

Министерство образования и науки Хабаровского края
Краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Хабаровский торгово-экономический техникум»

Методические рекомендации
по организации и выполнению практических работ
по ПМ 04 Организация и ведения процессов приготовления, оформления и
подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного
ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей,
видов и форм обслуживания
для специальности: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Хабаровск, 2023 г.

Пояснительная записка

Методические рекомендации по организации и выполнению практических занятий по ПМ 04 «Организация и ведения процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности» 43.02.15 поварское и кондитерское дело.

Данные методические рекомендации предназначены для формирования у студентов практических навыков работы с нормативной литературой и технологической документацией, расчета необходимого количества сырья и полуфабрикатов, составления технологических схем приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Методические рекомендации облегчают работу на практических занятиях, обращают внимание обучающихся на главное в изучаемой дисциплине, помогают выработать умения анализировать, закрепить теоретические знания.

Работа на практических занятиях выполняется студентом по заданию преподавателя с участием студента и преподавателя. По итогам работы каждый обучающийся получает оценку (зачет) за практическую работу.

По окончании практической работы преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные в процессе проведения работ.

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности, профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с

	коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.1.	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.6	Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Тематический план и содержание практических работ по профессиональному модулю ПМ.04

Наименование разделов профессионального модуля (ПМ) междисциплинарных курсов (МДК) и тем.	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, самостоятельная работа обучающихся, курсовая работа.	Объем часов	Уровень усвоения
МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		26	
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодных и горячих десертов, напитков	Практическая работа № 1 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов холодных сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.	2	2
	Практическая работа № 2 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов горячих сложного ассортимента в соответствии с использованием региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 3 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов десертов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2	2
	Практическая работа № 4 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов горячих сложного ассортимента в соответствии с использованием региональных продуктов.	2	2
	Практическая работа № 5 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов холодных сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.	2	2
	Практическая работа № 6 Решение ситуационных задач по адаптации рецептов напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса.	2	2
Тема 1.3 Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков	Практическая работа № 7 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
	Практическая работа № 8 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	2	2
	Практическая работа № 9 Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента	2	2

	Практическая работа № 10 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в процессе приготовления холодных и горячих для сладких блюд, напитков.	2	2
	Практическая работа № 11 Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления холодных и горячих для сладких блюд, напитков.	2	2
	Практическая работа № 12 Тренинг по отработке практических умений в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	
	Практическая работа № 13 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2	2
МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента		6	
Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента	Практическая работа № 1 Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Оценка качества напитков.	2	2
	Практическая работа № 2 Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Разработка фирменных напитков и составление технологической документации.	2	2
Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента	Практическая работа № 3 Решение задач по расчету сырья на заданное количество порций горячих напитков. Составление технологических карт.	2	2

Методические рекомендации по организации и выполнению практических работ

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Практическая работа № 1

Тема: «Решение ситуационных задач по адаптации рецептов холодных сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задача №1

На предприятие поступили фрукты: бананы массой 1,5 кг. Необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы брутто, нетто для приготовления сложного холодного десерта «Бананы со сливками или молоком». Определить, сколько порций можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций.

Произвести замену молока цельного на молоко сухое обезжиренное. Выход порции 200 г.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто: бананы 167г, сахар 5 г, молоко 158 г.

Задача №2.

Рассчитать холодный десерт «Салат из брусники с орехами», если имеются брусника весом 10 кг.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто на 1 порцию выходом 115 г.: 28 г. брусника свежая, 40 г. орех грецкий жареный, 35 г. меда, 40 г. сливок взбитых.

Необходимо определить массу брутто, массу нетто на 1 порцию,

произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции десерта 170г.

Задача №3

На предприятие поступили фрукты: яблоки массой 1,5 кг, миндаль жареный 1,3 кг. Необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы брутто, нетто для приготовления сложного холодного десерта «Яблоки и груши со взбитыми сметаной или сливками с орехами». Определить, сколько порций можно приготовить, выход порции 150 г.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой нетто: яблоки 100 г, лимонная кислота 0,1 г, сметана 60 г, рафинадная пудра 30 г, миндаль очищенный 19 г. Выход 210 г.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.
4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий
5. Оформить решение задач в тетради.
7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлен в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 2

Тема: «Решение ситуационных задач по адаптации рецептур горячих сложного ассортимента в соответствии с использованием региональных

продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задача №1

Рассчитать сложный горячий десерт «Пудинг яблочный с орехами», если имеется яблоки свежие весом 25 кг, молоко сухое обезжиренное, яйца 1 категории. Необходимо определить массу брутто, массу нетто на 1 порцию, произвести расчет, так же произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой нетто: яблоки 65 г, молоко 100 г, яйца 20 г, сахар 15 г, миндаль очищенный 27 г, крупа манная 8 г, масло сливочное 5 г, соль 0,2 г. Выход 200 г.

Составить технологическую карту на 1 порцию и расчетное количество порций. Выход порции 160 г.

Задача №2

Рассчитать горячее сладкое блюдо «Яблоки печеные», если имеется яблоки весом 25 кг. Необходимо определить массу брутто, массу нетто на 1 порцию, произвести расчет порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на расчетное количество порций. Выход порции 140 г.

Для приготовления яблок печеных используют продукты массой нетто: яблоки 69 г, сахар 10 г, рафинадная пудра 10г. Выход 75 г.

Задача № 3

На предприятие поступило 7 кг яблок. Необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы брутто, нетто. Определить сколько порций можно приготовить.

Для приготовления используют продукты массой нетто: яблоки 106 г, сахар 15 г, миндаль очищенный жареный 5 г, сливки взбитые 20 г, соус 30 г. Выход 155 г.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.
4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий
5. Оформить решение задач в тетради.
7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлен в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 3

Тема: «Решение ситуационных задач по адаптации рецептур десертов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задача № 1

Рассчитать сложный холодный десерт «Желе из консервированных персиков» если имеются желатин весом 2,0 кг. Пересчитать сколько необходимо взять воды, для приготовления желе.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 г: персики консервированные 300 г, сироп от персиков 250 мл, сахар песок 50 г, желатин 30г, лимонная кислота 1г.

Необходимо определить количество воды для желатина. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции желе 150 г.

Задача № 2.

Рассчитать расход сырья составить технологическую карту для мусса клубничного. Оценить качество необходимо определить массу брутто продуктов, массу нетто. Произвести расчёт продуктов по таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий». Определить сколько порций выходом по 125г, если имеется в наличии клубника свежая весом 5,0кг.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой нетто с выходом 1000 г.: клубника 150 г, сахар песок 150г, желатин 30г, лимонная кислота 0,5 г, вода 700мл.

Задача № 3.

Рассчитать расход сырья составить технологическую карту для самбука яблочного. Необходимо определить массу брутто, массу нетто продуктов. Произвести расчёт продуктов по таблице «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий». Определить сколько порций выходом по 135г, если имеются яйца 2 категории в количестве 40 шт.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой нетто с выходом 1000 г: яблоки 700г, яичный белок 48г, сахар песок 200г, желатин 15г, вода 420мл.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой нетто с выходом 1000 г: земляника садовая 450г, сливки 200г, сахар песок 200г, яичные белки 200г, желатин 10 г.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.

4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий

5. Оформить решение задач в тетради.

7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлено в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлено в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 4

Тема: «Решение ситуационных задач по адаптации рецептов горячих сложного ассортимента в соответствии с использованием региональных продуктов.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задание №1

Рассчитать сколько можно приготовить яблок в тесте жареных, если на производстве имеются: 15 кг яблок, 25 шт яйца высшей категории, сметаны 900 г. Составить технологическую карту, сделать вывод.

Для приготовления 1 порции массой нетто потребуется: яблоки 70, сахар 3г, мука пшеничная 20г, яйцо 20г, молоко 20г, сметана 5г, сахар 3г, соль 0,2 г, кулинарный жир 10г. Выход 130г.

Задание №2

Какие региональные продукты можно использовать при приготовлении корзиночки с ягодами. Составить технико-технологическую карту с выбранной региональной ягодой, сделать зарисовку подачи.

Для приготовления корзиночки массой нетто с ягодами используют: корзиночки выпеченные 45г, земляника или малина 50г, соус земляничный или малиновый, или вишневый 30г. Выход 125г.

Соус земляничный или малиновый, или вишневый на 1 кг по брутто: земляника или малина. Или вишня 600г, сахар 600г. Выход 1000г.

Задание №3

Сколько порций шарлотки с яблоками выходом одной порции 200 г можно приготовить из 5,5 кг сухого коровьего молока? Составить технологическую схему приготовления.

Для приготовления шарлотки масса нетто используют: яблоки 350г, хлеб пшеничный 325г, молоко 150мл, яйцо 50г, сахар 100г, корица 1г, масло сливочное 50г. Выход 850г.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.
4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий
5. Оформить решение задач в тетради.
7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлен в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 5

Тема: «Решение ситуационных задач по адаптации рецептур холодных сложного ассортимента в соответствии с учетом правил сочетаемости,

взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задача №1

На предприятии имеется 5кг урюка, рассчитать сколько порций самбук абрикосового можно приготовить. Произвести пересчет продуктов, на расчетное количество порций, выход одной порции 125г. Составить технологическую карту.

Для приготовления самбук массы брутто используют: курага 250 г, вода (для кураги) 420 г, вода (для желатина) 285 г, сахар 200 г, желатин 15 г, яйцо белок 2шт, кислота лимонная 1г. Выход 1000г.

Задача №2

Рассчитать сколько яблок быстро-замороженных потребуется для приготовления 40 порций киселя из яблок. Выход одной порции 300 г. Составить технико-технологическую карту.

Для приготовления киселя из яблок брутто используют: яблоки свежие 170 г, сахар 100 г, крахмал картофельный 40 г, кислота лимонная 1г, вода 985г. Выход 1000г.

Задача №3

Сколько порций желе из апельсинов можно приготовить, если на предприятии имеется 10 литров сока апельсина. Выход одной порции 225 грамм. Составить технологическую карту и схему приготовления блюда.

Для приготовления желе массой брутто используют: апельсин 341г, сахар 140г, кислота лимонная 1г, желатин 30г, вода 790мл. Выход 1000г.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.

4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий

5. Оформить решение задач в тетради.

7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлено в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлено в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 6

Тема: «Решение ситуационных задач по адаптации рецептур напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задание №1

Определить количество продуктов, необходимых для приготовления 180 порций кофейного напитка на молоке выходом 200 мл, если для его приготовления используется молоко цельное сгущенное с сахаром.

Для приготовления кофейного напитка на молоке используют: кофе натуральный 40 г, молоко 375мл, вода 715 мл, сахар 125 г. Выход 1000мл.

Задание №2

Определить количество порций какао с молоком, если имеется 17 банок молока сгущенного стерилизованного массой нетто 380 г.

Для приготовления какао с молоком используют: какао-порошок 35г, молоко 900 мл, вода 140 мл, сахар-песок 150г. Выход 1000мл.

Задание №3

Сколько продуктов потребуется для приготовления 200 порций шоколада.

Для приготовления шоколада используют: шоколад 20 г, сахар 30 г, молоко 180 г, вода 30 г. Выход 200г.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.
4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий
5. Оформить решение задач в тетради.
7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлен в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 7

Тема: «Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание.

- 1.Подберите оборудование согласно технологическому процессу приготовления сладких блюд, напитков
- 2.Изучите устройство машин
3. Изучите Правила эксплуатации машин
- 4.Создайте и решите ситуационную задачу

5. Подготовьте ситуационную задачу для однокурсников.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

3. Выдать задание.

4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий

5. Оформить решение задач в тетради.

7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлено в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлено в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 8

Тема: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.»

Цель: решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Подобрать оборудование для предприятия малой мощности, начертить схему расстановки оборудования.

Сделать вывод о правильности подбора и расстановки оборудования.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

3. Выдать задание.

4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий

5. Оформить решение задач в тетради.

7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлено в приложении 2

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Пример оформления схемы помещения представлен в приложении 5.

Практическая работа № 9

Тема: «Решение ситуационных задач по подбору инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Расписать необходимые инструменты и инвентарь используемый при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, а также напитков разнообразного ассортимента.

Сделать вывод о правильности выбора инструментов.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.
4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий
5. Оформить решение задач в тетради.
7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлено в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 10

Тема: «Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря в процессе приготовления холодных и горячих для сладких блюд, напитков.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

1. Распишите технику безопасности при использовании технологического оборудования для приготовления холодных, горячих сладких блюд и напитков.

2. Сделать вывод о правилах безопасного использования оборудования.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

3. Выдать задание.

4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий

5. Оформить решение задач в тетради.

7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлен в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 11

Тема: «Тренинг по отработке практических умений по безопасной эксплуатации инструментов, кухонной посуды в процессе приготовления

холодных и горячих для сладких блюд, напитков.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

1. Разработайте свод основных правил по безопасной эксплуатации инструментов, кухонной посуды при приготовлении холодных и горячих сладких блюд, напитков.

2. Сделать вывод по правилам безопасной эксплуатации оборудования.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.

3. Выдать задание.

4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий

5. Оформить решение задач в тетради.

7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлен в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 12

Тема: «Тренинг по отработке практических умений в процессе приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Пройдите тест

Задание	Варианты ответа
1. Укажите температуру подачи холодных десертов?	а) 4-6 °С; б) 10-14 °С; в) 16-18 °С; г) 18-20 °С;
2. Определите перечень продуктов, используемых для приготовления ягодного террина?	а) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. б) ягоды, сахар, желатин, сахар, лимонный сок, вино. в) ягоды, сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино. г) сахар, лимонный сок, фруктовое пюре, вино.
3. Укажите условия и сроки хранения «Ледяного салата из груш с шоколадным соусом»?	а) при t 4°С до 12 часов б) при t - 4°С до 12 часов в) при t 4°С до 24 часов г) при t - 4°С до 24 часов
4. Подберите нужный взбиватель к взбивательной машине для приготовления десерта «Ванильного крема»?	а) замкнутый б) решётчатый в) прутковый г) крючкообразный
5. Назовите яичный продукт, который запрещено использовать для приготовления сложных холодных блюд?	а) яйцо б) яичный порошок в) меланж
6. Укажите температуру и сроки хранения желированных сладких блюд	а) 24 ч t 2-6 °С б) 6 ч t 2-6 °С в) 36 ч t -2 -4 °С г) 12 ч t -2 -4 °С
7. Какой сыр добавляют при приготовлении Тирамису?	а) маскарпоне б) сливочный в) плавленый г) гауда
8. Первичная подготовка белка перед взбиванием включает в себя.....	а) охлаждение до 2 °С б) охлаждение до 20 °С в) выдерживание при комнатной температуре г) замораживание
9. Определите изделие по рецептуре: Молоко Сливки 33 % Желатин Сахарная пудра Груша Мандарин	а) Холодное суфле с фруктами б) ванильное суфле в) ягодный террин г) фруктовое суфле
10. Определите изделие по рецептуре: Желток Сахар Крахмал Молоко Желатин Холодная вода	а) ягодный террин б) миндальный крем с фруктами в) ванильный крем г) "пасха" с орехами и фруктами

Ванильный сахар Сливки35%	
------------------------------	--

2. Сделать вывод по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, напитков сложного приготовления.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.
4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептов блюд и кулинарных изделий
5. Оформить решение задач в тетради.
7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Ответы в приложении 7.

Практическая работа № 13

Тема: «Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задание №1

Заполнить таблицу «Краткая характеристика оборудования горячего цеха для приготовления горячих блюд (изделий) и напитков», в первой колонке указать наименование оборудования, во второй принцип действия и правила безопасной эксплуатации, в третьей санитарную обработку оборудования.

Таблица «Краткая характеристика оборудования приготовления горячих блюд (изделий)и напитков»

Наименование оборудования	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации	Санитарная обработка оборудования

Задание №2

Заполнить таблицу «Краткая характеристика оборудования холодного цеха для приготовления холодных и горячих напитков», в первой колонке указать наименование оборудования, во второй принцип действия и правила безопасной эксплуатации, в третьей санитарную обработку оборудования.

Таблица «Краткая характеристика оборудования для приготовления холодных и горячих напитков»

Наименование оборудования	Принцип действия и правила безопасной эксплуатации	Санитарная обработка оборудования

Задание №3

Заполнить таблицу «Инвентарь, используемый при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и напитков», в первой колонке указать наименование инвентаря и инструментов, во второй санитарная обработка инвентаря и инструментов.

Таблица «Инвентарь, используемый при приготовлении холодных и горячих сладких блюд и напитков»

Инвентарь	Санитарная обработка кухонного инвентаря

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.

4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий

5. Оформить решение задач в тетради.

7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлено в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлено в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

МДК. 04.02 Ведение процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Практическая работа № 1

Тема: «Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Оценка качества напитков.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задание №1

Найти количество продуктов для приготовления 120 порций напитка «Фруктового». Составить шкалу органолептической оценки.

Для приготовления напитка используют: сок фруктовый или ягодный натуральный 130мл, вода 40мл, сахар 20г, вино десертное «Кагор» 40мл. Выход 200мл.

Задание №2

Определить количество продуктов для приготовления 30 порций напитка из варенья если выход одной порции составляет 150мл. Составить шкалу органолептической оценки.

Для приготовления 1000 мл напитка используют: варенье 100г, сахар 60г, кислота лимонная 1г, вода 1060мл.

Задание №3

Найти количество продуктов для приготовления 120 порций напитка «Петровского» если одна порция 200мл. Составить шкалу органолептической оценки.

Для приготовления 1000 мл напитка «Петровского» используют: квас хлебный из экстракта 985мл, мед 25г, хрен 25г.

Квас хлебный из экстракта на 1000 мл: экстракт хлебного кваса 90г, вода 910мл, дрожжи прессованные 3 г, сахар 11 г.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.
4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий
5. Оформить решение задач в тетради.
7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлен в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 2

Тема: «Решение задач по расчету сырья для приготовления разных видов холодных напитков. Разработка фирменных напитков и составление технологической документации.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных

ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задание №1

Сколько продуктов потребуется для приготовления 75 порций коктейля молочно ягодного с мороженым если одна порция 150 мл. Составить технико-технологическую карту и шкалу органолептической оценки напитка.

Для приготовления одной порции коктейля используют: молоко 100 мл, мороженое 25г, сироп ягодный натуральный 25 мл.

Задание №2

Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 40 порций напитка из плодов шиповника, выход одной порции 175 мл. Составить технологическую карту.

Для приготовления 1000мл напитка используют: плоды шиповника сушеные 100г, сахар 100г, вода 1000мл.

Задание №3

Разработать фирменный безалкогольный холодный напиток на основе пройденного материала. Составить технико-технологическую карту и шкалу органолептической оценки.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.
4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий
5. Оформить решение задач в тетради.
7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлено в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Практическая работа № 3

Тема: «Решение задач по расчету сырья на заданное количество порций горячих напитков. Составление технологических карт.»

Цель: научиться решать задачи по имитации производственных ситуаций.

Задание. Решить задачи.

Задача №1

Найти, сколько порций чая с молоком можно приготовить из 0,8 кг чая высшего сорта. Определить количество остальных продуктов, если в наличии молоко сгущенное стерилизованное без сахара. Расчет вести по I колонке Сборника рецептур. Составить технологическую карту.

Для приготовления чая с молоком используют: чай-заварка 50мл, сахар 22,5г, молоко 50мл, вода 100мл. Выход 150/50/22,5

Чай-заварка на 1000мл: чай «экстра» 40г, вода 1100мл.

Задача №2

Определить, сколько порций кофе на сгущенном молоке можно приготовить, если имеется 12 кг молока сгущенного с сахаром, выход одной порции 120мл. Найти остальные продукты. Составить технологическую карту.

Для приготовления 1000мл кофе на молоке сгущенном используют: кофе натуральный 40г, молоко цельное сгущенное с сахаром 140г, сахар 60г, вода 955мл.

Задача №3

Определить количество порций какао с молоком сгущенным, если имеется 20 банок молока сгущенного стерилизованного массой нетто 380 г.

Выход одной порции 300мл. Составить технико-технологическую карту.

Для приготовления 1000мл какао с молоком сгущенным: какао-порошок 25г, молоко цельное сгущенное с сахаром 245г, сахар 15г, вода 820мл.

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомить с целью работы.
3. Выдать задание.
4. Изучить формулы для решения ситуационных задач по сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий
5. Оформить решение задач в тетради.
7. Получить оценку за выполненное задание.

Задания выполняются с использованием необходимой литературы и формул, представленных в приложении 1.

Примеры решения задач представлен в приложении 2

Пример оформления технологической карты представлен в приложении 3.

Критерии оценивания представлены в приложении 4.

Список использованных источников и литературы

Основные источники:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. – М.: Юрайт, 2017 – 414 с.
2. Мрыхина Е.Б. Организация обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник— М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2017. — 416 с.
3. Сборник рецептурных блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: а.и. Здобнов, В.А. Цыганенко. -К.: Арий, 2016. -680с.: ил.

Интернет-ресурсы:

4. http://tourlib.net/books_tourism/radchenko.htm Режим доступа – свободный. На сайте представлена информация организация производства на предприятиях общественного питания, а именно: организация работы в холодном цеху, требования к качеству, сроки реализации холодных десертов.
5. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/111/> Режим доступа – свободный. На сайте представлены технологии по приготовлению, оформлению и подаче сложных и горячих десертов.
6. <https://znaytovar.ru/s/Oborudovanie-dlya-narezki-pishhev.html> Режим доступа – свободный. На сайте представлено оборудование предприятий общественного питания, раскрыты- схемы оборудования, устройство, принцип действия, правила безопасной эксплуатации.
7. <http://foodteor.ru/lektsii-po-distsipline-obshchestvennoe-pitanie/12-organizacija-processa-prigotovlenija-i-2/177-znachenie-desertov-v-pitanii.html> / Режим доступа – свободный. На сайте представлена информация значение десертов в питании.

**Формулы для нахождения значений отходов, массы нетто, массы брутто
и количества порций**

$$M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{б}}}{100} \cdot 100$$

$$M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{б}}}{100} \cdot 100$$

$$M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{б}}}{100} \cdot 100$$

$$M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{б}}}{100} \cdot 100$$

$$I_{\text{е}} = \frac{M_{\text{н}}}{M_{\text{к}}} \cdot 100$$

$$M_{\text{н}} = \frac{M_{\text{б}}}{100} \cdot 100$$

$$\text{Упек} = \frac{\text{Масса изделия до выпекания} - \text{масса изделия после выпекания}}{\text{Масса изделия до выпекания}} \cdot 100$$

$$\text{Масса муки} = \text{Масса муки} \pm \frac{\text{Масса муки} \cdot (14,5 - \%_{\text{влажности}})}{100}$$

Примеры решения задач

Пример 1 (на количество продуктов для приготовления сладких блюд).
Сколько продуктов потребуется для приготовления 50 порций киселя густого из свежих ягод (вес одной порции 150 г, II колонка Сборника рецептур)?

Решение:

1. Определяем вес 50 порций киселя:

$$0,150 \cdot 50 = 7,5 \text{ л.}$$

2. Находим норму вложения продуктов на 7,5 л киселя согласно рецептуре № 949 Сборника рецептур:

1) ягоды: $0,105 \cdot 7,5 = 0,788 \text{ кг};$

2) сахар: $0,100 \cdot 7,5 = 0,750 \text{ кг};$

3) крахмал: $0,080 \cdot 7,5 = 0,600 \text{ кг}.$

Ответ. Для приготовления 50 порций киселя густого из ягод потребуется 0,788 кг ягод свежих; 0,750 сахара; 0,600 кг крахмала.

Пример 2 (на количество порций из имеющихся продуктов).
Определить, сколько порций мусса яблочного выходом 100 г можно приготовить из 3,5 кг манной крупы.

Решение:

1. Определяем количество манной крупы, необходимое для приготовления одной порции мусса выходом 100 г, если известно, что на 1000 г готового изделия идет 80 г манной крупы:

$$0,100 \cdot 0,080 = 0,008 \text{ кг.}$$

2. Определяем, сколько порций мусса можно приготовить из 3,5 кг манной крупы:

$$3,5 : 0,008 = 438 \text{ порций.}$$

Ответ. Из 3,5 кг манной крупы можно приготовить 438 порций яблочного мусса.

Пример 3 (на определение упека). Определить потери в массе в килограммах и упек в процентах к массе теста при выпечке 100 шт. булочек массой по 50 г.

Решение:

1. Определяем (по Сборнику рецептов), сколько теста расходуется на приготовление 100 шт. булочек массой по 50 г: 5,8 кг.

2. Определяем массу выпеченных булочек:

$$0,050 \cdot 100 = 5,0 \text{ кг.}$$

3. Определяем упек по формуле:

$$\text{Упек} = \frac{5,8 - 5,0}{5,8} * 100 = 14\%$$

Ответ. Упек составит 14 %.

Пример 5 (на определение перерасчета сырья при использовании муки влажностью выше или ниже базисной -14,5 %). Определить количество муки и жидкости, необходимое для приготовления 200 шт. булочек домашних выходом 100 г, если используется мука влажностью 13 %; 15 %.

Решение:

1. Находим количество муки, необходимое для приготовления 100 шт. булочек домашних, по рецептуре № 109 «Сборника рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания». Оно составит 6,755 кг.

2. Определяем расход муки на 200 булочек (, если на 100 шт. идет 6,755 кг муки, то на 200 шт. - в два раза больше):

$$6,755 \cdot 2 = 13,51 \text{ кг.}$$

3. Определяем величину отклонения влажности муки от базисной:

1) , если влажность муки 13 %: $14,5 - 13,0 = 1,5 \%$;

2) , если влажность муки 15 %: $15,0 - 14,5 = 0,5 \%$.

4. Рассчитываем необходимое количество муки по формуле:

$$\text{Масса муки} = 13,51 - \frac{13,51 * 1,5}{100} = 13,307 \text{ кг}$$

$$\text{Масса муки} = 13,51 + \frac{13,51 * 0,5}{100} = 13,577 \text{ кг}$$

5. Рассчитываем количество жидкости, так как оно:

1) увеличивает расход жидкости: $13,51 - 13,307 = 0,203$ л;

2) уменьшает расход жидкости: $13,577 - 13,51 = 0,067$ л.

Ответ. При использовании муки с влажностью 13% расход муки составит 13,307 кг с увеличением жидкости по рецептуре на 0,203 л; при использовании муки с влажностью 15% расход муки составит 13,577 кг с уменьшением жидкости на 0,067 л.

Пример оформления технологической карты

Утверждаю:

Технологическая карта

Наименование организации

Предприятие _____

Наименование блюда Желе малиновое

Наименование сырья	I порция (г.,шт.)	
	Масса брутто	Масса нетто
Малина	48,0	41,0
Сок (яблочный, виноградный)	109,0	109,0
Сахар-песок	8,0	8,0
Кислота лимонная	0,4	0,1
Желатин	3,54	3,54
Выход		150

Технология приготовления:

Малину моют под проточной водой. Откидывают на дуршлаг. Желатин заливают небольшой частью сока, оставляют для набухания на 15-20 минут. Сок наливают в сотейник, добавляют набухший желатин, сахар-песок, лимонную кислоту. Доводят до кипения при помешивании. Не кипятят. Охлаждают до комнатной температуры.

Ягоды малины выкладывают в прозрачную порционную посуду. Заливают подготовленным соком с желатином в 2-3 приема. После каждой заливки желе ставят в холодильник для застывания.

Критерии оценивания практической работы

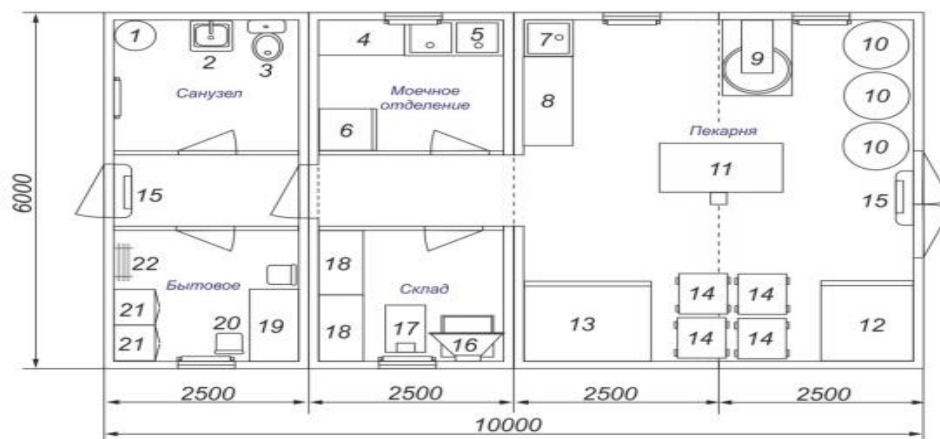
Оценка «отлично» ставится, если студент выполнил работу в полном объеме с соблюдением необходимой последовательности действий; в ответе правильно и аккуратно выполняет все записи, таблицы.

Оценка «хорошо» ставится, если студент выполнил требования к оценке "5", но допущены 2-3 недочета.

Оценка «удовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью, но объем выполненной части таков, что позволяет получить правильные результаты и выводы; в ходе проведения работы были допущены ошибки.

Оценка «неудовлетворительно» ставится, если студент выполнил работу не полностью или объем выполненной части работы не позволяет сделать правильных выводов.

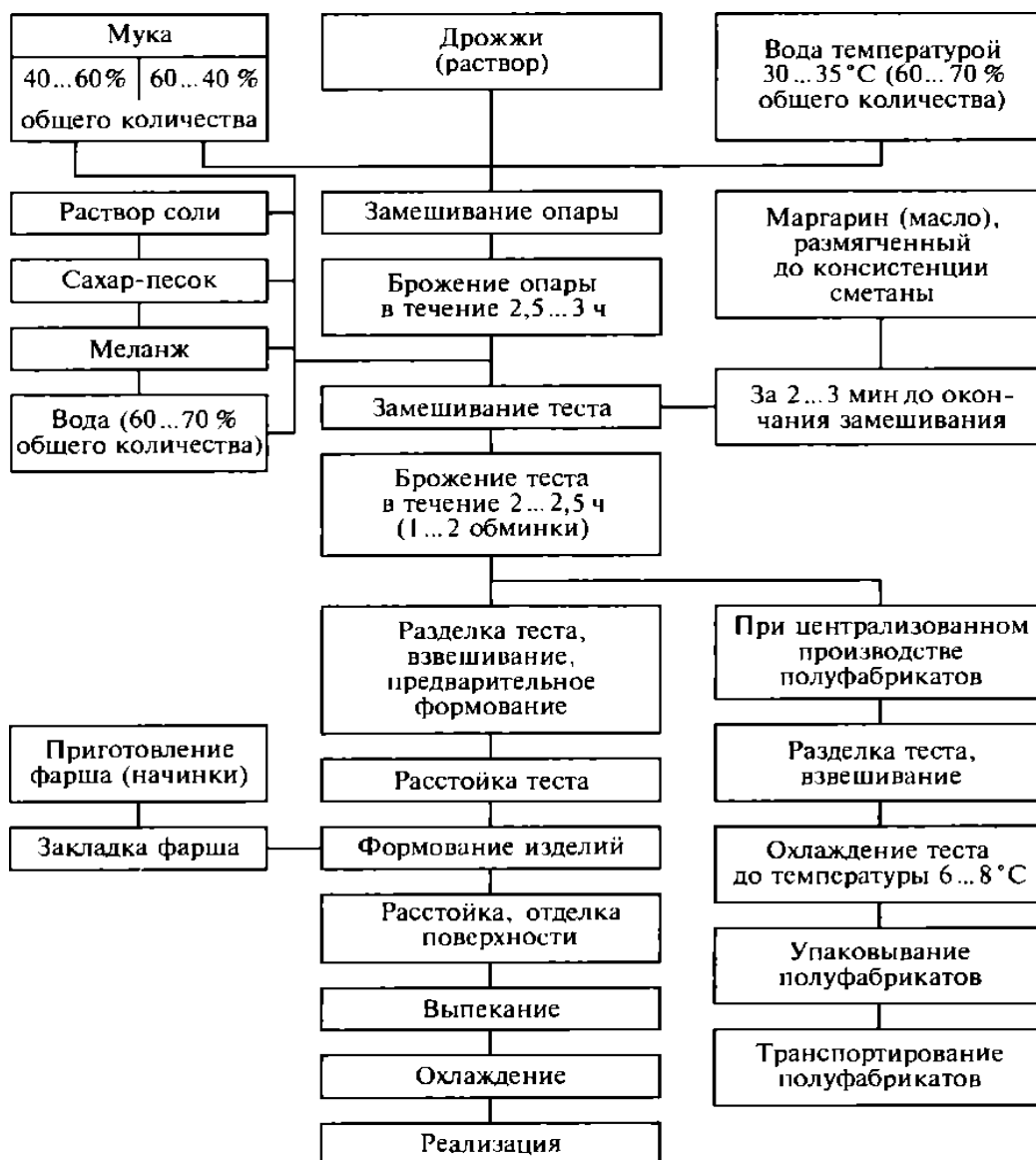
**Мини-пекарня
производительностью 500 кг/см
с ротационной печью**



Комплектация здания:

- | | |
|--|--|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Водонагреватель накопительный на 150л - 1 шт. 2. Раковина сан.фаянс на пьедестале со смесителем и зеркалом - 1 шт. 3. Унитаз сан.фаянс - 1 шт. 4. Стол рабочий нерж. (1000x600) - 1 шт. 5. Ванна моечная 2-х секционная - 1 шт. 6. Холодильник промышленный - 1 шт. 7. Ванна моечная односекционная - 1 шт. 8. Стол рабочий нерж. - 1 шт. 9. Тестомес - 1 шт. 10. Дежа подкатная нерж. - 3 шт. 11. Стол кондитерский - 1 шт. 12. Шкаф расстойный - 1 шт. 13. Печь ротационная - 1 шт. | <ol style="list-style-type: none"> 14. Шпилька - 4 шт. 15. Тепловая завеса - 2 шт. 16. Мукопросеиватель с вытяжным зонтом - 1 шт. 17. Весы напольные - 1 шт. 18. Подтоварник - 2 шт. 19. Стол - 1 шт. 20. Стул - 2 шт. 21. Шкаф для одежды 2-х секционный - 1 шт. 22. Вешалка для верхней одежды - 1 шт. 23. Радиатор отопления - 7 шт. 24. Канальный вентилятор - 4 шт. 25. Огнетушитель - 3 шт. 26. Пожарный извещатель - 6 шт. 27. Световое табло «Выход» - 2 шт. |
|--|--|

Образец технологической схемы



ПРИЛОЖЕНИЕ 7

№ вопроса	№ ответа	№ вопроса	№ ответа
1	Б	6	Б
2	А	7	А
3	Б	8	А
4	В	9	А
5	В	10	В