

Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Краснодарского края
«Ладожский многопрофильный техникум»

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков
для профессии **19.01.17** Повар, кондитер



ст. Ладожская
2015 г.

Цель методической разработки:

- раскрытие опыта проведения уроков по изучению темы учебной программы

МДК 07.01. Технология приготовления сладких блюд и напитков с использованием информационных, образовательных технологий, современных технических и информационных средств обучения.

Содержание

№ п/п	Наименование	Страницы
1	Введение	3 - 4
2	Основная часть	5 - 30
3	Заключение	31
4	Список использованных источников	31

Введение

Освоение новых информационных технологий не столь сложно, сколь необходимо.

Инновационные образовательные программы предусматривают применение новых, в т.ч. информационных, образовательных технологий, которые должны соответствовать современному мировому уровню.

Появилась технология, позволяющая получить доступ к практически неисчерпаемым мировым информационным ресурсам. Огромная скорость передачи данных, неограниченные объемы, прекрасная наглядность полезных сведений, активная роль пользователя информации — вот плюсы приложения новых информационных технологий к привычным педагогическим.

Новые информационные технологии дают возможность получения новой, полной и своевременной информации.

У учащихся снизилось информационное отставание. Это привело к повышению качества образования.

На уроках используются учебные материалы, для воспроизведения которых применяется интерактивная доска.

Материал представляется не на бумаге, а на экране, сопровождается иллюстрациями, слайдовым показом или видеороликом. Иными словами, используется всё, что учащийся способен воспринимать с помощью зрения и слуха.

В соответствии с программой обучения весь курс по предмету разбит на тематические элементы, а каждый элемент на три этапа электронных учебных модуля:

- модуль получения информации
- модуль практических занятий
- модуль контроля

Каков же результат?

- учитель освобождается от рутинной части урока – диктование конспекта,
- экономим «горловые» усилия, взамен получаем хорошо подготовленных деток,
- решена проблема дисциплины на уроке: ученики либо смотрят на экран, либо участвуют в общей дискуссии, интересной для всех.
- нет проблемы объективности оценок – с компьютером не поспоришь.
- а самое главное заключается в том, что с подготовленным учеником гораздо интереснее и эффективнее работать.

С целью овладения профессиональной деятельностью и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления сладких блюд;
- приготовления напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

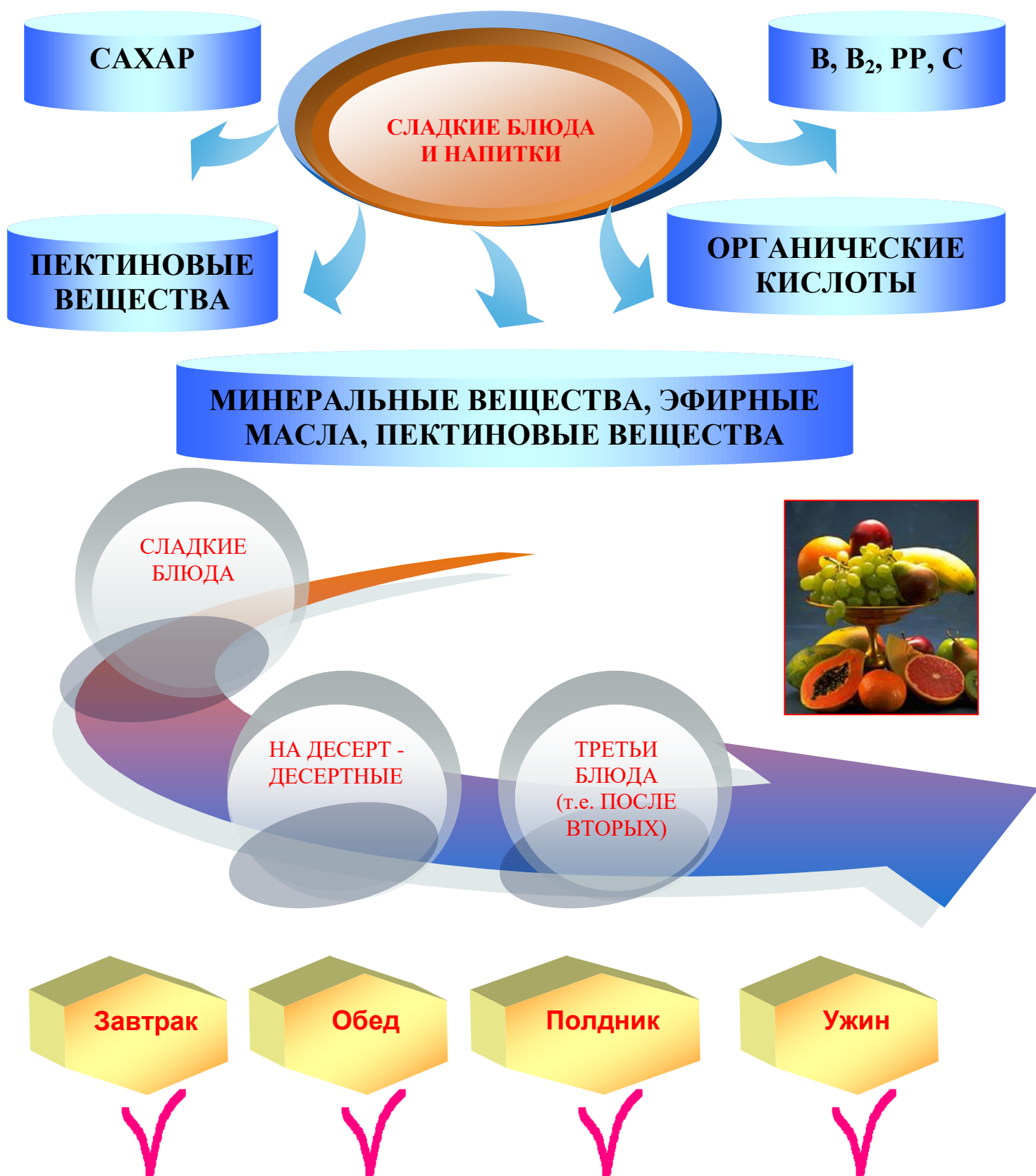
знать:

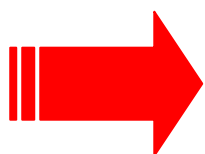
- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температуру подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Межпредметные связи:

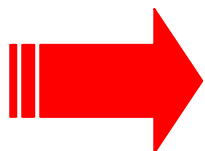
- * Физиология питания с основами товароведения: т. «Химический состав и пищевая ценность продуктов», «Признаки порчи продуктов при хранении»
- * Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве: т. «Санитарные требования к обработке продуктов».
- * Техническое оснащение и организация рабочего места.: т. «Организация работы холодного цеха», т. «Организация работы горячего цеха», «Машины для нарезки овощей и фруктов», «Блендер», «Взбивальные машины», «Протирочные машины», «Электрические плиты».

Значение сладких блюд и напитков в питании.





На предприятиях общественного питания сладкие блюда приготавливают в специально выделенном помещении холодного цеха, оборудованном столами и холодильником, где хранят только готовые сладкие блюда и продукты, предназначенные для них, так как сладкие блюда быстро воспринимают различные запахи.



При приготовлении сладких блюд используют универсальный привод с комплектом машин — взбивальной, протирачной, для отжимания сока, а также специальную посуду и инвентарь — котлы, кастрюли, сотейники, противни, сита, веселки, венчики и формы.



Посуда для подачи сладких блюд.



Стакан
(стекло)



Кремanka
(стекло)



Тарелка
(фаянс)



Кремanka
(«Цептер»)



Свежие фрукты и ягоды.



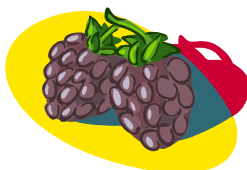
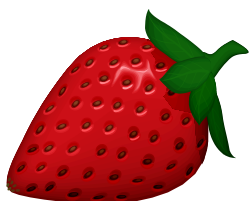
Перебирают, удаляя остатки стебельков и плодоножки

Промывают холодной водой, оставляя их в воде на 2 мин

Ополаскивают, укладывают в дуршлаг, дают стечь воде

Сильно загрязнённые промывают несколько раз

Обсушивают



Посыпают сахарным песком,
сахарной пудрой.
Подают со сметаной, молоком
или сливками

Укладывают целой
гроздью и отпускают без

Арбуз, дыня свежие.



Промывают



Обсушивают



Нарезают дольками

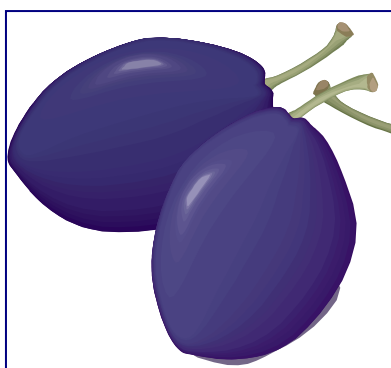


Подают в охлаждённом виде



Отдельно в розетке сахарную пудру

Чернослив со сливками или сметаной взбитыми



Перебирают, промывают



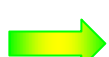
Заливают горячей водой



Удаляют косточки



Укладывают в креманки

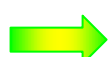


Отпускают со взбитыми сливками

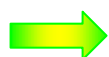
Компот из свежих плодов.



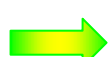
Яблоки, груши, айва без семян



Варка в сиропе с лимонной кислотой

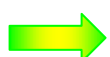


Охлаждение



Отпуск (в стаканах)

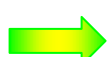
Компот из свежих ягод.



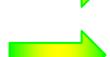
Апельсины, мандарины, малину, ананасы, землянику, чёрную смородину не варят.



Раскладывают в стаканы или креманки



Заливают тёплым сиропом

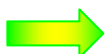


Отпускают



Для улучшения вкуса в компот добавляют немного вина (5—10 г портвейна или мaderas на порцию)

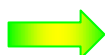
Компоты из консервированных плодов и ягод.



Варят сироп, процеживают



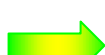
Добавляют сироп от фруктов



Доводят до кипения, охлаждают



Фрукты и ягоды раскладывают в креманки



Заливают охлаждённым сиропом

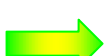
Компоты из сушеных плодов и ягод.



Перебирают, промывают



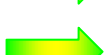
Заливают горячей водой, варят



Процеживают. На отваре варят сироп



Заливают плоды, выдерживают 12 часов

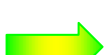


Отпускают

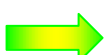
Компоты из свежих быстрозамороженных плодов и ягод.



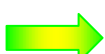
Оттаивают 10 – 15 минут, промывают



Полностью оттаивают



Раскладывают в креманки



Заливают сиропом

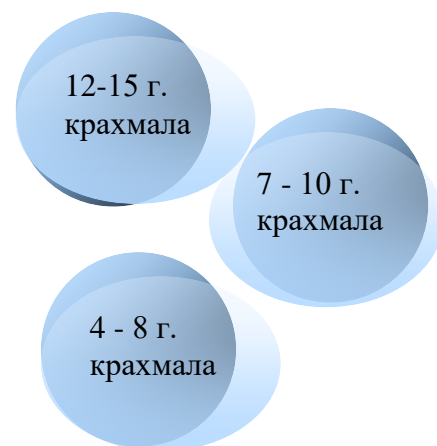
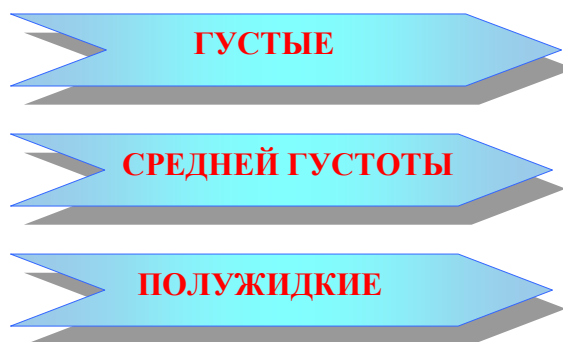


В сироп добавляют вино, лимонный сок или лимонную кислоту и пряности.

Кисели.



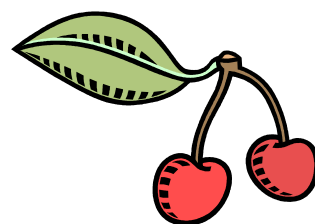
Классификация киселей



- ➔ Густые кисели после введения в них крахмала проваривают на слабом огне, помешивая деревянной веселкой.
- ➔ Готовый кисель разливают в смоченную холодной кипяченой водой и посыпанную сахарным песком фарфоровую, фаянсовую посуду или в порционные формы и охлаждают.
- ➔ Кисели средней густоты после соединения с крахмалом не кипятят

Приготовление киселей

- 1 Ягоды перебрать, промыть в холодной
- 2 Протереть, отжать сок. Мезгу отварить.
- 3 Из отвара сварить сироп.
- 4 Ввести разведённый крахмал
- 5 Помешивая довести до кипения
- 6 Разлить в посуду. Охладить.



Желе

**Фруктовые и
ягодные соки**

Молоко, сливки

**Пюре, отвары, ягодные экстракты,
фруктовые эссенции**

**Ликёры,
виноградные вина**

Сахар, желатин или агар



Фруктово-ягодное желе.



В фруктово-ягодный отвар вводят желатин

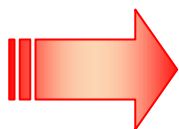
Нагревают непрерывно помешивая

Соединяют с фруктовым соком

Нагревают непрерывно помешивая

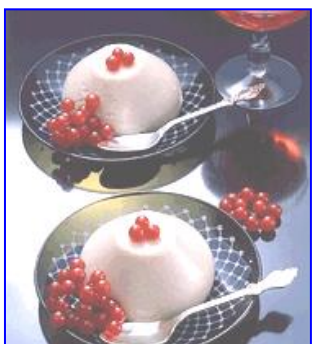
Разливают в формы, охлаждают

Перекладывают из формы на десертную тарелку



Для улучшения вкуса в смесь добавляют вино, а при недостаточной кислотности используемых плодов — лимонный сок или лимонную кислоту (0,1—0,2 г на порцию)

Молочное желе.



В сахарный сироп вводят замоченный желатин

Молоко доводят до кипения, добавляют ванилин

Сахарно-желатиновый сироп соединяют с молоком

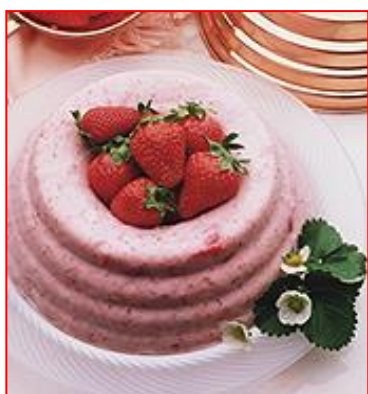
Разливают в формы, охлаждают

Перекладывают из формы на десертную тарелку



Фруктово-ягодное желе можно готовить комбинированным, т. е. добавлять в него свежие или консервированные плоды и ягоды. Плоды нарезают, укладывают в формочки и заливают подготовленной смесью

Муссы



Сироп соединяют с желатином и фруктовым или ягодным соком

Процеживают, охлаждают до 30 - 35°

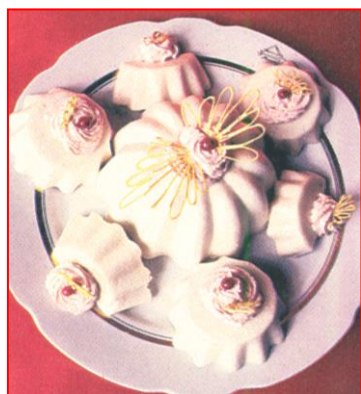
Взбивают на льду до густой пены

Разливают в формы, охлаждают, отпускают



Мусс можно приготовить, заменяя желатин манной крупой. Крупу варят в воде с сахаром и фруктово-ягодным пюре или соком, приготовленную массу охлаждают до 35°, после чего тщательно взбивают.

Самбуки



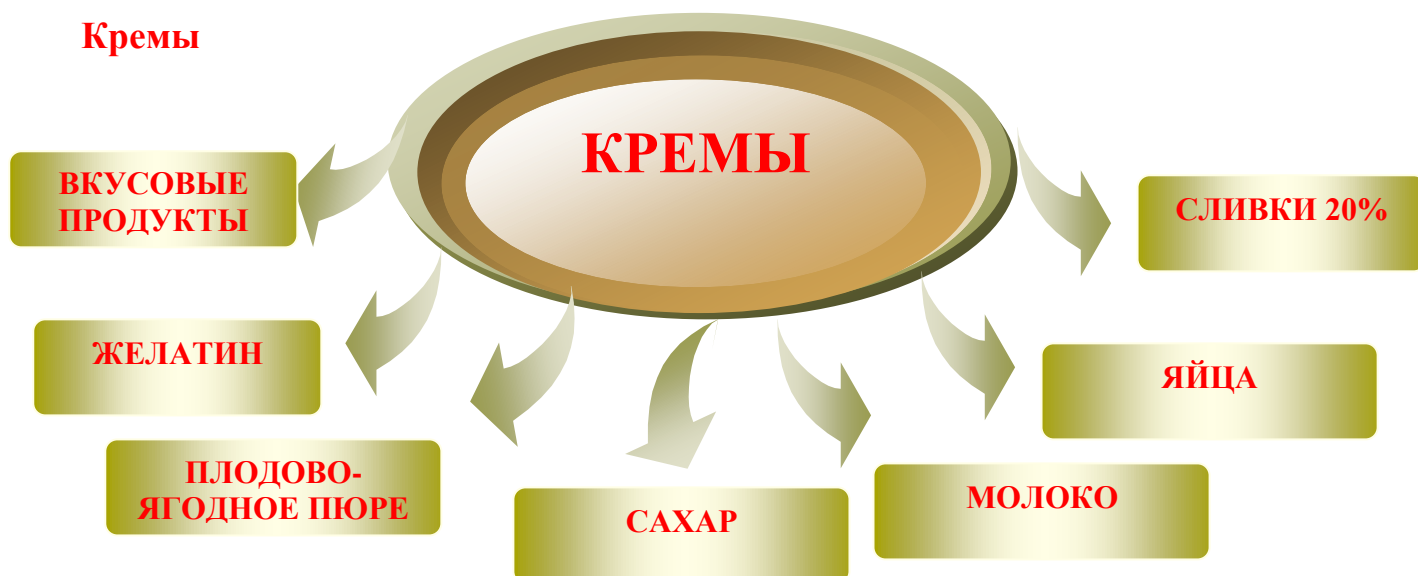
Фруктовое пюре + сахар + белки взбивают

Вливают горячий желатин, непрерывно помешивая

Разливают в формы, выдерживают при t 0 – 8° в течение 1 – 2 часов

Освобождают от формы. Отпускают с сиропом

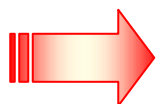
Кремы



Приготовление крема:



- 1 ГОТОВЯТ ЯИЧНО-МОЛОЧНУЮ СМЕСЬ
- 2 ВВОДЯТ АРОМАТИЗИРУЮЩИЕ ВЕЩЕСТВА
- 3 ВВОДЯТ РАСТВОРЁННЫЙ ЖЕЛАТИН
- 4 СОЕДИНЯЮТ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКИ
- 5 РАЗЛИВАЮТ В ФОРМЫ И ОХЛАЖДАЮТ



Крем подают на десертных тарелках или в вазочках. При подаче крем поливают фруктовым сиропом или сиропом с вином в количестве 20—30 г на порцию.

Крем ванильный.

ДОБАВЛЯЮТ РАСТЁРТУЮ С САХАРОМ ВАНИЛЬ

Крем земляничный.

ДОБАВЛЯЮТ ПОРЕ ИЗ ЗЕМЛЯНИКИ



Крем кофейный.



В ЯИЧНО-МОЛОЧНУЮ СМЕСЬ ДОБАВЛЯЮТ КРЕПКО ЗАВАРЕННЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ КОФЕ.

Крем ореховый.

ТЩАТЕЛЬНО ИЗМЕЛЬЧЁННЫЕ С САХАРОМ ОРЕХИ ДОБАВЛЯЮТ ВО ВЗБИТЫЕ СЛИВКИ.



Парфе



ЭТО ОСОБАЯ РАЗНОВИДНОСТЬ МОРОЖЕНОГО ИЗ ГУСТЫХ ВЗБИТЫХ СЛИВОК.



ПРИГОТОВИТЬ ЯИЧНО-МОЛОЧНУЮ СМЕСЬ

СОЕДИНИТЬ СО ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ

ДОБАВИТЬ АРОМАТИЗАТОРЫ

РАЗЛОЖИТЬ МАССУ В ГОФРИРОВАННЫЕ ФОРМЫ

ПЛОТНО ЗАКРЫТЬ КРЫШКАМИ С ПРОКЛАДКОЙ ИЗ БЕЛОЙ БУМАГИ

КРАЯ КРЫШЕК ПРОМАЗАТЬ ЖИРОМ, ВО ИЗБЕЖАНИЕ ПОПАДАНИЯ РАССОЛА ВНУТРЬ ФОРМЫ

ФОРМЫ ПОМЕСТИТЬ В КАДКИ С МЕЛКО НАКОЛОТЫМ ЛЬДОМ, ПЕРЕСЫПАННЫМ СОЛЮ И УЛОЖЕННЫМ СЛОЕМ В 10—15 СМ, СВЕРХУ ЗАСЫПАТЬ ТАКОЙ ЖЕ ЛЕДОСОЛЯНОЙ СМЕСЬЮ И ЗАКРЫВАЮТ ПЛОТНОЙ ТКАНЬЮ

ЗАМОРАЖИВАТЬ 2 – 2,5 ЧАСОВ БЕЗ ПЕРЕМЕШИВАНИЯ

ФОРМЫ ОБМЫТЬ ХОЛОДНОЙ ВОДОЙ. ПАРФЕ ПЕРЕЛОЖИТЬ НА ВАЗУ.

Суфле



ЯИЧНЫЕ ЖЕЛТКИ РАСТЕРЕТЬ С САХАРОМ

МАССУ СОЕДИНИТЬ С МУКОЙ, ДОБАВИТЬ ВАНИЛЬ

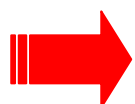
РАЗВЕСТИ ГОРЯЧИМ МОЛОКОМ, ПРОВАРИТЬ

ПРОТЕРЕТЬ ЧЕРЕЗ СИТО, СОЕДИНИТЬ СО ВЗБИТЫМИ БЕЛКАМИ

МЕЛЬХИОРОВУЮ СКОВОРОДУ СМАЗАТЬ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ, ЗАВАРЕННОЕ СУФЛЕ УЛОЖИТЬ ГОРКОЙ

ВЫПЕЧЬ. ПОДАТЬ С МОЛОКОМ, ПОСЫПАВ СУФЛЕ САХАРНОЙ ПУДРОЙ

Горячие сладкие блюда.



Горячие сладкие блюда подают при t 50 - 55°.



Гренки с плодами и ягодами.

1.

МОЛОКО, САХАР, ЯЙЦА ПЕРЕМЕШИВАЮТ

2.

ЛОМТИКИ БАТОНА БЕЗ КОРОК СМАЧИВАЮТ В ЭТОЙ СМЕСИ, ОБЖАРИВАЮТ

3.

ПОДАЮТ С КОНСЕРВИРОВАННЫМИ ФРУКТАМИ, ПОЛИВАЮТ СОУСОМ АБРИКОСОВЫМ



Пудинг рисовый.

1.

ВЗЯТЬ НЕБОЛЬШУЮ ЖАРОПРОЧНУЮ ПОСУДУ

2.

РИС, МОЛОКО, САХАР, МАСЛО ВАРИТЬ 25 МИНУТ

3.

ЗАКРЫТЬ КРЫШКОЙ И ДАТЬ ПОСТОЯТЬ 10 МИНУТ

4.

ПОДАВАТЬ, УКРАСИВ МИНДАЛЕМ

Яблоки в тесте жареные.



1. ПРИГОТОВИТЬ ТЕСТО КЛЯР: МУКУ, СОЛЬ, ОЛИВКОВОЕ МАСЛО. САХАР ПЕРЕМЕШАТЬ

2. ВЗБИТЬ БЕЛОК С САХАРОМ, СОЕДИНИТЬ С ТЕСТОМ, ПЕРЕМЕШАТЬ

3. ЯБЛОКИ БЕЗ СЕРДЦЕВИНЫ НАРЕЗАТЬ КОЛЬЦАМИ

4. ЯБЛОКИ ОПУСТИТЬ В ТЕСТО И ЖАРИТЬ ВО ФРИТЮРЕ

5. ЯБЛОКИ ВЫНУТЬ И ПОСЫПАТЬ САХАРОМ С КОРИЦЕЙ ИЛИ САХАРНОЙ ПУДРОЙ

Шарлотка с яблоками.



1. ФОРМУ СМАЗАТЬ СЛИВОЧНЫМ МАСЛОМ

2. ХЛЕБА БЕЗ КОРОК СМОЧИТЬ В СЛАДКОМ ЛЬЕЗОНЕ С ОДНОЙ СТОРОНЫ

3. КО ДНУ И СТЕНКАМ УЛОЖИТЬ ПРЯМОУГОЛЬНЫЕ ПЛАСТИНКИ ХЛЕБА СМОЧЕННОЙ СТОРОНОЙ КВЕРХУ

4. ЗАПОЛНИТЬ ФОРМУ ЛОМТИКАМИ ЯБЛОК СМЕШАННЫМИ С САХАРОМ, КОРИЦЕЙ И КУБИКАМИ

5. ПРОПИТАТЬ ОСТАВШИМСЯ ЛЬЕЗОНОМ И ЗАПЕЧЬ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ. ВЫДЕРЖАТЬ 10 МИНУТ. НАРЕЗАТЬ НА ПОРЦИИ. ПОДАТЬ СО СЛАДКИМ СОУСОМ.

Пудинг сухарный.



1. В РАЗМОЛОТЫЕ ВАНИЛЬНЫЕ СУХАРИ ДОБАВЛЯЮТ ЯИЧНО-МОЛОЧНУЮ СМЕСЬ, ИЗЮМ, ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ И ПЕРЕМЕШИВАЮТ

2. ВЫКЛАДЫВАЮТ В ПОДГОТОВЛЕННУЮ ФОРМУ

3. ВАРЯТ НА ВОДЯНОЙ БАНЕ 30 МИНУТ. ОХЛАЖДАЮТ

4. ПЕРЕКЛАДЫВАЮТ НА ТАРЕЛКУ. ПОДАЮТ СО СЛАДКИМ СОУСОМ

Каша гурьевская.



1. В ПОДСОЛЕННОЕ КИПЯЩЕЕ МОЛОКО ТОНКОЙ СТРУИКОЙ ВСЫПАТЬ МАННУЮ КРУПУ

2. КАШУ СЛЕГКА ОХЛАДИТЬ. ДОБАВИТЬ РАСТЕРТЫЕ С САХАРОМ ЖЕЛТКИ ЯИЦ И ВЗБИТЫЕ БЕЛКИ, ОРЕХИ

3. ПОСТАВИТЬ КАСТРЮЛЮ С МОЛОКОМ ИЛИ СЛИВКАМИ В РАЗОГРЕТУЮ ДУХОВКУ

4. ПО МЕРЕ ОБРАЗОВАНИЯ ПЕНОК ИХ НЕОБХОДИМО ПЕРИОДИЧЕСКИ СНИМАТЬ

5. В СМАЗАННУЮ МАСЛОМ СКОВОРОДУ ВЫЛОЖИТЬ СЛОИ КАШИ. СВЕРХУ НА НЕГО ПОЛОЖИТЬ АБРИКОСЫ

6. НАКРЫТЬ ИХ МОЛОЧНЫМИ ПЕНКАМИ, ЗАТЕМ ВНОВЬ УЛОЖИТЬ СЛОИ КАШИ. ПОМЕСТИТЬ КАШУ В ДУХОВКУ И ЗАПЕЧЬ

7. ОБСЫПАТЬ ОРЕХАМИ, УКРАСИТЬ ФРУКТАМИ, ЦУКАТАМИ И ПОДАТЬ В ТОЙ ЖЕ ПОСУДЕ, В КОТОРОЙ ОНО ГОТОВИЛОСЬ. ОТДЕЛЬНО ПОДАТЬ СОУС АБРИКОСОВЫЙ

Желе из концентрата.



1. СОДЕРЖИМОЕ ПАЧКИ ВЫСЫПАТЬ В ПОСУДУ

2. ЗАЛИТЬ ХОЛОДНОЙ КИПЯЧЕНОЙ ВОДОЙ (1:4)

3. ВЫДЕРЖАТЬ 40 – 50 МИНУТ. НАГРЕТЬ ДО КИПЕНИЯ

4. ПРОЦЕДИТЬ, РАЗЛИТЬ В ФОРМЫ, ОХЛАДИТЬ

5. ОСВОБОДИТЬ ОТ ФОРМЫ, ОТПУСТИТЬ

Кисель из концентрата.



1. СОДЕРЖИМОЕ ПАЧКИ ВЫСЫПАТЬ В ПОСУДУ

2. ЗАЛИТЬ ХОЛОДНОЙ КИПЯЧЕНОЙ ВОДОЙ (1:4)

3. ВЫДЕРЖАТЬ 40 – 50 МИНУТ. НАГРЕТЬ ДО КИПЕНИЯ

4. ПРОЦЕДИТЬ, РАЗЛИТЬ В ФОРМЫ, ОХЛАДИТЬ

Требования к качеству сладких блюд, условия и сроки хранения.

НАТУРАЛЬНЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ

ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ХОРОШО
СОЗРЕВШИЕ, ВПОЛНЕ
ДОБРОКАЧЕСТВЕННЫЕ,
ТЩАТЕЛЬНО ПРОМЫТЫЕ

КОМПОТЫ

ПРОЗРАЧНЫЕ, ОТ
СВЕТЛОГО ДО КО-
РИЧНЕВАТОГО ЦВЕТА.
ПЛОДЫ И ЯГОДЫ ЦЕЛЫЕ
ИЛИ НАРЕЗАННЫЕ
ДОЛЬКАМИ, ЛОМТИКАМИ,
КРУЖОЧКАМИ,
СОХРАНИВШИЕ СВОЮ
ФОРМУ, НЕ
ПЕРЕВАРЕННЫЕ. ВКУС
СЛАДКИЙ ИЛИ С ЧУТЬ
КИСЛОВатым ПРИВКУСОМ

КИСЕЛИ

ОДНОРОДНЫЕ. БЕЗ КОМКОВ
ЗАВАРИВШЕГОСЯ КРАХМАЛА,
НЕТЯГУЧИЕ. ГУСТЫЕ КИСЕЛИ
СОХРАНЯЮТ СВОЮ ФОРМУ,
КИСЕЛИ СРЕДНЕЙ ГУСТОТЫ И
ЖИДКИЕ РАСТЕКАЮТСЯ И
ИМЕЮТ СООТВЕТСТВЕННО
КОНСИСТЕНЦИЮ ГУСТОЙ
СМЕТАНЫ ИЛИ СЛИВОК. ВКУС
КИСЕЛЕЙ СЛАДКИЙ, С
ПРИВКУСОМ, ЗАПАХОМ И
ЦВЕТОМ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ
ЯГОД ИЛИ ФРУКТОВ

ЖЕЛЕ

СТУДНЕОБРАЗНОЙ
КОНСИСТЕНЦИИ, МОЖЕТ
БЫТЬ ПРОЗРАЧНЫМ И
НЕПРОЗРАЧНЫМ. ВКУС
СЛАДКИЙ, С ПРИВКУСОМ И
ЗАПАХОМ ТЕХ ПРОДУКТОВ, ИЗ
КОТОРЫХ ПРИГОТОВЛЕНО
ЖЕЛЕ. ФРУКТЫ В ЖЕЛЕ
НАРЕЗАНЫ АККУРАТНО И
ВЫЛОЖЕНЫ В ВИДЕ
РИСУНКА. ФОРМА
СООТВЕТСТВУЕТ ФОРМОЧКЕ,
В КОТОРОЙ ЖЕЛЕ
ПРИГОТАВЛИВАЛИ.

МУСС

МЕЛКОПОРИСТОЙ, НЕЖНОЙ,
СЛЕГКА УПРУГОЙ
КОНСИСТЕНЦИИ. ПЫШНАЯ,
ЗАСТЫВШАЯ МАССА
СЛАДКОГО ВКУСА С ЧУТЬ
КИСЛОВатым ПРИВКУСОМ.
ЦВЕТ ИСПОЛЬЗУЕМЫХ
ПРОДУКТОВ. ФОРМА МУССА
КВАДРАТНАЯ ИЛИ ТРЕУ-
ГОЛЬНАЯ С ВОЛНИСТЫМИ
КРАЯМИ. ДЕФЕКТОМ МУССА
ПРИ НЕДОСТАТОЧНОМ
ВЗБИВАНИИ ЯВЛЯЕТСЯ СЛОЙ
ЖЕЛЕ, ОБРАЗОВАВШИЙСЯ
ПРИ ЗАСТЫВАНИИ ЕГО В
НИЖНЕЙ ЧАСТИ

САМБУК

ПРЕДСТАВЛЯЕТ СОБОЙ
ОДНОРОДНУЮ ПЫШНУЮ
МАССУ,
МЕЛКОПОРИСТУЮ, С
УПРУГОЙ
КОНСИСТЕНЦИЕЙ. ВКУС
СЛАДКИЙ, С КИСЛОВатым
ПРИВКУСОМ И ЗАПАХОМ
ЯБЛОЧНОГО ИЛИ АБ-
РИКОСОВОГО ПЮРЕ.
ФОРМА САМБУКА ДОЛЖНА
БЫТЬ ТАКОЙ ЖЕ, КАК И
МУССА

ПУДИНГИ

ПУДИНГИ ДОЛЖНЫ ИМЕТЬ
НА ПОВЕРХНОСТИ
РУМЯНУЮ ПОДЖАРИСТУЮ
КОРОЧКУ И БЫТЬ
ПЫШНЫМИ, ХОРОШО
ПРОПЕЧЕННЫМИ. ФОРМА
СООТВЕТСТВУЕТ ФОРМЕ
ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ПОСУДЫ.
ВНУТРИ ПУДИНГ ИМЕЕТ
НЕЖНУЮ И МЯГКУЮ КОНСИ-
СТЕНЦИЮ, ВКРАПЛЕНИЯ
ИЗЮМА И ЦУКАТОВ. ЦВЕТ
ОТ СВЕТЛО-ЖЕЛТОГО ДО
СВЕТЛО- КОРИЧНЕВОГО.
ВКУС СЛАДКИЙ. У
ПАРОВОГО ПУДИНГА
СВЕТЛАЯ ПОВЕРХНОСТЬ И
ПОРИСТАЯ МЯКОТЬ

КРЕМ

ДОЛЖЕН ИМЕТЬ ФОРМУ
КВАДРАТА,
ТРЕУГОЛЬНИКА ИЛИ
КОЛПАЧКА, УПРУГОЮ
ПОРИСТУЮ МАССУ С
ЦВЕТОМ И ЗАПАХОМ
СООТВЕТСТВУЮЩИХ
ПРОДУКТОВ, ВХОДЯЩИХ
В СОСТАВ КРЕМА

ГОРЯЧИЕ БЛЮДА ИЗ ЯБЛОК

КАША ГУРЬЕВСКАЯ ДОЛЖНА
ИМЕТЬ ЗОЛОТИСТУЮ
КОРОЧКУ И НЕЖНУЮ
ПЫШНУЮ КОНСИСТЕНЦИЮ.
ШАРЛОТКА – ФОРМУ
КОЛПАЧКА ИЛИ КВАДРАТА.
ЯБЛОЧНЫЙ ФАРШ ЦЕЛЫЙ,
НЕВЫТЕКШИЙ. У ЯБЛОК В
ТЕСТЕ НА РАЗРЕЗЕ ТЕСТО
ПЫШНОЕ, ЖЁЛТОЕ, С
ПУСТОТАМИ, А ЯБЛОКИ –
БЕЛЫЕ, МЯГКИЕ. ВКУС
СЛАДКОВАТЫЙ. В
ЗАПЕЧЕННЫХ ИЗДЕЛИЯХ

СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ХРАНЯТ ПРОМЫТЫМИ И ОБСУШЕННЫМИ, ВЫЛОЖИВ НЕВЫСОКИМ СЛОЕМ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ, ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 0 ДО 5 °С. ХОЛОДНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА (КОМПОТЫ, ЖЕЛЕ И ДР.) ХРАНЯТ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ ИЛИ В ОХЛАЖДАЕМОМ ПОМЕЩЕНИИ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ 0 ДО 14 °С В ТЕЧЕНИЕ СУТОК. ДЛЯ ИХ ХРАНЕНИЯ ЛУЧШЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ НЕОКИСЛЯЮЩУЮСЯ ПОСУДУ — ФАРФОРОВУЮ ИЛИ ЭМАЛИРОВАННУЮ. ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА (ПУДИНГИ, ЗАПЕКАНКИ) ХРАНЯТ В ЖАРОЧНОМ ШКАФУ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ 55—60 °С, А ТАКЖЕ НА ВОДЯНОМ ИЛИ ПАРОВОМ МАРМИТЕ

Вопросы:

1. Как классифицируют сладкие блюда? Составить схему и указать температуру подачи сладких блюд.
2. Как приготавливают компоты из свежих, консервированных и сухих фруктов?
3. Составить технологическую схему приготовления киселя из черной смородины.
4. Как приготавливают и отпускают желе из лимона?
5. Составить технологическую схему приготовления мусса из клюквы.
6. Как приготавливают и отпускают самбук из яблок? Чем отличается самбук от мусса?
7. Перечислить горячие сладкие блюда. По набору продуктов определить название блюда: хлеб белый, молоко, яйца, масло сливочное, фрукты консервированные, соус абрикосовый.
8. Составить технологическую схему приготовления пудинга рисового.
9. Пользуясь сборником рецептур, определить количество продуктов, необходимое для приготовления 50 порций шарлотки с яблоками.
10. Каковы требования к качеству желированных сладких блюд?



Чай

1. Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком.
2. Насыпают сухую заварку по норме.
3. Наливают на 1/3 объёма чайника кипящей воды.
4. Дают постоять 10 минут. Заливают оставшуюся воду.
5. Подают в стакане с подстаканником или в чашке с блюдцем. Отдельно на розетке сахар, варенье, конфеты, лимон, на пирожковой тарелке — пирожное или кусок торта, в молочнике — молоко или сливки



Кофе чёрный молотый

1. Кофейники предварительно ополаскивают кипятком.
2. Всыпают молотый кофе.
3. Заливают кипятком, доводят до кипения.
4. Как только кофе поднимется, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5—8 мин.



Способы приготовления кофе:

1. Кофе натуральный черный.
2. Кофе с молоком или сливками.
3. Кофе с лимоном.
4. Кофе на молоке.
5. Кофе со взбитыми сливками.
6. Кофе по-восточному.
7. Кофе с мороженым

Кофе на молоке. В готовый черный кофе добавляют горячее молоко, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или чашке с блюдцем.

Кофе на молоке (по-варшавски). Готовят кофе более концентрированным, добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в чашки. Сверху кладут молочную пенку, снятую при топлении молока.

Кофе со взбитыми сливками (по-венски). Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта

Кофе по-восточному (черный с гущей). Мелко смолотый натуральный кофе засыпают в специальную посуду (турку), добавляют сахар, заливают холодной водой и доводят до кипения. Подают кофе в турке или переливают в кофейные чашки, не процеживая.

Кофейный напиток. Порошок кофейного напитка заливают кипятком и доводят до кипения. После настаивания (3—5 мин) напиток сливают в другую посуду, кладут сахар, добавляют горячее молоко и вновь доводят до кипения.



Какао с молоком. Какао-порошок насыпают в посуду, смешивают с сахаром, заливают горячим молоком и растирают. Тонкой струей, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашке, можно со взбитыми сливками.



Шоколад. Шоколад, цедру, корицу, 3 столовых ложки молока растопить на медленном огне, помешивая. Влить оставшееся молоко и медленно довести до кипения, помешивая. Взбить сливки в густой крем. Сварить горячий шоколад и разлить по чашкам. В каждую чашку положить 1

ХОЛОДНЫЕ НАПИТКИ



Напиток «Петровский». Мед растворяют в хлебном квасе, который слегка подогревают. Затем в квас добавляют предварительно очищенный и вымытый корень хрена в виде мелкой стружки. Квас плотно закрывают и ставят в охлаждаемое помещение на 2—4 ч. Затем процеживают через марлю. Подают квас с кубиками пищевого льда



Кофе холодный. Черный натуральный кофе, приготовленный с сахаром, процеживают, охлаждают до 5 °С. Подают кофе с лимоном или разливают в бокалы и сверху кладут взбитые сливки или шарики сливочного мороженого (кофе-гляссе)

Лимонный или апельсиновый напиток. Цедру, снятую с лимона или апельсина, мелко шинкуют, заливают горячей водой, кипятят 3—5 мин и оставляют для настаивания на 3—4 ч, затем процеживают, после чего добавляют сахар, доводят до кипения, вливают отжатый сок и охлаждают



Чай холодный. Готовый чай процеживают через сито в фарфоровый чайник, добавляют сахар и охлаждают до 8—10 °С. Отпускают в чашках, стаканах или бокалах с кусочками пищевого льда. Можно готовить чай и без сахара. В охлажденный чай добавляют вишневый, лимонный или апельсиновый сок. Можно вместо фруктовых соков подать лимон.

Молочные коктейли. В металлический стакан смесителя вливают охлажденное молоко, сироп, кладут мороженое. Смесь взбивают 60 с. Взбитый коктейль немедленно разливают в стаканы и подают. В зависимости от вида сиропа коктейль может быть абрикосовым, вишневым, кофейным и др.

Вопросы:

- 1.Какое значение имеют напитки в питании?
- 2.Расскажите о правилах заварки чая и способах его подачи.
- 3.Перечислите способы приготовления кофе.
- 4.Расскажите технологию приготовления и правила отпуска кофе по-восточному и кофе по-варшавски.
- 5.Как приготовить какао?
- 6.Назовите особенности приготовления клюквенного, апельсинового или лимонного напитка.
- 7.Объясните технологию приготовления молочного коктейля.

Семинар (См. приложение: презентацию).

Критерии оценок к контрольной работе:

Критерии оценок:

«5» - 9- -10 правильных ответов

«4» - 7- - 8 правильных ответов

«3» - 5 - 6 правильных ответов

«2» - 3 - 4 правильных ответов

«1» - 2 -1 правильных ответов

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА:

<i>В-I</i>		<i>В-II</i>	
<i>вопросы</i>	<i>ответы</i>	<i>вопросы</i>	<i>ответы</i>
1. Что является характерным для сладких блюд?	1. Содержание значительного количества сахара.	1. Почему сладкие блюда называют десертными?	1. Их подают в конце обеда на десерт.
2. Какова температура подачи холодных сладких блюд?	2. 10-14 ⁰	2. Какова температура подачи горячих сладких блюд?	2. 55 ⁰
3. Перечислить питательные вещества, содержащиеся в свежих фруктах и ягодах?	3. Сахар, витамины, органические кислоты, минеральные соли.	3. Назвать стадии приготовления компота.	3. Подготовка фруктов, варка сиропа, их соединение
4. Назвать виды киселей в зависимости от консистенции.	4. Густые, средней густоты и полужидкие.	4. Перечислить железированные блюда.	4. Кисели, желе, муссы, самбуки, кремы.
5. Чем отличается мусс от желе?	5. Мусс – это взбитое желе.	5. Чем отличается самбук от мусса?	5. В самбук вводят сырые яичные белки.
6. Назвать стадии приготовления шарлотки с яблоками.	6. Подготовка фарша, подготовка хлеба, формование, запекание.	6. Назвать стадии приготовления яблок в тесте жареных.	6. Приготовление теста «кляр», подготовка яблок, подготовка фритюра, жарка.
7. Перечислить условия хранения свежих плодов и ягод.	7. Хранят при t 0-6 ⁰ промытыми и обсушенными невысоким слоем.	7. Перечислить условия хранения холодных сладких блюд.	7. Хранят в холодильнике в неокисляющейся посуде
8. Назвать питательные вещества, содержащиеся в чае.	8. Экстрактивные вещества, дубильные, витамины С, Р, РР, В ₁ , В ₂	8. От чего зависит аромат чая?	8. От содержания в нём эфирных масел.
9. Какой кофе используют на предприятиях общественного питания?	9. Натуральный, растворимый и кофейные напитки.	9. Назвать питательные вещества, содержащиеся в кофе.	9. Кофеин, белки, углеводы, алколоиды, эфирное масло.
10. Назвать подачу кофе по-венски.	10. Кофе со взбитыми сливками.	10. Что такое сбитень?	10. Горячий напиток с пряностями, мёдом и сахаром.

Учебная практика по теме: «Приготовление сладких блюд и напитков».

Задания

1. Приготовить и оформить для подачи следующие блюда: компот из сухофруктов; компот из плодов (ягод); кисель молочный (средней густоты); желе из яблок; яблоки печеные; кофе на молоке.
2. Составить отчет (заполнить форму).
3. Дать оценку качества приготовленных блюд.

Необходимые посуда и инвентарь, инструмент, механическое оборудование:

Кастрюли, миски, сковороды, ножи, ложки столовые, ложка разливательная, шумовка, сито, венчик, мерная кружка, лопатка, мешок кондитерский, набор порционных формочек, выемки, доски разделочные, тарелки мелкие, стаканы, креманки, соусники, поднос, весы, протирачная машина.

Последовательность выполнения работы

1. Подготовить рабочее место, продукты и посуду.
2. Замочить желатин для набухания в холодной воде на 30 — 45 мин.
3. Вскипятить молоко.
4. Перебрать сухофрукты, промыть, крупные нарезать.
5. Промыть свежие плоды (ягоды), нарезать ломтиками для компота, дольками для желе.
6. Удалить сердцевину с семенами из яблок, предназначенных для запекания.
7. Приготовить компот из сухофруктов, для чего в кипящую воду положить сахар, сухофрукты в известной последовательности, варить до мягкого состояния, добавить лимонную кислоту, затем охладить и разлить в стаканы.
8. Приготовить компот из свежих плодов (ягод): приготовить сироп, положить в него плоды, нарезанные ломтиками или дольками, и в зависимости от вида плодов (ягод) варить 5 — 7 мин или только довести до кипения; прекратить нагрев, добавить лимонную кислоту, охладить и разлить в стаканы.
9. Приготовить молочный кисель. В кипящее молоко засыпать сахар-песок, заварить разведенный в холодном молоке крахмал, довести до кипения, ввести ванилин, охладить, разлить в стаканы или креманки.
10. Приготовить желе из яблок: яблоки, нарезанные ломтиками, сварить в воде; процедить отвар, ввести сахар и желатин, растворить, охладить до комнатной температуры; разлить в формочки, охладить до застывания; вынуть из формочек и подать в креманках. Если яблоки нарезали дольками, то после варки часть их можно выложить в формочку в виде рисунка перед заполнением ее жидким желе.
11. Приготовить яблоки печеные, для чего подготовленные яблоки выложить на сковороду или противень, подлить немного воды, подсыпать в середину сахарный песок, запечь в жарочном шкафу (200 — 220 °С) до полумягкого состояния (форма должна сохраниться), подать в креманке с сиропом или вареньем.
12. Сварить кофе на молоке, подать в чашке или стакане, сахар-песок ввести в процессе варки.
13. Оформить отчет и сдать работу.

14.Продегустировать блюда и отметить их вкусовые качества.

15.Убрать рабочее место, посуду и сдать дежурным.

Требования к качеству приготовленных блюд

Компот из сухофруктов:

внешний вид — плоды и ягоды целые или нарезаны ломтиками;

при подаче фрукты занимают 1/4 стакана, остальное — сироп;

цвет — коричневый, не прозрачен.

Компот из плодов.

внешний вид — плоды нарезаны дольками или ломтиками, сохранили свою форму, не переварены;

цвет — светлый, прозрачный;

вкус — сладкий, чуть кисловатый.

Кисель молочный:

внешний вид — непрозрачный, без комков (плохо разварившегося крахмала), без пленки на поверхности, охлажденный;

цвет — белый;

вкус, запах — молока и ванилина, без запаха пригоревшего молока;

консистенция — сметаны средней густоты.

Желе из яблок:

внешний вид — форма соответствует формочке, в которой его приготовили или в виде квадрата или треугольника;

яблоки в желе нарезаны аккуратно, выложены в виде рисунка;

вкус — сладкий с привкусом яблок;

запах — яблок;

консистенция — студнеобразная, однородная, слегка упругая.

Яблоки печеные:

внешний вид - яблоки (1 или 2 шт. на 1 порцию) уложены в креманку, политы вареньем или сиропом;

вкус — сладковатый, яблочный;

цвет — золотистый;

консистенция — яблока, сохранившего форму, полумягкая, сочная.

Кофе на молоке:

внешний вид — напиток в стакане или чашке;

цвет — светло-кофейный;

вкус — сладкий, с привкусом молока;

консистенция — жидкая.

Рецептура сладких блюд и напитков

Расчет продуктов на 1 порцию дан в граммах (брутто)

Компот из сухофруктов

Кисель молочный

Сухофрукты	25	Молоко	200
Сахар-песок	20	Сахар-песок	16

Вода	200	Крахмал	10
Лимонная кислота	0,2	Ванилин	0,01
Выход	200	Выход	200

Компот из плодов

Желе из яблок

Яблоки (айва, груши)	60	Яблоки	30
Вода	142	Сахар-песок	15
Лимонная кислота	0,2	Желатин	3
Сахар-песок	30	Кислота лимонная	0,1
Выход	200	Выход	100

Яблоки печеные

Кофе на молоке

Яблоки	92	Кофе натуральный	8
Сахар-песок	15	Молоко	75
Масса печеных яблок	80	Вода	143
Варенье или сироп	30	Сахар-песок	25
Выход	110	Выход	200

Отчёт

Вариант 1

1. Установить время варки киселя молочного.
2. Определить изменение массы яблок после запекания (г, %)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 140 порций компота из свежих плодов или ягод
4. Составить технологическую схему приготовления желе из яблок

Отчёт

Вариант 2

1. Установить время варки компота из сухофруктов
2. Определить время застывания желе из яблок
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 200 порций компота из сухофруктов.
4. Составить технологическую схему приготовления желе из яблок

Отчёт

Вариант 3

1. Установить время варки компота из свежих плодов или ягод
2. Определить изменение массы желатина после набухания (г, %)
3. Рассчитать количество продуктов (брутто), необходимых для приготовления 250 порций кофе на молоке
4. Составить технологическую схему приготовления желе из яблок

Заключение

Таким образом, используя современные образовательные технологии, вовлекается каждый учащийся в личностно значимую для него образовательную сферу. Результат - позитивные изменения в содержании и качестве образования, мотивации к познавательной деятельности у студентов, основанной на уважении друг друга, сотрудничестве, интеллектуальных и творческих возможностях, самостоятельности. Они учатся работать в команде, выполнять разные роли и функции, с большим увлечением выполняют работу.

Использование современных образовательных технологий в профессиональной подготовке поваров, кондитеров способствует формированию у них информационной культуры; стиля делового общения, высокой культуры поведения.

Используемая литература:

1. ФГОС по профессии повар, кондитер. 2009г.
2. « Кулинария» издательство « Академия» 2010г.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания. Учебно-методическое пособие/ Сост. А.В. Румянцев – 3-е изд. перераб. и доп. – М: Издательство «Дело и Сервис», 2010 г.
4. «Повар» Практические основы профессиональной деятельности. Рабочая тетрадь. Издательство « Академкнига/учебник 2010.
5. Производственное обучение профессии « Повар» Часть 2. Издательство « Академия» 2010 г.
6. Электронные пособия.