кг киселя.
3. Самбук – разновидность...
 - а) киселя;
 - б) крема;

в) желе;

г) мусса.

4. Многослойное желе представляет собой...

а) застывшее желе разных цветов нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе;

б) желе с наполнителями: ягоды, дольки цитрусовых;

в) желе из нескольких слоев разного цвета;

г) желе одноцветное в формочках с украшениями.

5. Чем отличается самбук от мусса?

а) добавляются желтки и растираются;

б) добавляются белки и взбивается;

в) взбивается охлажденный сироп с желатином;

г) взбивается охлажденный сироп со сливками.

6. Для кремов: ванильный, шоколадный, кофейный берут...

а) яично-сметанную смесь;

б) яично-молочную смесь;

в) яично-сахарную смесь;

г) яично-ванильную смесь.

7. Температура подачи мороженого:

а) 4-6°C;

б) 10-14°C;

в) 8-10°C;

г) 0-2°C.

8. Как подразделяют кисели по консистенции?

а) густые, полу густые, жидкие;

б) жидкие, густые, полужидкие;

в) густые, средней густоты, полужидкие;

г) жидкие, полу густые, нормальной консистенции.

9. Определите последовательность закладки продуктов при приготовлении компотов из сухофруктов:

- а) вода, сахар, яблоки и груши, чернослив, изюм, лимонная кислота;
- б) вода, лимонная кислота, чернослив, изюм, яблоки, груши, сахар;
- в) вода, сахар, изюм, яблоки, чернослив, лимонная кислота;
- г) вода, сахар, чернослив, изюм, яблоки, груши, лимонная кислота.

10. Укажите верное соотношение желатина и воды для его подготовки?

- а) 1:10;
- б) 1:20;
- в) 1:8;
- г) 1:5.

11. Прочитайте внимательно текст, определите название соуса:

Сгущенное молоко смешивают с кипяченной водой и цельным молоком, разводят этой смесью яйца, растертые с сахаром, прогревают 10 мин при температуре 85-90°C, охлаждают и вводят коньяк.

12. Что способствует увеличению прочности консистенции взбитых сливок?

- а) повышение температуры;
- б) понижение температуры;
- в) посуда, в которой происходит взбивание;
- г) добавление желатина.

13. Какие продукты используют при приготовлении муссов?

- а) фруктовый сироп;
- д) взбитые желтки;
- б) сахар;
- е) взбитые белки;
- в) агароид
- ж) шафран;
- г) масло сливочное
- з) желатин;

14. Какой сыр используют для приготовления тирамису?

- а) моцарелла;
- б) твердый «Российский»;

- в) сулугуни;
- г) маскарпоне.

15. Как подготавливают мак для приготовления блюда «мусс из мака»?

- а) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахарной пудрой;
- б) ошпаривают и пропускают через мясорубку с желатином;
- в) ошпаривают и пропускают через мясорубку с сахаром;
- г) ошпаривают и пропускают через мясорубку с манной крупой.

16. Что можно использовать для ароматизации парфе (необходимо указать не менее 5 ингредиентов)?

17. Укажите последовательность операций при приготовлении самбука:

- а) желатин замачивают в воде для набухания и прогревают до растворения;
- б) раскладывают самбук в порционные креманки и охлаждают;
- в) при взбивании вводят растопленный желатин;
- г) смесь взбивают;
- д) оформляют и осуществляют отпуск. Отдельно подают сладкий соус;
- е) добавляют йогурт;
- ж) в мягкую творожную массу добавляют сахар;
- з) аккуратно вводят белки и перемешивают.

18. Подберите сырье для приготовления и отпуска мороженого «Сюрприз»:

- 1) мука;
- 2) яйца;
- 3) сыр маскарпоне;
- 4) пломбир;
- 5) сахарная пудра;
- 6) сахар;
- 7) сметана;
- 8) плоды консервированные;
- 9) шпинат;
- 10) сметана;
- 11) сливки

- 12) лимонная кислота;
- 13) сироп консервированного компота;
- 14) вода.

19. Установите соответствие:

- 1) кисель;
- а) из сухофруктов;
- 2) компот;
- б) молочный;
- 3) самбук;
- в) клюквенный;
- 4) мусс.
- г) абрикосовый;

20. Укажите последовательность операций при приготовлении киселя из яблок:

- а) протираание;
- б) очистка, нарезка яблок;
- в) варка;
- г) соединение с отваром и сахаром;
- д) заваривание крахмала.

3.2. Тема Приготовление и оформление сложных горячих сладких десертов

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия:

1. Формирование профессиональных компетенций, обучающихся:
 - ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 - ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
2. Формирование умений приготовления сложных горячих сладких десертов.
3. Формирование общих компетенций, обучающихся: ОК1-9

Задание № 22.

Выписать все необходимые ингредиенты для приготовления горячих сладких блюд

№ п/п	Названия изделия	Вариант -1	Вариант-2
		Выход, шт./масса гр.	
1.	Шарлотка яблочная	25/170	28/170
2.	Яблоки, жаренные в тесте	28/175	29/175
3.	Пудинг сухарный	36/140	37/140
4.	Каша гурьевская	35/315	37/315

Задание № 23.

Заполните таблицу, указав основные характеристики

№ п/п	Наименование изделий	Способ тепловой обработки	Вес изделий	Особенности подачи горячего десерта	Отделка поверхности десерта
1.	Яблоки в карамели				
2.	Орехи грецкие жареные				
3.	Омлет конфитюр				
4.	Шарлотка с яблоками				
5.	Каша Гурьевская				
6.	Пудинг рисовый				
7.	Суфле				
8.	Запеканка				
9.	Гренки с плодами и ягодами				

Задание № 24.

Выберите правильный вариант ответа

1. К горячим сладким блюдам относятся:
 - a) шарлотка с яблоком, гренки с плодами, мусс, пудинг сухарный;
 - b) пудинг рисовый, каша гурьевская, яблоки в тесте;
 - c) блинчики с вареньем, крем ванильный, суфле, блинчики с вареньем;
 - d) желе, самбук, цукаты, яблоки в тесте, пудинг манный;
2. Какие продукты используют для приготовления пудинга сухарного?
 - a) сливочное масло, сухари, сливки, цукаты, сахар;
 - b) молоко, яйца, изюм, сахар, масло сливочное, сухари;
 - c) орехи, масло сливочное, яйца, белый хлеб, сметана;
 - d) творог, белки, сухари, масло сливочное, сахарная пудра.
3. Из какой крупы готовят гурьевскую кашу?
 - a) рисовая
 - b) перловая
 - c) овсяная
 - d) манная
4. Определите соотношения продукта и жира для жарки яблок во фритюре;
 - a) 1:1
 - b) 1:4
 - c) 1:2
 - d) 1:3
5. Особенности подачи яблок в тесте?
 - a) с мороженым;
 - b) со сметанной;
 - c) со сливочным маслом;
 - d) яблоки посыпают сахарной пудрой;
6. Какая отличительная особенность каши гурьевской?
 - a) заправляют мукой
 - b) добавляют пенки молочные
 - c) соединяют с крахмалом
 - d) добавляют крем «Шарлот»
7. Пудинг отличается от запеканок
 - a) соединяют с желатином
 - b) вводят взбитые белки
 - c) соединяют с сахарным сиропом
 - d) добавляют миндальное молоко
8. Исключите блюдо, не относящееся к горячим сладким.
 - a) яблоки, жаренные в тесте
 - b) самбук
 - c) пудинг рисовый
 - d) гренки с плодами и ягодами

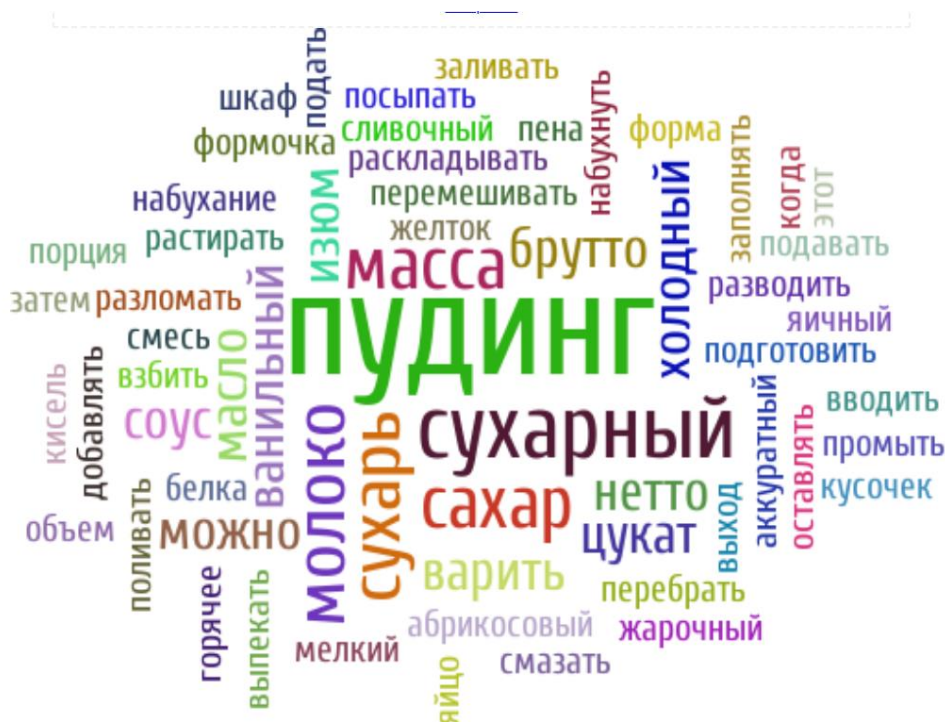
Задание № 25.

Используя облако слов определить название горячего десерта и написать технологии приготовления.



Задание № 26.

Используя облако слов, определить название горячего десерта и написать технологию приготовления.



Задание № 27.

Выбери нужное для приготовления десерта «Ягодное суфле»

1. 	2. 	3. 	4. 
5. 	6. 	7. 	8. 
9. 	10. 	11. 	12. 
13. 	14. 	15. 	16. 
17. 	18. 	19. 	20. 

Решение

1. -----
2. -----
3. -----
4. -----
5. -----
6. -----
7. -----
8. -----
9. -----
10. -----
11. -----
12. -----
13. -----
14. -----

Глава 4.

Приготовление холодных горячих напитков.

4.1. Тема: Приготовление и оформление сложных горячих напитков

Вид занятия: практическое занятие.


Цели занятия:

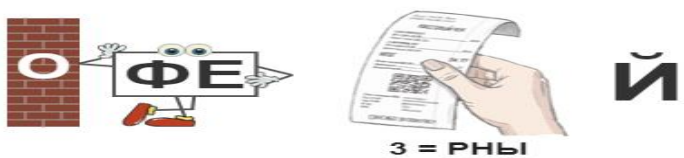
1. Формирование профессиональных компетенций обучающихся:
 - ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 - ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
2. Формирование умений приготовления сложных горячих напитков.
3. Формирование общих компетенций обучающихся: ОК1-9

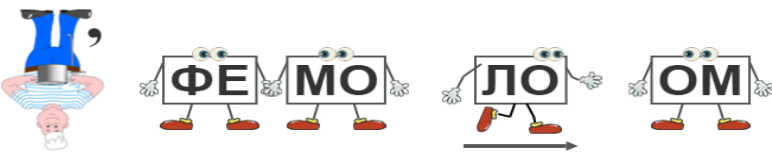
Кофе


Задание № 28.

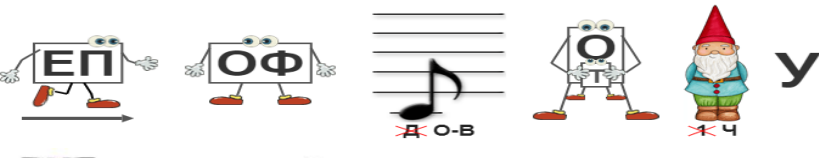
Разгадай ребусы.

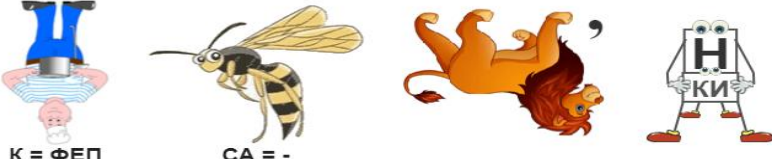
1. 

2. 

3. 

4. 

5. 

6. 

К = ФЕП СА = -



7.

О + ФЕ



4,5,3,2

8.

1. -----
2. -----
3. -----
4. -----
5. -----
6. -----
7. -----
8. -----

Задание № 29.

Выписать все необходимые ингредиенты для приготовления горячих напитков

№ п\п	Названия изделия	Вариант -1	Вариант-2
		Выход, шт./масса, гр.	
1.	Кофе черный натуральный	50/100	60/100
2.	Кофе на молоке по -варшавски	15/200	24/200
3.	Кофе черный со взбитыми сливками по-венски	38/130	46/130
4.	Какао с молоком	35/200	57/200
5.	Горячий шоколад со взбитыми сливками	30/200/50/20	40/200/20
6.	Грог	40/310	55/250

Задание 30.

Заполните алгоритм приготовления кофе по-восточному в джезве

1. -----
2. -----
3. -----
4. -----
5. -----

Задание 31.

Реши головоломку:

ААККО С ЛОМКОМО

ЯЙИГРЧО АШОЛДКО

АКАКО С МНРЖОЫМЕО

ЧРЯГОЙ ОШОАКДЛ ОС БТВЗИИЫМ ИМКВИСАЛ

ОЙУСГТ ЯРЧГОЙ ООЛШКАД С ШМРЛОАМУЕЛ

ЧИОГРЯЙ ДАЛБИОН-ШОРКДЕ

ЫБЕЙЛ ОЙГЯИРЧ ДШКЛАОО

Чай

Задание № 34.

Дайте определение и ответьте на вопросы

1. Чай –это.....
.....
2. Перечислите каких трех видов вырабатывают чай
.....
3. Первичная обработка чайных листьев заключается в.....
.....
4. Для приготовления напитка какие виды чая используют.....
.....
5. Перечислите правила заварки чая.....
.....
6. Укажите соотношение заварки необходимое для одной порции чая
а) 50г, б)60г, в)100г, г)20г.
7. Сколько необходимо сухого чая для приготовления заварки на одну порцию
.....
8. Перечислите особенности подачи чая.....
.....
9. Температура подачи горячего чая.....
10. Выберите какого вида чая не существует
а) байховый, б) плиточный, в) кирпичный, г) пакетированный, д)
быстрорастворимый, е) прозрачный ж) ароматизированный.
11. Перечислите требования к хранению сухого чая.....
.....

Задание № 35.

Выполните практическое задание.

Определить сколько потребуется продуктов для приготовления 50 порций чая с молоком выходом 200гр.

Решение:
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Ответ:
.....
.....

4.2. Тема: Приготовление и оформление сложных холодных напитков

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия:

1. Формирование профессиональных компетенций, обучающихся:
–ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
–ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
2. Формирование умений приготовления сложных холодных сладких напитков.
3. Формирование общих компетенций, обучающихся: ОК1-9

Задание № 36.

Дайте определение и ответьте на вопросы

1. Что такое крушон и какие ингредиенты могут входить в состав?
.....
2. Температура подачи холодных сладких напитков?
3. Почему нельзя хранить молочные коктейли?
4. Чем отличается морс от компота?
5. Перечислите отличительные особенности фрэша от лимонада?
.....
.....
6. Перечислите последовательность технологических операций по приготовлению кваса.....
.....
.....
.....
7. Как называется напиток приготовленный из кофейных зерен с мороженым?
8. Укажите основные ингредиенты, входящие в состав безалкогольного коктейля «Мохито»
9. Дайте оценку качества «Фруктовый смузи»
 - а) внешний вид.....
 - б) цвет.....
 - в) запах.....
 - г) вкус.....

д) КОНСИСТЕНЦИЯ.....

Задание № 37.

Выберите и выпишите из таблицы-головоломки фруктово-ягодные напитки

К	Н	Т	Д	С	А	К	М
О	А	Т	А	ГРА	О	В	Д
К	П	С	О	К	Ш	А	К
Т	И	М	А	Д	Н	С	Р
Е	Т	У	Ш	О	С	С	Ю
Й	О	З	М	Ф	Р	Е	Ш
Л	К	И	Л	О	Д	П	О
Ь	Л	Ж	ТЫ	Q	Е	ИКС	Н

- 1.....
- 2.....
- 3.....
- 4.....
- 5.....
- 6.....
- 7.....
- 8.....

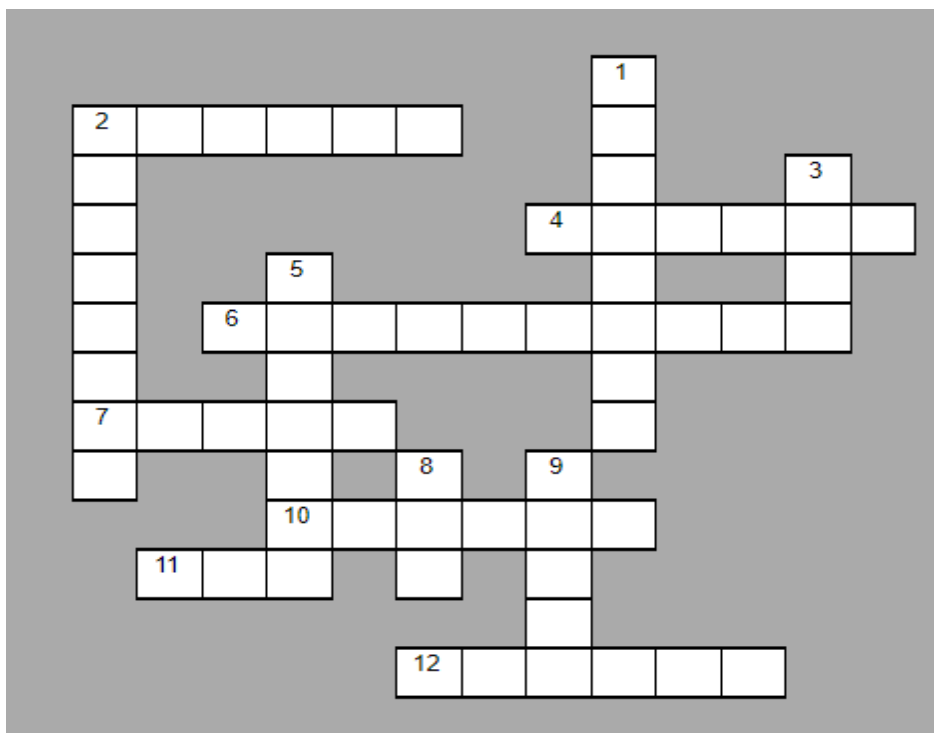
Задание № 38.

Заполните таблицу, указав основные характеристики

Наименование изделий	Температура подачи	Вес напитка	Посуда для подачи	Особенности подачи холодных напитков
Шербет				
Компот из сухофруктов				
Молочный коктейль с бананом				
Кофе с мороженым (глясе)				
Коктейль сливочно-кофейный				
Крюшон ананасный				
Крюшон клубничный				
Чай холодный со льдом и лимоном				

Задание № 39.

Разгадайте кроссворд



По горизонтали

2. Напиток из смеси фруктов с добавлением соков.
4. Фруктовый, безалкогольный, освежающий напиток, получаемый из замороженных, сушеных, консервированных или свежих съедобных ягод и фруктов
6. Десерт, представляющий собой замороженную в процессе непрерывного взбивания массу
7. Цитрусовый плод, растущий на небольшом вечнозеленом дереве
10. Травянистое тропическое растение, плод которого похож одновременно на яблоко и шишку.
11. Предназначается для охлаждения коктейлей, соков, алкогольных и безалкогольных напитков.
12. Напиток представляющий собой сладкое прохладительное питье на основе фруктового пюре, карамели и пряностей

По вертикали

1. Любимый коктейль для детей и взрослых
2. Напиток, получаемый смешиванием нескольких компонентов
3. Напиток из жареных и перемолотых зёрен кофейного дерева
4. Напиток из какао, воды или молока, сахара
5. Напиток из листьев чайного куста
6. Белое кристаллическое сладкое вещество

Глава 5. Оценка качества готовых сладких десертов и напитков

Тема: Оценка качества готовых сладких десертов и напитков

Вид занятия: практическое занятие.

Цели занятия:

1. Формирование профессиональных компетенций, обучающихся:
 - ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.
 - ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.
2. Формирование умений оценки качества готовых сладких десертов и напитков.
3. Формирование общих компетенций, обучающихся: ОК1-9

Задание №40.

Перечислите основные требования к качеству сложных десертов и напитков.

Название изделия	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Компот					
Фрукты в сиропе					
Кисель					
Желе					
Мусс					
Самбук					
Крем					
Пудинг					
Каша Гурьевская					
Яблоки в тесте					
Шарлотка яблочная					
Чай					

Кофе					

Терминология

Взбить — сделать что-либо пышным, обратить в пену яйца, сливки и проч.

Взбивать можно на плите и на холоду.

Гомогенизатор- это смешивание продуктов до полной однородности состава

Дегидрирование- консервирование продуктов посредством обезвоживания (сушки) при котором в продукте остаются все полезные вещества, витамины и микроэлементы.

Жидкий азот - это сжиженный под большим давлением газ имеющий температуру кипения - 195С.

Загратанить — придать какому-либо блюду или продукту румяную, блестящую корочку.

Крио концентрация- образование смеси кристаллов льда с концентратом и разделение полученной суспензии

Крутоны — гренки из белого хлеба или застывшего ланспика.

Отскочить — когда сметана обращается в растопленное масло, или часть взбитых сливок или белков обращается в водянистую жидкость.

Проварить — довести что-либо до готовности, не кипятя.

Текстуризация- придание продукту определенной внутренней структуры (слоистость, волокнистость, зернистость, пористость)

Ферментация- это продукты, которые подвергались воздействию различных видов бактерий (лакто бактерии, бифидобактерии)

Экстрагирование- извлечение одного или нескольких компонентов из твёрдого тела в жидкую фазу с помощью избирательного растворителя (экстрагента)

Эмульсификации - создание воздушных пен из сока или из любого напитка и многих продуктов

Литература

1. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. - М.: АСАДЕМА, 2018
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Деловая литература, 2012
3. Мальчикова И.Г., Кулинария, – М.: «ИНФРА-М», 2015
4. П. Сборник рецептов на продукцию общественного питания - М.: ДеЛи Плюс. 2016
5. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов-на -Дону, Феникс, 2013
6. Сборник рецептов блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. АТ. Васюковой. - М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017
7. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для ПОП - 14-5 изд., испр. и доп. - СПб. Профи, 2010
8. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.-сост.: Здобнов А.И., Цыганенко В.А. -К.: ООО «Издательство Арий», М: ИКТЦ «Лада», 2017
9. Сеницына А.В. Приготовление сладких блюд и напитков, — М.: Академия, 2016.

Для заметок:

.....
.....
.....
.....
.....
.....