**Учреждения СПО**

**Учебно-методические рекомендации** для выполнения практических занятий по междисциплинарному курсу 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Автор:** **Маркова Маргарита Николаевна,** преподаватель специальных дисциплин ОГАПОУ «Белгородский индустриальный колледж»

**Рецензент: Авилова А.В.,** старший методист кафедры непрерывного профессионального образования ОГАОУ ДПО «БелИРО»

**Пояснительная записка**

Учебно-методические рекомендации для выполнения практических занятий по междисциплинарному курсу 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» предназначены для обучающихся по специальности естественно-научного профиля: **19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**. Представленный методический материал разработан на основе рабочей программы профессионального модуля 05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов», разработанной в свою очередь, на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Профессиональный модуль 05 «Организация процесса приготовления и приготовления сложных холодных и горячих десертов» является частью профессионального учебного цикла ППССЗ и изучается в VI семестресогласно учебного плана по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания». Рабочей программой предусмотрено 28 часов на выполнение практических занятий. На занятие отводится 1 академический час.

Целью настоящих методических рекомендаций является комплексное содействие обучающимся в выполнении практических занятий по междисциплинарному курсу 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», качественное выполнение которых в полной мере способствует освоить обязательный минимум содержания профессионального модуля и подготовиться к промежуточной аттестации в форме экзамена и экзамена квалификационного.

Представленные методические рекомендации способствуют формированию личностных, предметных результатов, а также содействуют образованию метапредметных результатов, в том числе,квалифицированной подготовки будущего специалиста среднего звена и его компетентности.

Настоящие методические рекомендации содержат 12 практических занятий, и включают в себя следующие элементы: название темы, цель занятия или нескольких занятий, предусмотренных по данной теме, теоретическую часть и практическую часть.

В теоретической части приводится структурированный материал, необходимый для подготовки обучающихся к практическому занятию. Практическая часть представляет собой перечень практических заданий, представленных в нескольких вариантах.

**Тема 1.1. Технологический цикл производства сложных холодных и горячих десертов**

**Практическое занятие № 1**

Тема: Критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие требованиям к качеству.

**Цель занятия:**

**Образовательная:**. Определение критерии оценки качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов и их соответствие требованиям к качеству. Оценка качества по стандарту.

**Развивающая:** Развитие умения анализировать информацию, выделять главное, работать с нормативной документацией.

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

**Приобретаемые умения:**

- умение органолептически оценивать качество продуктов;

- умение работать с нормативной документацией.

**Формируемые профессиональные и общие компетенции:**

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

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

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

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

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

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

**Норма времени-** 2часа

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

**Литература:**

1. ГОСТ 21122-75 "Яблоки свежие поздних сроков созревания".

2. ГОСТ 27519-87 Фрукты и овощи. Морфологическая и структуральная терминология.

3.СанПиН 2.3.2.1078-01 "Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов".

4. Отосина в.н. Практические работы по товароведению продо­вольственных товаров. — Ростов н/Д:, Феникс, 2003.

**Вопросы для повторения:**

Повторить конспект лекций

**Используемые средства:**

Рекомендуемая литература, нормативные документы.

**Последовательность выполнения работы:**

1.Ознакомиться с действующим стандартом на анализируемые плоды.

2. Выполнить задания

**ЗАДАНИЕ 1.** Определить помологический сорт яблок, изучить наиболее распространенные сорта и болезни семечковых плодов.

Помологический сорт яблок определяют по внешнему и внутреннему строению плодов. Формы яблок могут быть округлые, плоскоокруглые, плоские, цилиндрические, кругло-цилиндрические, яйцевидные, конические, ширококонические, удлиненно-конические, колокольчатые- конические. Величина плодов - один из важнейших признаков сорта, в значительной мере определяющий его товарность. Различают плоды: очень мелкие - до 25 г, мелкие - 26-50 г, ниже среднего - 51-75 г, средние - 76-100 г, выше среднего - 101-125 г, крупные - 126-175 г, очень крупные - 176 г.

Цвет мякоти может быть белый, зеленоватый, желтоватый и иногда красноватый.

Для определения помологического сорта яблок внимательно рассмотрите предложенные Вам образцы и, пользуясь справочником товароведа, установите форму, размер плода.

! Сделайте заключение о помологическом сорте \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

По ГОСТ 21122-75 "Яблоки свежие поздних сроков созревания", помологические сорта разделяются на 2 помологические группы - первую и вторую. К первой помологической группе относят наиболее ценные сорта, культивируемые в стране и дающие основную массу товарной продукции. Плоды их отличаются высокими вкусовыми, пищевыми и товарными качествами и пользуются повышенным спросом покупателей. Перечень этих сортов приведен в обязательном приложении № 2 ГОСТ 21122-75. Сорта, не вошедшие в первую помологическую группу (малораспространенные, местные, с невысоким качеством плодов), относятся ко второй помологической группе.

! Дайте определение, что такое: съемная зрелость, потребительская зрелость, какие плоды являются перезревшими\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

! По натуральным образцам и Справочнику товароведа, описать наиболее распространенные болезни яблок. Заполните таблицу 1

Таблица 1 – Характеристика основных болезней и повреждений семечковых плодов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Название болезни и повреждений | Возбудители болезней и повреждений | Признаки болезней и  повреждений |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**ЗАДАНИЕ 2.** Отобрать средний образец от партии яблок и определить товарный сорт яблок.

Качество яблок ранних сортов созревания, заготовляемых и отгружаемых до 1 сентября, при сдаче-приемке оценивают по ГОСТ 16270-70, а яблок поздних сроков созревания, заготовляемых и отгружаемых после 1 сентября, - по ГОСТ 21122-75.

Яблоки ранних сроков созревания по качеству подразделяются на два товарных сорта - первый и второй, а поздних сроков созревания на четыре - высший, первый, второй и третий.

По ГОСТ 21122-75 в каждом товарном сорте допускается определенное количество плодов по качеству и величине ниже данного товарного сорта.

Например, в партии яблок высшего сорта допускается не более 5% по качеству и 10% по размеру (а в совокупности не более 10%) плодов 1 сорта.

Если при анализе пробы установлено, что в партии высшего товарного сорта содержится плодов первого сорта более 10%, то вся партия переводится в первый сорт.

Если партия по качеству отвечает требованиям государственного стандарта для высшего, первого и второго сорта, но представляет собой смесь помологических сортов в единице упаковки, такая партия может быть отнесена только к третьему сорту.

При определении качества плодов от партии отбирают выборку. Нe подлежат включению в выборку нарушенные тарные единицы, поломанные с подтеками клеточного сока, следами плесени и загнивания. Из таких мест составляют самостоятельную выборку и оценивают ее качество отдельно.

Согласно правилу отбора от партии до 100 мест отбирают 3 единицы упаковки, а от партии свыше 100 единиц упаковки на каждые полные и неполные 50 упаковок дополнительно по одной единице упаковки.

От каждого отобранного в выборку ящика из разных мест отбирают точечные пробы массой не менее 10% плодов. Взятые из выборки точечные пробы соединяют в объединенную пробу. Объединенную пробу взвешивают и анализируют по всем показателям ГОСТ 21122-75.

Для выполнения задания 2 необходимо:

1. Рассчитать выборку и массу объединенной пробы.

2. Отделить от общей пробы плоды гнилые и перезревшие, взвесить и рассчитать их содержание в процентах.

3. Сделать заключение о товарном сорте яблок. Результаты записать в таблицу 3

Таблица 3 – Товарное качество яблок

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование показателей | Фактические нормы |
| Внешний вид |  |
| Размер по наибольшему поперечному диаметру, мм, не менее: |  |
| плоды круглой формы |  |
| плоды овальной формы |  |
| Зрелость |  |
| Механические  повреждения в местах  назначения |  |
| Содержание плодов со  свежими механически-  ми повреждениями, %  от массы, не более |  |
| Содержание плодов с  зарубцевавшимися  повреждениями  плодожоркой, % от  массы, не более |  |

Загнившие плоды не допускаются.

Яблоки третьего сорта предназначаются для текущей реализации. Закладке на длительное хранение и отгрузке за пределы области, края, республики без областного деления не подлежат.

**ЗАДАНИЕ 3.** Провести дегустационную оценку яблок.

Установите (путём дегустации) цвет, консистенцию, вкус и запах мякоти плода.

Дегустационная оценка яблок проводится по пятибалльной системе, разработанной проф. З.В. Коробкиной. При дегустации определяют внешний вид, состояние мякоти, вкус, аромат.

При определении внешнего вида обращают внимание на основную и покровную окраску, степень зрелости плодов и их форму.

Основная окраска: зеленая, желтая, белая. Оттенки: светлые, темные, яркие, тусклые, золотистые, изумрудные, густые. Румянец: яркий, тусклый, полосами, размытый, густой. Состояние зрелости: недозревшие, зрелые, перезрелые.

Оценка внешнего вида по пятибалльной системе:

5 баллов – плоды очень красивые, крупные, эффектные, правильной формы;

4 балла – плоды красивые, правильной формы, характерной окраски, менее крупные;

3 балла – плоды недостаточно крупные, малопривлекательные по форме и окраске;

2 балла – плоды некрасивые, мелкие, неприглядные по форме и окраске;

1 балл - очень некрасивые плоды (очень мелкие, неправильные по форме, плохо окрашенные).

Состояние мякоти: консистенция грубая, рыхлая, плотная, мелкозернистая, крупнозернистая, сочная, средней сочности, малосочная, сухая

Оценка консистенции по пятибалльной системе:

5 баллов – сочная, очень приятная, без признаков крахмалистости;

4 балла – сочная, приятная, с едва заметной мучнистостью;

3 балла – малосочная, больше мучнистая;

2 балла – мучнистая, кашеобразная (пухлые плоды).

Вкус яблок бывает сладкий, кислый, пресный, терпкий, кисло-сладкий, сладко-кислый, гармоничный, освежающий, простой и т.д.

Оценка вкуса по пятибалльной системе:

5 баллов – плоды очень вкусные, с ароматом, используются как лучшие десертные сорта;

4 балла – плоды вкусные, без аромата, используются как столовые сорта и для переработки;

3 балла – плоды посредственного вкуса, пригодные для употребления в свежем виде и для переработки;

1 балл – плоды очень плохого вкуса, совершенно не пригодные для потребления в свежем виде, могут быть использованы только для переработки.

Общая оценка плодов дается на основе учета вкусовых достоинств и внешнего вида плодов.

Общая балльная оценка рассчитывается как среднее арифметическое этих показателей.

Общая оценка плодов по пятибалльной системе:

5 баллов – плоды отличного качества;

4 балла – плоды хорошего качества;

3 балла – плоды удовлетворительного качества;

2 балла – плоды плохого качества;

1 балл плоды очень плохого качества.

Проведите балльную оценку качества яблок. Заполните таблицу 3.

Таблица 3

Балльная оценка качества яблок

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сорта | Количество баллов | | | Общий балл | Заключение |
| внешний вид | консистенция | вкус и аромат |
|  |  |  |  |  |  |

В конце работы преподаватель дает каждому обучающемуся ситуационную задачу по теме работы (приложение 1). Обучающиеся решают задачи и сообщают результаты решения преподавателю.

**Контрольные вопросы**

1. Особенности анатомическогостроения плодов.
2. Особенности химического состава семечковых плодов, косточковых, ягод, цитрусовых.
3. Характеристика товарных сортов
4. Классификация сортов по использованию, по форме, окраске, консистенции, вкусу.
5. Назовите болезни и повреждения плодов, условия и сроки хранения плодов

**Практическое занятие № 2-3**

Тема: Решение ситуационных задач.

**Цели занятия:**

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

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

развитие умения работать в группе и микрогруппе

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

**Приобретаемые умения:**

- оформлять документацию;

- проводить расчеты по формулам.

**Формируемые профессиональные и общие компетенции:**

ПК 1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

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

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

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

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

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

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

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

**Литература:**

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

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

**Вопросы для повторения:**

1.Что является основным /дополнительным сырьем для приготовления десертов?

2. Что относится к условно некондиционному сырью? .

3.Как определяется масса брутто сырья?

4. Как определяется количество порций??

**Используемые средства:**

Сборник рецептур, калькулятор.

**Последовательность выполнения работы:**

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

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

**Задание 1. Расчет количества продуктов для приготовления сладкихблюд и напитков**

***Образец решения задачи***

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

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

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

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

3 .Рассчитываем потребное количество молока на 50 порций: 0,1 4⋅50 = 7 л.

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

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

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

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

Определяем количество сахара на 50 порций: 0,016 • 50 == 0,8 кг.

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

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

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

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

***Образец решения задачи***

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

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

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

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

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

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

Таблица 1- Расчет сырья

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

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

**ЗАДАЧИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО РЕШЕНИЯ**

**Вариант 1**

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций массой 150 г. блюда «Желе из молока» в кафе. Замените желатин на агар.

2.Определите, сколько порций желе из молока выходом 150 г можно приготовить при наличии 0,7 кг желатина. Составить технологическую схему приготовления блюда

**Вариант 2**

1.Определите, сколько порций абрикосового самбука выходом 150 г можно приготовить при наличии 40 кг абрикосов или 17 кг кураги. Составить технологическую схему приготовления блюда.

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

**Вариант 3**

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

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

**Вариант 4**

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

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

**Вариант 5**

* + 1. Определить сколько порций желе из плодов или ягод свежих можно приготовить при наличии 0,05 кг желатина.
    2. Определите, сколько продуктов потребуется для при­готовления 70 порций крема сметанного, если масса 1 порции 125г. Составьте технологическую схему.

**Вариант 6**

* + 1. Рассчитать сырье для приготовления 15 порций суфле ванильного, выходом 150г, если поступило молоко коровье пастеризованное нежирное. Составить технологическую схему приготовления блюда.
    2. Определите, сколько порций крема ягодного выходом 125 г можно приготовить при наличии 0,25 кг желатина.

**Вариант 7**

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

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

**Вариант 8**

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

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

**Вариант 9**

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

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

**Вариант 10**

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

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

**Вариант 11**

1.Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 76 порций массой 200 г. блюда «Самбук яблочный». Замените белки яиц на порошок.

2Определите, сколько порций киселя молочного выходом 150 г можно приготовить при наличии 8 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда.

**Вариант 12**

1.Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 30 порций массой 150 г. блюда «Самбук абрикосовый» Замените сахар – песок на рафинадную пудру . Составьте технологическую схему

2.Определите, сколько порций желе из молока выходом 150 г можно приготовить при наличии 0,7 кг желатина.

**Дополнительные задачи к практическому занятию№1**

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

**Тема 1.2. Организация и технология приготовления сложных холодных десертов**

**Практическое занятие № 4**

Тема: Разработка новых видов сложных холодных десертов.

**Цель:** формированиеумений производить составление и расчёт технологических карт блюд.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения**Нормы вложения сырья, выход полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд, а также нормы отходов при первичной обработке сырья и потери при тепловой обработке продуктов установлены сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Существуют разные сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, но руководствоваться надо действующими в данное время нормативными документами.

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из жареного мяса используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г.

Задание 1.Заполните технологическую карту на разработанное вами блюдо, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций

**Технико-технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **-** | **250** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

**Правила подачи:**

**Требования к качеству:**

Задание 2.Разработайте и заполните технико-технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций.

**Практическое занятие№ 5**

Тема: Составление технологических и технико-технологических карт для сложных холодных десертов.

**Цели занятия:**

**Образовательная:** научиться составлять технико-технологические карты, руководствуясь данными Сборников рецептур и нормативных документов, с учетом совместимости и взаимозаменяемости;

научиться рассчитывать количество порций сладких блюд из имеющихся продуктов.

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

развитие умения работать в группе и микрогруппе

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

**Приобретаемые умения:**

- грамотно составлять документацию;

- грамотно решать ситуационные задачи

**Формируемые профессиональные и общие компетенции:**

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

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

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

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

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

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

**Литература:**

1.Голунов Л.Е, Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи, 2012.

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

**Вопросы для повторения:**

1.Что такое технико-технологическая карта?

2. Что относится к условно некондиционному сырью?

3.Как определяется масса брутто сырья?

4. Кто составляет технико-технологическую карту?

**Используемые средства:**

Сборник рецептур, калькулятор.

**Последовательность выполнения работы:**

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

«Утверждаю»

Директор ресторана

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО

« « \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.

Наименование блюда «Суфле ванильное»

Рецептура № 915 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2012г.

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание технологического процесса | Краткая характеристика готового блюда |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продукта | Норма продуктов на 1порцию, г | | Расчет количества порций | | | | | |
| Брутто | Нетто | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| Количество продуктов, кг нетто | | | | | |
| Яйца |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Мука пшеничная |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Ванилин |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Рафинадная пудра |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко |  |  |  |  |  |  |  |  |

Выход блюда – 300 г

Зав. производством

«Утверждаю»

Директор ресторана

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ФИО

« « \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5.1

Наименование блюда «Пудинг сухарный»

Рецептура № 917 «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», 2012г.

|  |  |
| --- | --- |
| Краткое описание технологического процесса | Краткая характеристика готового блюда |
|  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование  продукта | Норма продуктов на 1порцию, г | | Расчет количества порций | | | | | |
| Брутто | Нетто | 10 | 20 | 30 | 40 | 50 | 60 |
| Количество продуктов, кг нетто | | | | | |
| Сухари ванильные |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Яйца |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Молоко |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Изюм |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Масло сливочное |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Цукаты |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Курага |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Сахар |  |  |  |  |  |  |  |  |

Выход блюда – 180 г

Зав. производством

**Контрольные вопросы**

1. Какими нормативными документами пользуются при составлении технологической карты?
2. Как рассчитать количество продуктов на определенное количество порций?

**Тема 1.3. Организация и технология приготовления сложных горячих десертов**

**Практическое занятие№ 6**

Тема: Органолептические способы определения степени готовности и качества основных горячих десертов.

**Цель работы:** изучить методы проведения органолептической оценки качестваполуфабрикатов для приготовления сложной кулинарной продукции и готовой сложной кулинарной продукции

**Ход работы:**

**1. Оценка показателей качества.**

Последовательность оценки:

* внешний вид,
* аппетитность,
* запах,
* консистенция.

И свойства, оцениваемые в полости рта: вкус, сочность, крошливость, однородность. Органолептический анализ качества пищи проводится с использованием бальных оценок и шкал. Шкала включает органолептические показатели качества, положительную характеристику блюд и возможные его дефекты. В основу шкалы положена пятибалльная система; каждый показатель имеет пять степеней качества, соответствующих оценкам «отлично» (5); «хорошо» (4); «удовлетворительно» (3); «плохо» (2) и «очень плохо»; «неудовлетворительно» (1).

Блюда (изделия) охарактеризованы в шкалах индивидуально – в каждой шкале дана характеристика по единичным показателям на 5 баллов и описаны дефекты, снижающие оценку до 4 -1 баллов. Согласно шкале 5 баллам отвечает блюдо, приготовленное полностью в соответствии с требованиями рецептуры и технологии производства, и по органолептическим показателям соответствующее продукции высокого качества. Оценка в 4 балла допускает незначительные дефекты: внешнего вида (изменения формы нарезки), вкуса (слегка недосолено) и т. д. Оценка в 3 балла указывает на более значительные нарушения технологии приготовления блюда, но допускающие его реализацию без доработки. На доработку направляют продукцию с легко устранимыми дефектами (незначительный недовес порции, недосол, частичное и слабое подгорание, нарушение в оформлении, неглубокие трещины и т. п.).Оценка в 2 балла указывает на значительные дефекты блюда, о не исключает возможность его переработки. Оценка в 1 балл указывает на дефекты блюда, не допускающего реализацию: посторонние, несвойственные изделию запах и вкус, несоответствующая консистенция, сильный пересол, значительное нарушение формы, явные признаки порчи, неполновесность штучных изделий и т. д. Характеристика изделий включает 5, 4, и 3 балла, составляющие «стандартный диапазон», и 2, 1 - «нестандартный диапазон». Внутри «стандартного диапазона» в 4 балла оценивают изделие на «хорошо» с характеристикой единичного показателя, строго соответствующей стандарту, в 5 баллов – с «отличной», характеристикой, превышающей требования стандарта, а в 3 балла – с «удовлетворительной» характеристикой, несколько ниже требований стандарта, однако не дающей основания отнесения изделия к нестандартному, внутри «нестандартного диапазона» выбор той или иной оценки для показателя, т.е. 1 или 2 баллов зависит от характера дефектов.

Порядок расположения показателей в шкалах на кулинарные и кондитерские изделия, блюда отвечает естественной последовательности органолептического восприятия.

**2. Оформление результатов и подведение итогов органолептического контроля.**

Результаты органолептического анализа блюд (изделий) регистрируют в журнале по схеме, указанной в таблице 2. Журналы, пронумерованные, прошнурованные и скрепленные печатью должны находиться в лаборатории.

Таблица 28.1 - Результаты органолептического анализа блюд (изделий)

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование блюда (изделия) | Количество, кг (дм3) | Количество баллов по показателям | | | | | Сумма баллов | | Средняя оценка блюда (изделия) | Фамилия бригадира |
| цвет | внешний вид | консистенция | запах | вкус | По показате-лям | После снижения за дефекты |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

Число баллов следует записывать в журнал по каждому показателю, после чего суммировать баллы по отдельным показателям. Далее руководствуясь таблицей 28.2, по сумме баллов продукцию оценивают на «отлично», «хорошо» или «удовлетворительно».

Таблица 28.2 - Перевод суммы баллов в соответствующую оценку

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Суммы баллов | | Средняя оценка |
| при пяти показателях | при шести показателях |
| 25-22 | 30-27 | Отлично |
| Ниже 22 до 18 | Ниже 27 до 22 | Хорошо |
| Ниже 18 до 15 | Ниже 22 до 18 | Удовлетворительно |

Если продукция кулинарного или кондитерского производства хотя бы по одному из показателей оценена в 2 или 1 балл, то в целом ее следует в 0 баллов, т.е. на «неудовлетворительно». Без подсчета баллов снять с реализации, составить акт и дать заключение о возможности переработки кулинарной продукции, доработки или переработки кондитерских изделий.

Если два ведущих показателя (вкус и запах) оценены в 3 балла, то независимо от оценок по другим показателям блюдо (изделие) следует оценить не выше чем на «удовлетворительно». При оценке качества блюд необходимо учитывать следующее. За снижение температуры на каждые 10°С для горячих блюд или повышение ее на каждые 5 °С для холодных с суммы баллов нужно снимать по одному баллу. За неаккуратность оформления блюда, подачу его в несоответствующей (по форме и размеру посуде) с суммы баллов также снимается от 1 до 2 баллов в зависимости от важности дефектов. Подача в грязной посуде оценивается на «неудовлетворительно», а блюдо снимается с реализации. Результаты бракеража записывают в бракеражный журнал до начала реализации изделий.

Таблица 28.3

Бракеражный журнал оценки качества готовых кулинарных изделий

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование изделий | Оценка качества блюд и изделий (отлично, хорошо, удовлетворительно, неудовлетворительно) и замечания по изделиям | | | | Ответственный за приготовление |
| 1 партия | | 2 партия | |
| оценка | замечания | оценка | замечания |
|  |  |  |  |  |  |

Последовательность выполнения работы:

**Задание.** Произведите оценку качества готового десерта по заданию преподавателя.

**Практическое занятие № 7**

Тема: Органолептическая оценка качества сырья, полуфабрикатов для приготовления горячих напитков.

**Цели работы:**

- образовательные: приобрести навыки органолептической оценки качества вкусовых товаров и расчета их энергетической ценности;

- развивающие: развить навыки самостоятельной работы; развить умения анализировать рабочую ситуацию, организовывать, оценивать и корректировать собственную деятельность, нести ответственность за результаты своей работы; осуществлять поиск информации;

- воспитательные: воспитание ответственности, трудолюбия, аккуратности.

**Перечень средств, используемых при выполнении работы**:

- натуральные образцы чая, пряностей,

- учебник товароведения продовольственных товаров, стандарты,

- тарелки, стаканы, салфетки,

**Контрольные вопросы:**

1.Назовите виды и ассортимент чая?

2. Почему при производстве черного чая лист темнеет?

3. Чем чайные напитки отличаются от чая?

4. Почему при хранении чая необходимо учитывать товарное соседство?

5. Почему чай высших сортов фасуют в фольгу и упаковывают в жесткую упаковку?

**Этапы выполнения работы:**

1. Проведите органолептическую оценку качества  чая по стандарту.

* Осмотрев пачку (коробку), по упаковке и маркировке определите наименования чая, вид по способу получения, состояние упаковки;
* Вскройте пачку (коробку) и  проверьте качество упаковки;
* Насыпьте 1-2 чайные ложки чая на лист белой бумаги и определите уборку по внешнему виду сухого чая;
* Для определения вкуса, аромата, цвета настоя, цвета разваренного листа  возьмите по 5г сухого чая, поместите в чашки и залейте кипящей водой. Определения вкуса, аромата проводите после образования настоя  (через 5-10 мин);
* Остудите напиток до 400С и попробуйте. Цвет настоя, аромат, вкус, цвет разваренного листа  сопоставьте требованиями стандарта по характеристике сортов чая.

Результаты проделанной работы сведите в следующую таблицу:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Чай | Внешний вид сухого чая | Настой | Аромат и вкус | Цвет разваренного листа | Сорт чая |

* Выпишите с упаковки количество белков, жиров и углеводов (при наличии) в граммах, а также массу нетто;

Сделайте вывод о калорийности продукта (высокая или низкая).

**Практическое занятие№8**

**Тема:**Решение ситуационных задач.

**Цели занятия:**

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

научиться рассчитывать количество порций сладких блюд из имеющихся продуктов.

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

развитие умения работать в группе и микрогруппе

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

**Приобретаемые умения:**

- проводить расчеты по формулам;

- грамотно решать ситуационные задачи

**Формируемые профессиональные и общие компетенции:**

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

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

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

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

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

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

**Литература:**

1.Голунов Л.Е, Лабазина М.Т. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Профи, 2012.

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

**Вопросы для повторения:**

1.Что является основным /дополнительным сырьем для приготовления десертов?

2. Что относится к условно некондиционному сырью?

3.Как определяется масса брутто сырья?

4. Как определяется количество порций?

**Используемые средства:**

Сборник рецептур, калькулятор.

**Последовательность выполнения работы:**

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

**Задание 1. Расчет количества продуктов для приготовления горячих сладких блюд**

***Образец решения задачи***

Определить, сколько потребуется молока для приготовления 50 порций суфле ванильного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

1.Находим количество молока на 1 порцию суфле по рецептуре № 915: 40 мл; переводим в литры: 0,04 л.

2 .Рассчитываем потребное количество молока на 50 порций: 0,04⋅50 = 2 л.

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

4.Определяем необходимое количество сгущенного молока на 50 порций суфле, кг: 2⋅0,38 = 0,76 кг.

5.Находим количество сахара на 1 порцию суфле: 40г=0,04кг.

6.Определяем количество сахара на 50 порций : 0,04• 50 == 2 кг.

7.Определяем величину уменьшения нормы закладки сахара в связи с заменой молока цельного молоком сгущенным с сахаром: 0,760,17 = 0,13 кг.

Рассчитываем требуемое количество сахара: 2-0,13 = 1,87 кг.

*Ответ:* для приготовления 50 порций суфле потре­буется 2 *л* цельного молока или 0,76 кг сгущенного молока с саха­ром с закладкой сахара 1,87 кг.

**Задание 2. Расчет количества порций горячих сладких блюд из имеющихся продуктов**

***Образец решения задачи***

Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 5 л молока.

Находим количество молока, необходимое для приготовления 1000 г готовой шарлотки, по рецептуре № 926: 150 мл; переводим в кг: 0,15 л.

Определяем количество готовой шарлотки, из имеющихся 5 л молока: 5: 0,15 = 33,3кг.

Определяем количество порций выходом 170 г (т.е. 0,17 кг) из имеющегося количества желатина: 33,3:0,17 = 195(порций).

*Ответ:* из 5 л молока можно приготовить 195 порций шарлотки массой 170 г.

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

Таблица 1- Расчет сырья

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование продуктов | Масса на 1000 г, г | | | Масса на 33,3 кг, кг | | |
| брутто | | нетто | брутто | нетто | |
|  |  |  |  | |  | |  |
|  |  |  |  | |  | |  |
|  |  |  |  | |  | |  |
|  |  |  |  | |  | |  |

Задачи к практическому занятию согласно варианту выбранному преподавателем

***Вариант задания № 1***

**Вариант 1**

1.Определите норму расхода продуктов для изготовления 300 порций пудинга сухарного. Натуральное молоко заменить сгущенным с сахаром.

2. Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 2 кг яблок

**Вариант 2**

1.Определите норму расхода продуктов для изготовления 400 порций суфле шоколадного столовой II категории. Натуральное молоко заменить обезжиренным.

2.Определить, сколько порций шарлотки с яблоками выходом 170 г можно приготовить при наличии 6 кг яблок.

**Вариант 3**

1.Определите норму расхода продуктов для изготовления 150 порций суфле орехового в кафе. Натуральное молоко заменить молоком, сгущенным стерилизованным в банках.

2.Определить, сколько порций шарлотки можно приготовить при наличии 2 л молока.

**Вариант 4**

1.Определите норму расхода продуктов для изготовления 80 порций пудинга сухарного в столовой III категории. Замените молоко цельное на молоко, сгущенное стерилизованное в банках.

2.Определить, сколько порций яблок с рисом можно приготовить при наличии 700г риса.

**Вариант 5**

1.Определите норму расхода продуктов для изготовления 57 порций шарлотки, если масса порции 170 г. Замените яблоки свежие на яблоки целые половинками быстрозамороженные.

2Определить, сколько порций яблок в тесте можно приготовить при наличии 0,8 кд яблок.

**Вариант 6**

1Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 150 порций по 200 г. блюда «Шарлотка с яблоками» в столовой II категории. Замените сахар-песок на мед натуральный.

2.Определить, сколько порций яблок в слойке можно приготовить при наличии 2 кг муки.

***Вариант задания № 2***

**Вариант 1**

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций блюда «Суфле плодовое или ягодное» в кафе. Замените сахар на сахарную пудру.

2.Определите, сколько порций яблок в тесте можно приготовить при наличии 0,7 кг молока. Составить технологическую схему приготовления блюда.

**Вариант 2**

1. Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 23 порций блюда «Суфле ванильное» в кафе. Замените молоко цельное на молоко сухое.

2.Определите, сколько порций яблок в тесте жаренных можно приготовить при наличии 40 кг яблок. Составить технологическую схему приготовления блюда.

.**Вариант 3**

1. Определите, сколько и каких продуктов потребуется для при­готовления 70 порций пудинга сухарного. Замените сахар на мед.

2.Определите, сколько порций корзиночек с яблоками можно приготовить при наличии 0,15 кг яблок. Составить технологическую схему приготовления блюда

**Вариант 4**

1.Определите, сколько продуктов потребуется для при­готовления 120 порций яблок, жаренных в тесте.

2.Какое количество меда натурального (при отсутствии сахара) потребуется для приготовления 5 кг яблок печенных.Составить технологическую схему приготовления блюда

**Вариант 5**

1.Определить, сколько порций пудинга яблочного можно приготовить при наличии 0,05 кг орехов.

2.Определите, сколько продуктов потребуется для при­готовления 70 порций блюда «Суфле ванильное» в кафе. Составьте технологическую схему.

**Вариант 6**

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

2.Определите, сколько порций яблок с рисом можно приготовить при наличии 0,25 кг риса

***Вариант задания № 3***

**Вариант 1**

1.Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 75 порций блюда «Суфле шоколадное» в столовой II категории. Замените молоко коровье цельное на молоко обезжиренное сухое.

2.Определите, сколько порций яблок с рисом можно приготовить при наличии 0,78 кг изюма. Составить технологическую схему приготовления блюда

**Вариант 2**

1.Рассчитайте количество продуктов необходимое для приготовления 18 порций гренок с плодами и ягодами в кафе. Замените маргарин на масло сливочное.

2.Определите, сколько порций суфле шоколадного можно приготовить при наличии 5 л молока. Составить технологическую схему приготовления блюда

**Вариант 3**

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

2. Определите, сколько порций гренок с яблоками можно приготовить при наличии 8 кг хлеба. Составить технологическую схему приготовления блюда

**Вариант 4**

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

2.Определить, сколько порций суфле ванильного можно приготовить при наличии 6 л молока.

**Вариант 5**

1.Рассчитайте количество продуктов, необходимое для приготовления 76 порций блюда «суфле шоколадное». Замените яичные белки на порошок .

2.Определите, сколько порций яблок в слойке можно приготовить при наличии 2 кг муки. Составить технологическую схему приготовления блюда.

**Вариант 6**

1.Рассчитайте количество продуктов, необходимое для приготовления 30 порций яблок в слойке. Замените сахар – песок на рафинадную пудру. Составьте технологическую схему

2.Определите, сколько порций пудинга фруктового можно приготовить при наличии 0,7 кг яиц.

**Практическое занятие№ 9**

**Тема:** Разработка новых видов сложных горячих десертов.

**Цель:** формирование умений производить составление и расчёт технологических карт блюд.

**Задачи:**

1. Изучение правил и последовательности составления и расчёта технологических карт блюд.

2.Развитие навыка самостоятельной работы.

3.Воспитание добросовестного отношения к выполнению заданий, аккуратности.

**Пояснения.** Нормы вложения сырья, выход полуфабрикатов и готовых кулинарных изделий и блюд, а также нормы отходов при первичной обработке сырья и потери при тепловой обработке продуктов установлены сборниками рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Существуют разные сборники рецептур блюд и кулинарных изделий, но руководствоваться надо действующими в данное время нормативными документами.

Для приготовления любого блюда, кроме рецептурного справочника, должна быть в наличии технологическая карта, составленная и подписанная технологом. Этот документ является основанием для расхода (закладки) требуемых продуктов (сырья) по приготовлению блюд.

Для приготовления блюд из жареного мяса используют определенный набор продуктов, согласно Сборнику рецептур 2006 г.

Задание 1.Заполните технологическую карту на разработанное вами блюдо, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций

**Технико-технологическая карта № 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Продукты | Масса на количество порций | | | | | |
| 1порция | | 10 | | 20 | |
|  | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто | Брутто | Нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
| **Выход** | **-** | **250** |  |  |  |  |

**Способ приготовления**

**Правила подачи:**

**Требования к качеству:**

Задание 2.Разработайте и заполните технико-технологическую карту, произведя расчет продуктов на10 и 20 порций.

**Практическое занятие № 10**

**Тема:** Составление технологических и технико-технологических карт для сложных горячих десертов.

***Цель*:** Разработка новых видов сложных десертов: подбор рецептуры, составление технологической карты и технико-технологической. Установление показателей качества.

***Обеспечение:*** Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», калькулятор, карточки задания**.**

**Теоретические вопросы для проведения к практической работе №10**

1. **Какие вещества используются для приготовления сладких блюд?**
2. **Почему поверхность киселей средней густоты посыпают сахарным песком?**
3. **Что относится к горячим сладким блюдам?**
4. **Как подают горячи блюда?**
5. **Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подают их обычно на десерт?**

***Задание №1***Составить технологическую карту на следующие блюда:

|  |  |
| --- | --- |
| № по сборнику рецептур | Наименование блюда |
| 668 | Самбук яблочный |
| 732 | Напиток Апельсиновый |
| 626 | Сироп шоколадный |

**1.1 Данные свести в таблицу**

**таблица 1**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Расход сырья в граммах на 1 порцию | | Расход сырья на 5 порций | | Расход сырья на 10 порций | |
| брутто | нетто | брутто | нетто | брутто | нетто |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

***Задание 2*** Рассчитать пищевую и энергетическую ценность блюд в соответствии разработанной рецептуры, результаты оформить в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименования сырья | Масса нетто.г | Содержание основных пищевых веществ | | | | | | | |
| белки | | жиры | | сахар | | крахмал | |
| % | Г | % | Г | % | Г | % | г |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

***Задание 3.*** Составить схему технологического процесса приготовления блюда.

***Задание*** 4. Составить сырьевую ведомость для контрольной отработке блюда в три этапа в количестве 1,5, 10 порций.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименования сырья | Расход сырья массой брутто в граммах | | | Итого в граммах |
| 1 порцию | 5 порций | 10 порций |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Тема 1.4. Контроль безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения сложных холодных и горячих десертов**

**Практическое занятие № 11**

**Тема:** Расчет стоимости горячих десертов. Составление калькуляционных карт

**Цель:**научиться определять розничные цены на продукцию собственного производства

**Материально-техническое оснащение:**Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, бланки калькуляционных карточек (форма ОП-1)

**Теоретический материал**

Документ калькуляционная карточка (форма ОП-1) применяется для определения продажной цены отдельно на каждое блюдо (изделие) с помощью калькуляции. Составляется в одном экземпляре.

Расчет стоимости блюд проводят по сборнику рецептур или технологической карте. Каждая колонка в калькуляционной карточке имеет свои правила расчета. Чтобы сделать расчеты, используйте таблицу, приведенную ниже:

**Таблица калькуляции блюд**

|  |  |
| --- | --- |
| Колонки | Правила расчета |
| «№ п\п» | Соответствует количеству продуктов, необходимых для расчета стоимости блюда |
| «Наименование продуктов» | Переписываются продукты, необходимые для приготовления блюда из сборника рецептур или технологической карты |
| «Норма» | Берется **колонка брутто** из сборника рецептур или технологической карты и рассчитывается:  - холодные блюда, супы, вторые блюда на **100 порций**  - гарниры, соусы, бульоны, тесто на **10 кг**  Колонка рассчитывается в **кг**, для этого **делят** полученное число в г **на 1000** и получают кг. |
| «Цена» | Рассчитываются продукты **за 1 кг** |
| «Сумма» | Рассчитывается путем умножения колонок норма и цена. |
| Общая стоимость набора | Это цена за 100 порций или 10 кг. Рассчитывается путем сложения колонки «Сумма» |
| Наценка | Общая стоимость набора умножается на наценку и делится на 100 % |
| Продажная цена блюда | Это цена 1 порции или 1 кг. К общей сумме набора прибавляется наценка и делится на 100 порций или 10 кг |
| Выход в готовом виде | Это вес одной порции, он соответствует выходу блюда в сборнике рецептур или технологической карте или 1000 г |

**Задания**

1. Определить продажную цену мусса апельсинового в кафе (колонка 2, наценка – 150 %).
2. Определить продажную цену желе лимонного в школьной столовой (наценка 25%).

*\*Недостающие реквизиты оформить самостоятельно*

Приложение 1

Цены на сырье:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | Цена | Наименование сырья | Цена |
| Мука пшеничная | 56-00 | Сахар | 60-00 |
| Эссенция (50 мл) | 500-00 | Натрий, аммоний двууглекислый | 40-00 |
| Апельсины | 270-00 | Кислота лимонная | 115-00 |
| Огурцы свежие | 60-00 | Сметана (400 мл) | 80-00 |
| Картофель | 30-00 | Говядина | 500-00 |
| Сардельки | 350-00 | Лук репчатый | 20-00 |
| Маслины (300 г) | 70-00 | Лимон | 230-00 |
| Яйца куриные | 50-00 | Масло сливочное | 400-00 |
| Соль | 20-00 | Арахис жареный | 200-00 |
| Желатин (15 г) | 20-00 | Помидоры свежие | 70-00 |
| Лук зеленый (20 г) | 25-00 | Сельдь | 250-00 |
| Телятина | 650-00 | Окорок копчено-вареный | 500-00 |
| Почки говяжьи | 100-00 | Каперсы (130 г) | 250-00 |
| Томатное пюре (140 г) | 200-00 | Масло растительное | 120-00 |

Унифицированная форма № ОП-1

Утверждена постановлением Госкомстата

России от 25.12.1998 № 132

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | | Код |
| Форма по ОКУД | | 0330501 |
|  | по ОКПО |  |
| Организация |  |  |
| структурное подразделение | Вид деятельности по ОКДП |  |
| наименование блюда | Номер блюда по сборнику рецептур, ТТК, СТП |  |
| Вид операции | |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Номер  документа | Дата  составления |
| **КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА** |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции,  дата утверждения | | | № 1  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 2  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 3  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 4  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 5  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | | № 6  от «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ г. | | |
| №  п/п | Продукты | | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. | норма,  кг. | цена,  руб.  коп. | сумма,  руб.  коп. |
| наименование | код |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | 11 | 12 | 13 | 14 | 15 | 16 | 17 | 18 | 19 | 20 | 21 |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость сырьевого набора на 100 блюд | | | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  | Х | Х |  |
| Наценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ %, руб.коп. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Цена продажи блюда, руб.коп. | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Выход одного блюда в готовом виде, грамм | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Заведующий производством | | п  о  д  п  и  с  ь |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| Калькуляцию составил | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |
| УТВЕРЖДАЮ  Руководитель организации | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |  | | |

**Практическая работа № 12**

Тема: Оценка качества и безопасности сложных холодных и горячих десертов, горячих и холодных напитков физико-химическими методами.

*Цель*: Ознакомиться с основными показателями качества продуктов используемых для приготовления десертов

*Обеспечение:* Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебник Ковалева Н.И. «Технология приготовления пищи», калькулятор, карточки задания.

Теоретические вопросы для проведения практической работы №12

1. Методы контроля безопасности процессов приготовления и хранения готовых холодных и горячих десертов
2. Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления десертов.
3. Органолептические и физико-химические методы контроля.
4. Методы контроля безопасности процессов хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

*Задание (Выполняется индивидуально)*

**Пример выполнения задания.**

Определить физико-химическим методом содержание молочного жира в Молочном коктейле.

В молочный жиромер отвешивают 5г коктейля, приливают 16 мл серной кислоты плотностью 1,50-1,55г/см3 так, чтобы уровень жидкости был 4-6 смс ниже основания горлышка жиромера. Затем добавляют 1 мл изоамилового спирта и проводят определение:

Содержание жира (Х,г) в порции блюда вычисляют по формуле:

Хм= а\*0,01133Р/m

где а- количество мелких делений жиромера, занятых выделившимся жиром;

Р- масса иследуемого блюда, г;

m- масса навески;

Применяя четырех кратное центрифугирования и подогревание на водяной бане при температуре 65+/-2С по 5 мин перед каждым центрифугированием и отсчетом после последнего центрифугирования.

За норму жира принимают суммарное содержание его в продуктах , входящих в коктейль. Допустимые отклонения в содержании жира =/-10%.

Варианты индивидуальной работы согласно № в журнале, представлены в приложении 2

Задание *1. Произвести оценку качества 2-х изделий по заданию преподавателя, используя показатели качества.* Оценку записать в бракиражный журнал

Задание 2. *Заполнить оценочный лист.*

Приложение 2

ВАРИАНТЫ ИНДИВИДУАЛЬНОЙ РАБОТЫ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № Варианта | № по сборнику рец. | Наименования блюда |
| 1 | 845 | Сироп кофейный |
| 2 | 835 | Соус ореховый ( миндальный) |
| 3 | 855 | Яблоки или груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами |
| 4 | 869 | Компот из смеси сухофруктов |
| 5 | 863 | Компот из земляники или малины |
| 6 | 898 | Мусс клюквенный |
| 7 | 904 | Самбук яблочный |
| 8 | 895 | Желе из экстракта плодового |
| 9 | 930 | Мороженое-ассорти с яблоками консервированными |
| 10 | 931 | Мороженое с плодами или ягодами консервированными |
| 11 | 1017 | Коктейль сливочно-шоколадный |
| 12 | 915 | Суфле ванильное |
| 13 | 916 | Суфле плодовое/ягодное |
| 14 | 918 | Пудинг яблочный с орехами |
| 15 | 925 | Яблоки в слойке |
| 16 | 922 | Яблоки по-киевски |
| 17 | 943 | Час с сахаром, вареньем |
| 18 | 959 | Какао с шоколадом |
| 19 | 944 | Час с лимоном |
| 20 | 951 | Кофе на молоке |
| 21 |  | Корзинки с яблоками |
| 22 |  | Кисель молочный |
| 23 |  | Кисель из клюквы |
| 24 |  | Компот ассорти |
| 25 |  | Лимоны с сахаром |
| 26 |  | Кисель из яблок свежих |
| 27 |  | Крем из варенья |
| 28 |  | Яблоки с рисом |
| 29 |  | Мороженое «Восток» |
| 30 |  | Чай с молоком или сливками |
| 31 |  | Какао с молоком |
| 32 |  | Шоколад |
| 33 |  | Крюшон клубничный |

**Литература**

Основные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2010  
2. Анфимова Н.А. Кулинария, - М.: Академия, 2010  
3. Гайворонский К.Я. Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли, - М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2008  
4. Дубцов С.С. Технология приготовления пищи, - М.: Академия, 2003  
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, - М.: Академия, 2006  
6. Калинина В.М. Техническое оснащение и охрана труда в общественном питании, - М.: Академия, 2002

Дополнительные источники:

1. Ковалев Н.И. Технология приготовления пищи, - М., Деловая литература, Омега – Л, 2003  
2. Радченко Л.А. Стандартизация, метрология, сертификация в общественном питании, - М.: Академия, 2002  
3. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, - М.: ИД «Форум» - ИНФРА-М, 2008  
4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания, - Р/Д.: Феникс, 2004  
5. Шатун Л.Г. Технология приготовления пищи, - М., Дашков и Кє, 2004  
6. Журналы: «Ресторанный сервис», «Питание и общество»  
7. Газеты: «Наша кухня» «Шеф – повар».