

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА

УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ

ПО ТЕМЕ: «СЛАДКИЕ БЛЮДА И НАПИТКИ»



РАЗРАБОТАЛА: МАСТЕР П/О ЧУПРИНОВА В.В.

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА УРОКА УЧЕБНОЙ ПРАКТИКИ ПО ТЕМЕ: «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»

Основные цели занятия:

1. Ознакомить студентов с организацией рабочего места при приготовлении сладких блюд и горячих напитков, безопасными приемами труда при работе с оборудованием горячего и холодного цехов; видами сладких блюд, с посудой, применяемой при изготовлении и подаче; нормами закладки продуктов и выходом готовых блюд, правилами порционирования, соотношением жидкой и плотной частей, санитарно-гигиеническими требованиями при изготовлении сладких блюд.
2. Научить студентов технологии приготовления сладких блюд и горячих напитков, работе с нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
3. Привить студентам трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии повара.

Метод проведения: медиаурок учебной практики.

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОМПОТОВ ИЗ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 1

Материально-техническое оснащение:

Оборудование: холодильный шкаф, настольные циферблатные весы, электрическая плита ПЭСМ-4Ш, универсальный привод ПУ-0,6, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: разделочные доски, наплит-ные котлы, кастрюли, сито, ножи для нарезки фруктов, разливательные ложки.

Сырье: яблоки или груши.

Правила техники безопасности при работе с горячей посудой и жидкостью

При работе с горячей посудой и жидкостью необходимо соблюдать следующее.

1. Наполняя кастрюлю, не доливать жидкость до ее края.
2. Научить учащихся технологии приготовления сладких блюд и горячих напитков, работе с нормативно-технологической документацией, соблюдению норм выхода, сроков реализации.
3. Привить учащимся трудолюбие, аккуратность в работе, любовь к профессии повара.
2. После закипания жидкости уменьшить нагрев плиты.

3. Засыпать или класть в кипящую жидкость продукты осторожно.
4. Не использовать котлы с прогнувшимся дном и сломанными ручками.
5. Приподнимать крышку котла от себя сухим полотенцем.
6. Снимать котел с плиты с открытой крышкой.

Организация рабочего места при приготовлении сладких блюд и горячих напитков

На предприятиях общественного питания сладкие блюда готовят в специально выделенном помещении холодного цеха, оборудованном столами и холодильником, где хранят только сладкие блюда и продукты, так как сладкие блюда быстро воспринимают различные запахи. При приготовлении сладких блюд используют универсальный привод с комплектом взбивального и протирачного механизмов.

В горячем цехе сосредоточены основные процессы тепловой обработки — варка компотов, киселей, сиропов для желе.

Для приготовления сладких блюд и напитков выделяются специальные инструменты, инвентарь, а также стол, расположенный у окна. Необходимый инвентарь должен находиться на инвентарной полке. Запас продуктов размещается в холодильном отделении. Особое внимание следует обращать на санитарное состояние на рабочем месте и личную гигиену повара, соблюдать товарное соседство продуктов, сроки реализации и хранения сладких блюд, так как они могут быть питательной средой для развития микроорганизмов.

Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных или быстро замороженных плодов и ягод в различных комбинациях.



Операция №1. **Приготовление компота.** Подготовить продукты. Приготовить сироп. В подготовленный сироп заложить яблоки. Варить при слабом кипении 6...8 мин.

Охладить до температуры 12... 14 °С.

Операция № 2. **Подача компота.** При подаче фрукты должны занимать 2/3 или 1/4 объема стакана, остальной объем заполняется сиропом.

Быстро разваривающиеся сорта яблок (антоновские) не варят, а кладут в кипящий сироп, прекращают нагрев и оставляют в сиропе до охлаждения.

Требования к качеству

Компот из свежих яблок должен быть прозрачным, от светлого до коричневого цвета. Плоды нарезаны дольками, сохранили свою форму, не переварены. Вкус — сладкий или с чуть кисловатым привкусом, с ароматом используемых фруктов.



Производственные задания

1. Рассчитайте количество продуктов для приготовления 100 порций компота из свежих яблок по колонке № 1 Сборника рецептур.
2. Составьте технологическую схему приготовления компота из абрикосов.

Организация _____

Предприятие _____

Технологическая карта №1

Наименование блюда: «Компот из свежих плодов» Сборник рецептов
1998 г. Раскладка № I Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 л, г		Масса на 10 л, г		Масса на 20 л, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки (или айва) или груши	341 333	300 300				
2	Вода	710	710				
3	Черешня или: вишня или слива персики или абрикосы	316 333 349	316 300 300				

№	Сырье	Масса на 1 л, г		Масса на 10 л, г		Масса на 20 л, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
4	Вода	660	660				
5	Сахар	150	150				
6	Сахар	150	150				
7	Кислота	1	1				
Выход		—	1000				

Технологические условия

ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КИСЕЛЕЙ, ЖЕЛЕ, МУССОВ, САМБУКОВ

ИНСТРУКЦИОННАЯ КАРТА № 2

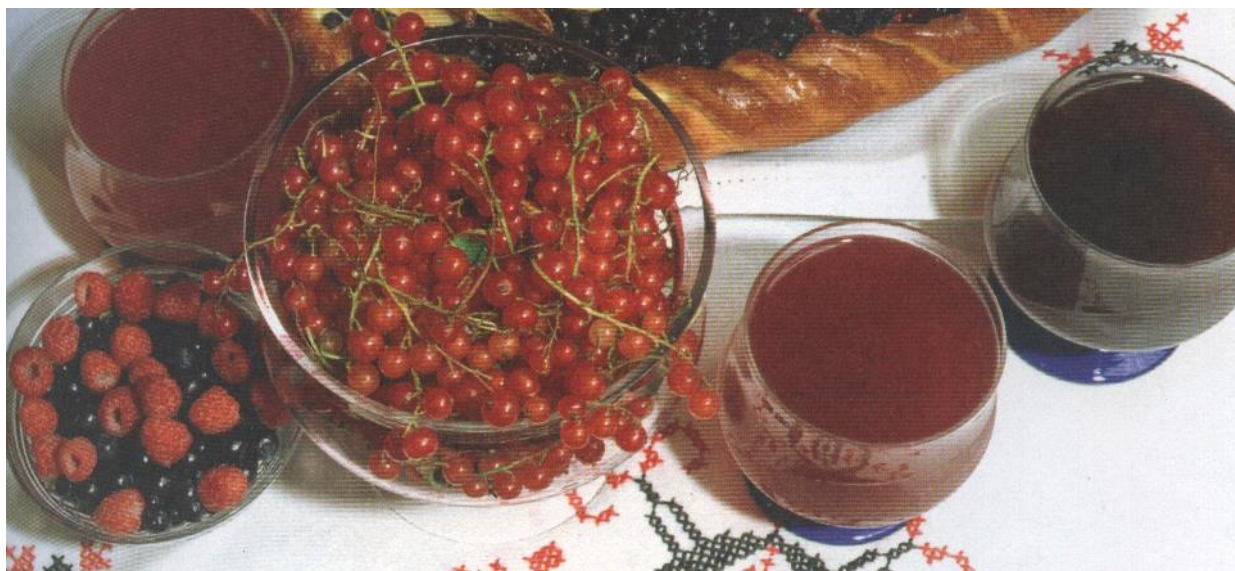
Материально-техническое оснащение:

Оборудование: электрическая плита, электрический привод ПХ-0,6, взбивальный механизм МВУ-20, холодильный шкаф ШХ-0,56, ШХ-1,12, настольные циферблатные весы, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли, сито, дуршлаг, веселки, венчик, ложки разливательные, лотки для заливания желе, формы для желе, креманки (рис. 2.1, 2.2).

Сырье: клюква, смородина красная, яблоки, абрикосы.

Последовательность технологических операций для приготовления киселя из клюквы:



Операция № 1. **Организация рабочего места.** Производят расчет продуктов по Сборнику рецептов, знакомятся с нормативно-технологической документацией. Получают продукты. Подбирают посуду, инвентарь, инструменты.

Операция № 2. **Подготовка клюквы.** Клюкву перебирают, моют, ошпаривают кипятком.

Операция № 3. **Протирание.** Клюкву разминают деревянным пестиком, а большое количество протирают с помощью протирочной машины.

Операция № 4. **Отжимание сока.** Отжимают сок, наливают в неокисляющую посуду и хранят в холодильнике.

Операция № 5. **Приготовление отвара из мезги.** Мезгу заливают горячей водой (1:6) и варят в течение 10... 15 мин. Отвар процеживают.

Операция № 6. **Приготовление сиропа.** В отвар добавляют сахар, нагревают до кипения, получают сироп.

Операция № 7. **Введение крахмала.** Картофельный крахмал разводят холодной

кипяченой водой или частью отвара (1:5), вливают в кипящий сироп одним приемом при быстром размешивании. Доводят до кипения.

Операция № 8. **Соединение киселя с соком.** Вливают, помешивая, сок, который придает киселю цвет, вкус и запах клюквы.

Операция №9. **Охлаждение и отпуск.** Кисель слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки, поверхность посыпают сахаром. Охлаждают до температуры 10... 14 °С и отпускают.

Для приготовления 1 кг густого киселя берут 60...80 г картофельного крахмала, средней густоты — 35... 50 г, полужидкого — 20...40 г.



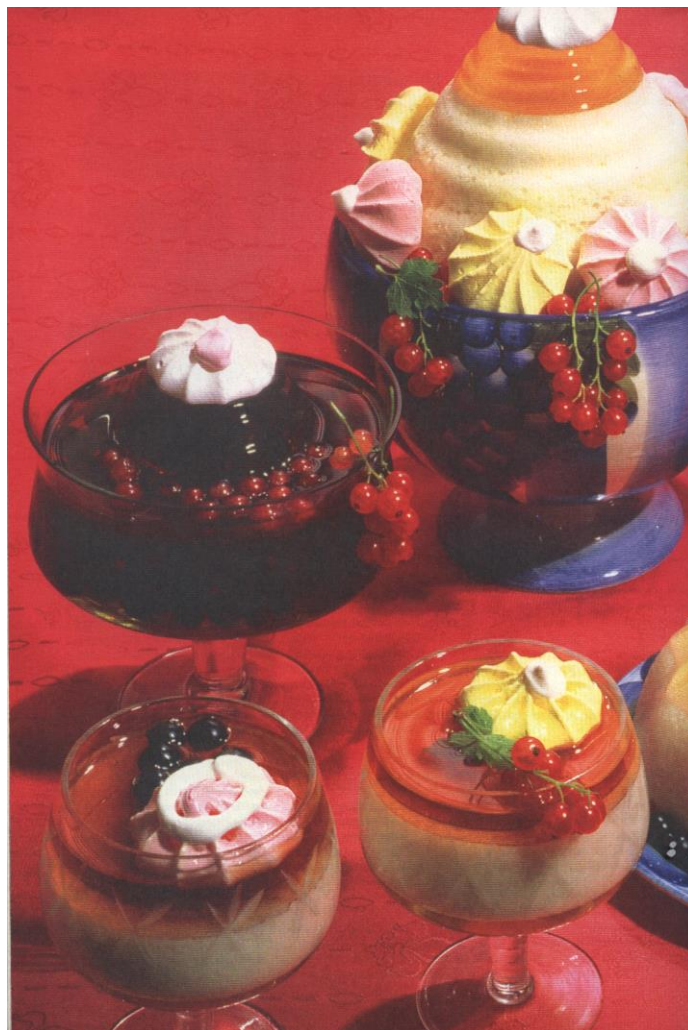
Требования к качеству

Внешний вид — кисель должен быть однородным, без комков заварившегося крахмала.

Густые кисели сохраняют свою форму, кисели средней густоты и жидкие должны растекаться, имеют консистенцию густой сметаны. Не допускается на поверхности киселя пленка.

Цвет — соответствующий цвету ягод, из которых приготовлен. Вкус и запах — кисло-сладкий с ароматом тех продуктов, из которых он приготовлен.

Последовательность технологических операций для приготовления желе из красной смородины:



Операция № 1. **Прием продуктов.** Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

Операция №2. **Подготовка продуктов.** Замачивают желатин в охлажденной кипяченой воде (воды в 8... 10 раз больше, чем желатина) в течение 1... 1,5 ч. Смородину перебирают, моют, ошпаривают, протирают через сито, отжимают сок. Отжатый сок хранят в холодильнике в неокисляющей посуде.

Операция № 3. **Приготовление отвара, сиропа.** Мезгу заливают водой (1:6), варят в течение 5...6 мин. Полученный отвар процеживают. В процеженный отвар добавляют сахар, нагревают до кипения.

Операция №4. **Введение в сироп желатина.** Набухший желатин откидывают на марлю и отжимают, затем вводят в горячий сироп, растворяют и, помешивая, доводят до кипения, процеживают.

Операция № 5. **Добавление ягодного сока.** В подготовленный сироп с желатином добавляют ягодный сок, лимонную кислоту (если желе недостаточно подкислено).

Операция №6. **Охлаждение.** Желе охлаждают до температуры окружающего воздуха, разливают в охлажденные формы и ставят в холодильник до полного

застывания при температуре не выше 8 °С на 1...2 ч.

Операция №7. Отпуск. Перед подачей форму с желе на $\frac{2}{3}$ объема погружают на несколько секунд в горячую воду, слегка встряхивают и выкладывают желе в креманку или вазочку.

Ассортимент желе очень разнообразен и по оформлению. По цвету оно бывает одноцветное, многоцветное, или слоистое, и мозаичное. Мозаичное желе готовится следующим образом. На один лист с бортами наливают слой желе одного цвета, на второй — другого цвета и т.д. Когда желе застынет, его нарезают на мелкие кусочки, перемешивают, заполняют им формы и заливают светлым прозрачным желе (из сахарного сиропа или березового сока).

Требования к качеству

Консистенция — желе должно быть студнеобразное, однородное, слегка упругое. Внешний вид — прозрачное, но может быть и непрозрачным.

Вкус — сладкий с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлено.

Форма желе должна соответствовать форме, в которой его приготавливали

Последовательность технологических операций для приготовления мусса яблочного на манной крупе

Операция № 1. **Прием продуктов.** Полученные продукты проверяют по качеству в соответствии с действующими стандартами и взвешивают.

Операция № 2. **Подготовка продуктов.** Яблоки перебирают, моют, удаляют сердцевину и нарезают. Манную крупу просеивают.

Операция №3. **Приготовление отвара и пюре.** Яблоки заливают водой и варят, затем протирают, отвар процеживают. Яблоки соединяют с отваром, сахаром, лимонной кислотой, доводят до кипения.

Операция №4. **Введение манной крупы.** Вводят тонкой струйкой манную крупу и варят, помешивая, 15...20 мин.

Операция №5. **Охлаждение и взбивание.** Полученную смесь, охлажденную до 30 °С, взбивают на холоде до получения густой однородной пенистой массы. Мусс нельзя взбивать в алюминиевой посуде — от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла.

Операция №6. **Разливание и охлаждение.** Густую пенистую массу разливают в подготовленные формы, вазочки или креманки. Охлаждают в течение 1 ч.

Требования к качеству

Мусс, представляющий собой пышную застывшую массу с чуть кисловатым привкусом, должен иметь мелкопористую нежную консистенцию. Цвет белый или слабо желтой окраски. Форма квадратная или треугольная с волнистыми краями.



Правила подачи:

После застывания мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку, поливают плодовым или ягодным натуральным сиропом.

Последовательность технологических операций для приготовления самбука абрикосового:

Операция № 1. **Подготовка продуктов.** Желатин замачивают. Абрикосы перебирают, моют, курагу замачивают для набухания. Яйца моют, отделяют белок от желтка и хранят в холодильнике.

Операция №2. **Приготовление пюре из абрикосов.** Абрикосы заливают водой, варят до размягчения, затем протирают. Курагу варят, протирают. В пюре вводят сахар, охлажденные белки, лимонную кислоту.

Операция № 3. **Взбивание массы.** Массу взбивают на холоде до увеличения в объеме в 2...3 раза.

Операция №4. **Введение желатина.** Набухший желатин вместе с водой нагревают, помешивая, до 40...50°C, растапливают и вливают тонкой струйкой в самбук, продолжая взбивание. Взбитую массу разливают в формы, ставят в холодильник и охлаждают.

Требования к качеству

Внешний вид самбука абрикосового — однородная пышная масса, мелкопористая,

с упругой консистенцией.

Вкус — сладкий, с кисловатым привкусом и запахом абрикосового пюре.

Форма — квадратная или треугольная с волнистыми краями.

Правила подачи

При подаче самбук переложить в креманки или десертные тарелки, полить абрикосовым соусом.



Производственные задания:

1. Произведите расчет продуктов для приготовления 100 порций киселя из клюквы. Заполните технологические карты № 2 и 3.

2. Приготовьте 50 порций киселя из клюквы. Дайте качественную оценку приготовленного блюда.

3. Задание на дом: составьте калькуляционную карту на кисель из малины

согласно вашему базовому предприятию.

4. Выпишите продукты для приготовления 50 порций желе из свежих ягод по колонке № II Сборника рецептов, если масса одной порции 100 г. Заполните технологическую карту № 4.

5. Приготовьте самостоятельно 50 порций желе из клюквы. Дайте качественную оценку приготовленного блюда.

6. Произведите расчет продуктов для приготовления 20 порций мусса яблочного (на манной крупе), если выход одной порции 150 г.

7. Приготовьте 20 порций мусса яблочного на манной крупе. Дайте качественную оценку мусса, сравните с требованиями к качеству. Заполните технологическую карту № 5.

8. Произведите расчет продуктов для приготовления 20 порций самбука абрикосового. Заполните технологическую карту № 6.

9. Приготовьте 20 порций самбука. Дайте качественную оценку приготовленного самбука. Опишите технологические условия.



Десерт «Загадка»

Организация _____

Предприятие _____

Технологическая карта №2

Наименование блюда: «Кисель из плодов или ягод свежих» Сборник рецептов
1998 г. Раскладка № 1120 (I и II) Выход 1000 г

№	Сырье	Масса на 1 л, г		Масса на 10 л, г		Масса на 20 л, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Клюква или:	126	120				
	брусника	133	120				
	крыжовник	122	120				
	(или черная смородина)	128	120				
	или красная смородина						
2	Вода	895	895				
	Вишня	188	160				
	или слива	178	160				
3	Вода	850	850				
4	Сахар	120	120				
5	Крахмал картофельный	45	45				
Выход		—	1000				

Технологические условия:

Организация _____
Предприятие _____

Технологическая карта №3

Наименование блюда: «Кисель из земляники, малины, ежевики»

Сборник рецептов 1998 г.

Раскладка № 1121

Колонка по Сборнику рецептов № I и II

Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 л, г		Масса нетто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	10	50
1	Земляника садовая или земляника лесная	141 128	120 120		
2	Вода	870	870		
3	Малина или ежевика	188	160		
4	Вода	830	830		
5	Сахар	120	120		
6	Крахмал картофельный	45	45		
7	Кислота лимонная	2	2		

Технологические условия:

Организация _____
Предприятие _____

Технологическая карта №4

Наименование блюда: «Желе из плодов или ягод свежих»

Сборник рецептов 1998 г.

Раскладка № 1138

Колонка по Сборнику рецептов № II

Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 л, г		Масса нетто (кг) на	
		брутто	нетто	10	50
1	Клюква или: смородина красная	147	140		
		149	140		
		143	140		
2	Вода	850	850		
3	Сахар	140	140		
4	Желатин	30	30		
5	Кислота лимонная	1	1		
	Выход		1000		

Технологические условия:

Организация _____

Предприятие _____

Технологическая карта №5

Наименование блюда: «Мусс яблочный на манной крупе»

Сборник рецептов 1998 г.

Раскладка № 1148 (I и II)

Выход 1000 г

№ п/	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 20 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Яблоки	341	300				
2	Сахар	150	150				
3	Крупа манная	80	80				
4	Кислота лимонная	1,5	1,5				
Выход		—	1000	—		—	

Технологические условия

Организация _____

Предприятие _____

Технологическая карта №6

Наименование блюда: «Самбук абрикосовый»

Сборник рецептов 1998 г.

Раскладка № 1150 (I и II)

Выход 1000 г

№ п/ п	Сырье	Масса на 1000 г, г		Масса на 1 порцию, г		Масса на 20 порций, г	
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто
1	Абрикосы или курага	756 250	756 250				
2	Вода (для желатина) или абрикосовое пюре	420 500	420 500				
3	Сахар	200	200				
4	Желатин	15	15				
5	Яйца (белки)	2 шт.	48				
6	Кислота лимонная	1	1				
Выход		—	1000	—	150	—	—

Технологические условия:

ЭТО ИНТЕРЕСНО!

Пища в добродетели имеет следующие свойства:

- ✓ ☐ увеличивает срок жизни
- ✓ ☐ очищает
- ✓ ☐ даёт силу
- ✓ ☐ приносит счастье и удовлетворение
- ✓ ☐ сочная, маслянистая, здоровая и приятная сердцу.

К такой пище относится:

Фрукты – вызывают нежность, доброту, оптимизм, любовь.

Употребляя бананы или сливы, человек становится нежным.

Рекомендуется съедать один банан после приема пищи - это помогает пищеварению.

Употребляя яблоки, человек становится честным.

Употребляя виноград, человек становится любящим. Он дает телу жизненную силу, которая помогает ему бороться с инфекцией и старением.

Употребляя смородину, шиповник, хурму или облепиху, человек становится спокойным.

Употребляя малину, человек становится оптимистом.

Употребляя дыню или финики, человек становится активным.

Употребляя абрикосы, человек получает полный набор питательных веществ, необходимых для поддержания жизни.

Употребление ананаса снимает стресс.

Изюм с поджаренными орехами незаменим при обучении.

КОНТРОЛЬНЫЕ ЗАДАНИЯ ДЛЯ ПРОВЕРКИ КАЧЕСТВА УСВОЕНИЯ ИЗУЧЕННОГО МАТЕРИАЛА:

1. Определите название блюда по данному набору продуктов:
 - Смородина
 - Сахар
 - Крахмал1-й вариант
- Малина
- Сахар
- Желатин
2-й вариант2. Подберите из предложенных вариантов посуду для подачи мусса:
 - Глубокая тарелка
 - Стакан
 - Креманка
 - Десертная тарелка
3. Определите недостатки (пороки) приготовленного блюда «Кисель из клюквы», назовите и обоснуйте их причины.
4. Обоснуйте, каковы причины следующих недостатков приготовленного блюда «Желе из красной смородины»:
 - желе не прозрачное
 - плотная консистенция
 - попадаются плотные комочки
 - слабая консистенция

