

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА
УРОКА
«ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЖНЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ
ДЕСЕРТОВ»

Рукинова М.Б.,
ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»,
г. Светлоград, Ставропольский край

Тема урока: «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Цели урока:

Учебная цель: сформировать практические навыки по приготовлению сложных холодных и горячих десертов.

Расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта, приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь, приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов, оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов, контроля качества и безопасности готовой продукции.

Развивающая цель: уметь органолептически оценивать качество продуктов; использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

проводить расчеты по формулам;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;

принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;

выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;

оценивать качество и безопасность готовой продукции;

оформлять документацию;

Воспитательная цель: понимать сущность и социальную значимость специальности «техник-технолог», воспитание трудолюбия, бережливости, уважительного отношения к профессии, стремления к достижению высокого качества полученного результата; эстетического вкуса по сервировке стола.

Формирование элементов профессиональных компетенций:

- **ПК 1.** Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов
- **ПК 2.** Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов

Формирование элементов общих компетенций:

- **ОК 1.** Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес;
- **ОК 2.** Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач;
- **ОК 3.** Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность;
- **ОК 4.** Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
- **ОК 5.** Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности;
- **ОК 6.** Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством;
- **ОК 7.** Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- **ОК 8.** Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Тип урока: практический (урок по изучению и освоению трудовых приемов и операций)

Методы:

Практический, частично-поисковый, проблемный.

Методические приемы:

Словесные: диалог, беседа с элементами самостоятельной работы,

Наглядный: оценка качества сырья и дополнительных ингредиентов для сложных холодных и горячих десертов,

Практические: организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития. Использовать информационно – коммуникативные технологии в профессиональной деятельности

Межпредметные связи: «технологии приготовления пищи», «микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве», «товароведение пищевых продуктов», «оборудование предприятий общественного питания», «охрана труда», «организация обслуживания», «организация производства предприятий общественного питания».

Структура урока:

1. Организационная часть 5 мин
2. Вводное инструктирование учащихся по теме урока 30 мин
3. Выполнение задания, текущее инструктирование учащихся 290 мин
4. Заключительный инструктаж 35 мин

Материально-техническое оснащение:

1. Оборудование: пароконвектомат, плита электрическая секционная модулированная ПЭСМ-4ШЖ, шкаф жарочный электрический секционный модулированный ШЖЭСМ-2К, холодильный шкаф, производственный стол, линия с оборудованием, инвентарем и инструментами.

2. Инвентарь, инструменты, посуда: кастрюли вместимостью 1, 2, 5 л, сковороды диаметром 200-400 мм, противни, сито, разделочные доски с маркировкой ФС, ФВ, разливательная и столовая ложки, ножи поварские, дуршлаг, поварская вилка, терка, лопатка, вырубки или выемки для теста, кондитерские мешки с насадками, кисти кондитерские, ролики, формы для

выпечки, спатулы кондитерские, скребки, электронные весы, миксер, формы для чизкейка.

3. Сырье:

Желирующие вещества (крахмал, желатин, агар), сахар, яблоки, груши, виноград, малина, клубника, апельсины, лимоны, мандарины, киви, бананы, манго, ананасы, чернослив, курага, сливки, молоко, джем, сахарная пудра, сухофрукты, консервированные плоды и ягоды, хурма, миндаль, орехи грецкие, темный шоколад, молочный шоколад, яйца, масло сливочное, творог, сыр сливочный, сахарное печенье, бисквит п\ф, слоеное тесто, вафельные трубочки, какао-порошок, сыр маскарпоне, мята, мороженое в ассортименте, сироп.

ХОД УРОКА:

I Организационная часть.

- Проверка состава группы (рапорт старосты группы).
- Проверка готовности студентов к уроку (наличие спецодежды, обуви, продуктов, инвентаря).

II Вводный инструктаж.

1.Сообщение темы и цели урока.

2.Повторение правил личной гигиены повара, техники безопасности труда и правил работы с электрооборудованием.

ПРАВИЛА ЛИЧНОЙ ГИГИЕНЫ ПОВАРА

1. Запрещается работать на предприятиях общественного питания поварам без медицинского осмотра.
2. Перед началом работы руки должны быть тщательно вымыты с мылом и щеткой, насухо вытерты чистым полотенцем.
3. Санитарная одежда должна быть чистой, крахмаленной, хорошо отглаженной, в полном комплекте: колпак, куртка, фартук, полотенце, носовой платок, сменная обувь на резиновой подошве (с задниками), брюки или юбка.
4. Запрещается надевать санитарную одежду на голое тело.

5. Колпак надевается так, чтобы волосы были подобраны (не попали случайно в пищу).
6. Запрещается закалывать санитарную одежду иголками, булавками, носить в карманах бьющиеся предметы.
7. Перед посещением санузла санитарную одежду необходимо снять.
8. После посещения санузла руки надо тщательно вымыть с мылом и продезинфицировать раствором хлорной извести, хорошо ополоснуть. Руки следует мыть при переходе от одной технологической операции к другой.
9. Ногти у повара должны быть коротко острижены, не допускается наличие маникюра (покрытие лаком ногтей).
10. Следует следить за чистотой своего тела и санитарной одежды; менять санитарную одежду по мере ее загрязнения, но не реже одного раза в два дня.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ ПРОВЕДЕНИИ ЗАНЯТИЙ

В ходе занятия учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

А. При работе с горячей посудой и жидкостью:

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливать ее до края.
2. Уменьшать нагрев, когда жидкость закипит.
3. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимать ее на себя.
4. Засыпать в кипящую жидкость крупу и другие продукты осторожно.
5. Класть продукты на сковороду с горячим жиром аккуратно от себя, чтобы жир не разбрызгивался.
6. Снимая горячую посуду с плиты, пользоваться прихватками, а если сковорода без ручки, то сковородником.
7. Не использовать посуду с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

Б. При работе ножом и приспособлениями:

1. Пользоваться правильными приемами работы ножом. Продукт прижимают левой рукой к доске, большой палец правой руки не лежит на лезвии ножа.
2. Передавать нож (вилку) только ручкой вперед.
3. Проталкивать пестиком продукт при работе с мясорубкой.

ПРАВИЛА ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ ПРИ РАБОТЕ С ЭЛЕКТРИЧЕСКИМИ ПЛИТАМИ И ЖАРОЧНЫМИ ШКАФАМИ

Учащимся необходимо соблюдать следующие правила техники безопасности:

А. При работе с электрическими плитами:

1. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надежность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин.
2. Наплитную посуду заполняют жидкостью не более чем на 80 % ее объема.
3. Вначале включают общее пусковое устройство, затем конфорки.
4. Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует ее быстрому перегоранию.
5. После окончания работы плиту отключают от сети. После остывания, ее очищают, моют поддон, просушивают.
6. Запрещается оставлять плиту включенной.

Б. При работе с электрическими жарочными шкафами:

1. Перед началом работы проверяют санитарно-техническое состояние шкафа, исправность заземления, пускорегулирующих приборов.
2. После подключения шкафа к электросети включают рабочие камеры на сильный нагрев. Как только камера прогреется, сигнальные лампы гаснут.
3. После заполнения рабочих камер их переключают на средний или слабый нагрев.
4. Во время работы нельзя оставлять жарочный шкаф без присмотра.
5. После окончания работы шкафы отключают от сети, очищают и моют.

Практическая часть.

1. Приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Операция № 1. Организация рабочего места.

Рабочие места оснащают тепловым, холодильным и механическим оборудованием. На расстоянии 1,4 м от котлов или от плиты устанавливают рабочий стол со встроенной ванной, стол для средств малой механизации. Рядом с ним – стеллаж для чистой кухонной и столовой посуды, стаканы, креманки, вазы, десертные тарелки, глубокие блюда. На стенке стеллажа укрепляют металлическую скобу для подвешивания шумовок, черпаков, разливательных ложек, поварских вилок, ста, веселки, венчики, формы, сита. На столе размещают горку для специй и приправ, настольные весы, необходимую разделочную доску, ножи.

Операция № 2. Подготовка продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Предварительная обработка сахара, плодов и ягод, молочных продуктов, яиц и яйцепродуктов, желирующих веществ.

Операция № 3. Технология приготовления сложных холодных десертов. Фруктовый десерт, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Шоколадный чизкейк»

Сборник рецептур. 2017 г.

№ рецептуры. 109

Выход 150 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	10	30
1	Песочный п/ф:				
2	песочное печенье	50	50		
3	сливочное масло	10	10		
4	Начинка:				
5	творожный сливочный сыр	80	80		
6	темный шоколад	50	50		

7	сливки	30	30		
8	сахарная пудра	20	20		
9	яйца	1	1		
10	ванилин	1	1		
11	какао	2	2		
12	Оформление:				
13	глазурь темная шоколадная	5	5		
14	лист мяты	2	2		
Выход			150		

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

«ШАГ ЗА ШАГОМ»

1. Измельченное песочное печенье смешиваем с какао порошком и топленным маслом, тщательно перемешиваем до образования однородного песочного теста. Подготавливаем разъемную форму - промазываем маслом. Выкладываем массу, утрамбовывая стаканом. Отпекаем при 140°C, 10-12 минут.

2. Плитку шоколада измельчаем, заливаем нагретыми сливками, оставляем на время, остудив до комнатной температуры. Затем перемешиваем до однородной массы.

3. Смешиваем сахарную пудру и сливочный сыр в отдельной емкости. Сюда же вливаем шоколадные сливки. По очереди вбиваем яйца, затем добавляем ванилин и какао.

4. Готовую начинку выкладываем на поверхность песочного коржа, разравниваем. Выпекаем шоколадный чизкейк при 160°C около часа. Готовый десерт оформляем листиком мяты и шоколадной паутинкой.

Подача: подают на порционные тарелки. На поверхность блюда наносят узор из шоколадной глазури. Сверху кладут десерт, украшают мятой. Края тарелки чистые. Срок хранения 24 часа.

Требование к качеству:

Внешний вид - чизкейк без трещин, края и поверхность ровные.

Цвет - коричневый.

Вкус и запах – сладкий, с привкусом и запахом тех продуктов, из которых приготовлен десерт.

Консистенция – пышная, пористая.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Желе из свежих ягод»

Сборник рецептур. 2001 г.

№ рецептуры. 109

Выход 100 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	10	50
1	Малина свежая	300	300		
2	Вода	600	600		
3	Сахар	69	69		
4	Желатин	30	30		
5	Лимонная кислота	1	1		
Выход			1000		

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

«ШАГ ЗА ШАГОМ»

1. Подготовка желеобразующего вещества для набухания.
2. Из ягод отжимают сок.
3. Из мезги приготавливают отвар, процеживают и вводят сахар, получают сироп.
4. Желатин вводят в сироп и доводят до кипения.
5. Прекратив нагрев, в жидкое желе вливают ягодный сок.
6. Добавляют лимонную кислоту.
7. Охлаждают до температуры 20°C.
8. Разливают в охлажденные формочки.

9. Ставят в холодильник для полного застывания при температуре 8°C.

10. Застывшие желе вынимают из формочек, перекладывают в вазочки, креманки, тарелки.

11. Отпускают с плодовыми и ягодными сиропами.

Примечание: желе можно залить корки апельсинов, арбузов, дынь. После застывания нарезают на дольки и укладывают на тарелки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Мусс из малины»

Сборник рецептов на продукцию диетического питания для ПОП. 2013 г

№ рецептуры. 627

Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	10	30
1	Пюре Малины	400	400		
2	Сливки 33%	350	350		
3	Белок	5 шт	125		
4	Сахар	125	125		
5	Желатин	8	8		
Выход			1000		

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

«ШАГ ЗА ШАГОМ»

1. Взбейте яичный белок с сахаром.
2. Нагрейте сливки и разведите в них желатин.
3. Соедините малиновое пюре и сливки.
4. Аккуратно соедините со взбитыми белками.
5. Разложите по креманкам, оставьте в холодильнике до застывания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Тарталетки с малиной и клубникой»

Сборник рецептов. 2001 г

№ рецептуры. 84

Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	14	20
1	Для песочного теста:				
2	Сливочное масло	200	200		
3	Сахарная пудра	250	250		
4	Яйца	2шт	80		
5	Желток	62,7	62,5		
6	Мука	460	450		
7	Малина	255	250		
8	Клубника	325	300		
9	Для крема:				
10	Молоко	125	125		
11	Ванилин	0,1	0,1		
12	Желтки	62,7	62,7		
13	Сахар	70	70		
14	Мука	30	30		
15	Сливки	200	200		
Выход			20 шт по 100гр		

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

«ШАГ ЗА ШАГОМ»

1. Масло растереть с сахарной пудрой, добавить яйца и желток.
2. В муку выложить масляную смесь и вымесить.
3. Убрать в холодильник на 20 мин.
4. Раскатать, выстлать тестом формочки диаметром 7-10 см.
5. Выпекать при температуре 180°C 15 мин.
6. Для крема: молоко с ванилином довести до кипения.
7. Желтки смешать с сахаром, затем ввести муку.
8. Влить молоко, варить на слабом огне до загустения.

9. Охладить. Сливки взбить, вмешать в крем.

10. Крем разложить по корзиночкам, сверху украсить малиной и клубникой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Чернослив со сливками, взбитыми»

Сборник рецептов. 2001 г.

№ рецептуры. 118

Выход 350 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	5	13
1	Чернослив	250	200		
2	Сливки	150	150		
Выход			350		

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

«ШАГ ЗА ШАГОМ»

1. Чернослив перебрать и промыть.
2. Залить горячей водой и оставить для набухания и остывания.
3. Удалить косточки кладут в креманку.
4. Сверху выпускают взбитые сливки.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Фруктовый десерт».

Сборник рецептов. 2001 г.

№ рецептуры. 114

Выход 350 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	15	25
1	Манго	65	50		
2	Ананас	56	45		
3	Бананы	54	51		

4	Гранат	26	20		
5	Хурма	60	64		
6	Киви	50	53		
7	Листья мяты	3	3		
8	Лед	9	9		
9	Сироп		50		
Выход			350		

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

«ШАГ ЗА ШАГОМ»

1. Киви промыть, очистить от кожицы, нарезать дольками или кружочками.
2. Манго разрезать вдоль и удалить косточку, мякоть нарезать кубиком.
3. У ананаса срезают верхнюю часть и донце, цилиндрической выемкой вырезают сердцевину и мякоть нарезают кубиком.
4. Бананы очищают, нарезают дольками.
5. У граната отделяют зерна.
6. В низкую вазу укладывают по кругу нарезанные плоды и фрукты.
7. Сверху украшают хурмой, зернами граната, листьями мяты.
8. Охлаждают, поливают фруктовым сиропом, кладут кусочки

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Мильфей с малиной».

Сборник рецептов. 2010 г.

№ рецептуры. 116

Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	6	12
1	Слоеное тесто	450	450		
2	Малина	135	125		
3	Сахарная пудра	10	10		
4	Для крема				

5	Маскарпоне	220	215		
6	Сахарная пудра	25	25		
7	Сливки 33%	50	50		
8	Для соуса: малина	107	100		
9	Сахар	50	50		
Выход			1000		

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

«ШАГ ЗА ШАГОМ»

1. Слоеное тесто слегка раскатать, выложить на противень и выпекать при 190°C 20 мин.
2. Охладить и нарезать квадраты (7*7см)
3. Для крема маскарпоне смешать с сахарной пудрой и сливками, взбить.
4. Для соуса малину с сахаром проварить, протереть через сито.
5. Каждый квадрат теста подравнять ножом и промазать кремом. На один уложить малину, накрыть вторым квадратом и тоже посыпать ягодами. Накрыть третьем листом. Бока обмазать кремом и обсыпать крошкой.
6. Сверху посыпать сахарной пудрой

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Бланманже».

Сборник рецептов. 2010 г.

№ рецептуры. 201

Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)		Масса брутто (кг) на количество порций	
		брутто	нетто	7	12
Для клубничного мусса:					
1	Клубника	302	300		
2	Сахар	40	40		
3	Желатин	5	5		
4	Взбитые сливки	50	50		

Для ванильного мусса:					
5	Сливки 33%	70	70		
6	Молоко	70	70		
7	Сахар	50	50		
8	Стручковый ваниль	1/2шт	1/2шт		
9	Яйцо	1шт	40		
10	Желатин	5	5		
11	Взбитые сливки	180	180		
Выход			1000		

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ «ШАГ ЗА ШАГОМ»

Приготовить клубничный мусс.

1. Замочить желатин в холодной воде до набухания.
2. Клубнику проварить с сахаром, измельчить с помощью блендера и протереть через сито.
3. Проварить желатин в горячем клубничном пюре, охладить и аккуратно перемешать с взбитыми сливками.
4. Разлить клубничный мусс в креманки и убрать в холодильник.

Приготовить ванильный мусс.

1. Замочить желатин в холодной воде до набухания.
2. Сливки, молоко и ваниль довести до кипения.
3. Яйцо смешать с сахаром и добавить в кипящее молоко.
4. Довести до кипения, процедить через сито и добавить желатин.
5. Охладить, аккуратно ввести взбитые сливки.
6. Ванильный мусс уложить поверх клубничного и снова поставить в холодильник для застывания.

Операция № 4. Технология приготовления сложных горячих десертов.

Пудинги, каши, блюда из яблок, шарлотки, суфле, гренки, террин.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Пудинг рисовый».

Сборник рецептур. 2001 г.

№ рецептуры. 169

Выход 250 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)	Масса брутто (кг) на количество порций		
		нетто	10	15	25
1	Крупа рисовая	48			
2	Сахар	15			
3	Вода	80			
4	Сахар	15			
5	Яйцо	1/2			
6	Изюм	10,5			
7	Масло сливочное	10			
8	Сухари	5			
9	Сметана	5			
10	Ванилин	0,01			
11	Соус	50			
Выход		250			

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ «ШАГ ЗА ШАГОМ»

1. Рис и изюм перебрать.
 2. Белки яиц отделить от желтков.
 3. Варят вязкую рисовую кашу, охлаждают до 60С, вводят масло, желтки яиц, растертые с сахаром, изюм без косточек и перемешивают, добавляют ванилин.
 4. Белки взбивают до пышного образования пышной пены и соединяют с массой, осторожно перемешивают.
 5. Массу выкладывают в форму, смазанную маслом и посыпанную сухарями, выкладывают массу пудинга на $\frac{3}{4}$ от объема, поверхность смазывают сметаной
- И запекают при температуре 250°С в течение 20...30 мин.

6. Подают порционными кусками 150- 200 г на порцию поливают сладким абрикосовым соусом 50 г.

Примечание: Пудинг можно приготовить паровой.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование блюда: «Банановый десерт».

Сборник рецептур. 2001 г.

№ рецептуры. 167

Выход 1000 г

№ п/п	Сырье	Масса на 1 порцию (г)	
		брутто	нетто
1	Бананы	535	500
2	Сливочное масло	100	100
3	Апельсины	58	55
4	Сахар	100	100
5	Мускатный орех	75	75
6	Сливки	75	75
7	Сахарная пудра	50	50
8	Ликер	45	45
Выход			1000

ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ВЫПОЛНЕНИЯ РАБОТЫ

«ШАГ ЗА ШАГОМ»

1. Бананы очищают, нарезают толстыми удлиненными ломтиками, укладывают на смазанный сливочным маслом противень.
2. Смесь из сока апельсина, тертой цедры, сахара, ликера, мускатного ореха.
3. Бананы поливают смесью и запекают 10 мин до золотистого цвета при температуре 180-190°C.
4. При отпуске украшают взбитыми сливками или йогуртом.

Требования к качеству сложных холодных десертов

Температура подачи холодных десертов 1 - 14 С

Мусс – желеобразная хорошо взбитая масса, сохранившая форму, залитая в креманки и застывшая, может быть полита охлаждённым соусом из фруктов или фруктовым сиропом. Масса упругая, пышная, нежная. Вкус и запах освежающий, кисло – сладкий, аромат малины или входящих в состав фруктов и ягод.

Температура подачи горячих десертов - 55°C.

Пудинги - должны иметь мягкую и нежную консистенцию внутри, поджаристую корочку, сладкий вкус; на разрезе видны цукаты или изюм, равномерно распределенные по всей массе. Закал не допускается. Масса должна быть хорошо пропечена. Если пудинг не пропечен, внутри он липкий, сырой.

Шарлотка с яблочная - на поверхности должна быть хрустящая румяная корочка; начинка густая, не вытекает, хорошо прогрета.

Каша гурьевская – Поверхность должна быть золотистой (иногда ее прижигают в виде сетки), консистенция пышной, нежной. Дефекты - оседание каши после выпечки, заварившиеся комочки крупы внутри, подгорелая поверхность.

Правила подачи

Горячие блюда подают на стеклянных или мельхиоровых тарелках, блюдах, порционных сковородах. Сладкие блюда (их называют десертными) подают в конце обеда, можно использовать их во время завтраков, полдника, ужина.

Сроки хранения и реализации

Сладкие блюда хранят при температуре от 2 до 6°C в течение 12 часов.

В зимнее - весенний период рекомендуется проводить обогащение сладких блюд и напитков витамином С в соответствии с действующими «Рекомендациями по обогащению сладких блюд и напитков массового спроса, приготовленных на предприятиях общественного питания».

III Текущий инструктаж

- Обход с целью проверки готовности рабочего места и начало работы;

- Обход с целью проверки правильности выполнения технологического процесса;
- Обход с целью проверки качества выполнения нарезки продуктов;
- Обход с целью контроля соблюдения техники безопасности при работе с электрооборудованием;
- Обход с целью оценки качества работ учащихся, своевременного оказания помощи учащимся.

IV Заключительный инструктаж

- Прием и оценка выполнения студентами производственного задания.
- Анализ ошибок, допущенных в работе, выявление причин их возникновения, рассмотрение методов устранения ошибок и брака в работе.
- Выполнение учащимися тестового задания.

Контрольные вопросы:

- 1. На предприятиях общественного питания, в каком цехе выделяют помещение для приготовления сладких блюд.**
а) в холодном
- 2. Каково значение сладких блюд?**
а) являются источником легкоусвояемых углеводов;
- 3. Какой процесс пищеварения тормозит сахар?**
а) выделение желудочного сока;
- 4. Какое блюдо не относят к холодным десертам?**
б) желе;
- 5. Какая жирность сливок для приготовления сладких блюд?**
а) 35%;
- 6. Желирующие вещество агар относят?**
б) к веществам растительного происхождения;
- 7. При какой температуре хранят свежие фрукты и ягоды для десертов?**
а) от 0 до 6С;

8. Какую воду используют при замачивании желатина?

а) холодную кипяченую;

9. До какой температуры нагревают желатин?

а) до 40-50С;

Ключ к ответам:

1. а); 2. а); 3. а); 4. б); 5. а); 6. б); 7. а); 8. а); 9. а).

- **Подведение итогов урока и объявление оценок.**
- Итак, сегодня на уроке вы научились:
- Готовить сладкие блюда сложного приготовления,
- Правильно выполнять технологию его приготовления,
- Формировать состав продуктов,
- Делать расчет необходимого количества сырья для приготовления 1 порции ,1000 гр,
- Соблюдать правила безопасности труда и личной гигиены повара при приготовлении сложных сладких блюд.
- Использовать секреты мастерства для достижения высокого качества полученного продукта,
- Делать анализ ошибок, допущенных в работе, выявлять причины их возникновения, использовать методы устранения ошибок и брака в работе.
- **Задание на дом:**

Найти рецептуры сложных холодных и горячих десертов и сделать расчеты количества продуктов для приготовления 10,20, 30, 50 порций.

Составить технологические схемы приготовления.

Составить калькуляционные карты.