Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

 Чувашской Республики

 «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ**

**МДК.04.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ ДЕСЕРТОВ, НАПИТКОВ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

специальность

 среднего профессионального образования

**43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Разработчик:

Николаева П.А., преподаватель

Чебоксары 2021

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка 4

Тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы 6

Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы .7

Список использованной литературы .19

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рекомендации для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ по **МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** дляспециальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.04 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**.**

Инструкции предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов – это многообразные виды индивидуальной и коллективной деятельности студентов, осуществляемые под руководством, но без непосредственного участия преподавателя в специально отведенное для этого аудиторное или внеаудиторное время. Это особая форма обучения по заданиям преподавателя, выполнение которых требует активной мыслительной деятельности. Методологическую основу самостоятельной работы студентов составляет деятельностный подход, когда цели обучения ориентированы на формирование умений решать типовые и нетиповые задачи, т. е. на реальные ситуации, где студентам надо проявить знание конкретной дисциплины.

Основной целью самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

* углубляют и систематизируют теоретические знания;
* формулируют и решают познавательные задачи;
* развивают аналитические способности умственной деятельности (анализ, систематизация);
* приобретают навыки работы с различной по объему и виду информацией (учебная и научная литература, нормативные документы, Интернет ресурсы);
* практически применяют теоретические знания;
* приобретают навыки организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

В процессе самостоятельной работы обучающиеся:

* формулируют цель предстоящей деятельности;
* выбирают наилучший путь достижения цели;
* собирают и изучают информацию;
* постоянно контролируют себя и свою деятельность;
* корректируют работу с учетом полученных результатов;
* по окончании работы анализируют ее результаты и оценивают степень их совпадения с поставленной целью;
* отображают информацию в необходимой форме;
* консультируются у преподавателя;
* оформляют работу;
* представляют работу на оценку преподавателя..

**Этапы и приемы** **самостоятельной работы:**

1. Подбор рекомендуемой литературы;
2. Работа с конспектом лекций;
3. Знакомство с методическими рекомендациями для самостоятельных работ;
4. Выполнение заданий для самостоятельной работы в рабочих тетрадях;
5. Закрепление пройденного материала.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

преподавателем.

2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в

группе.

3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.

4. Проведение письменного опроса.

5. Проведение устного опроса.

6. Организация и проведение индивидуального собеседования.

7. Организация и проведение собеседования с группой.

8. Проведение семинаров

9. Защита отчетов о проделанной работе.

10. Организация творческих конкурсов.

11. Организация конференций.

12. Проведение олимпиад

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно в объеме **4** академических часов.

В каждой самостоятельной работе предлагаются критерии оценивания для самоконтроля и самопроверки. Выполненные задания самостоятельной работы сдаются преподавателю. Оценка выполненных заданий осуществляется в соответствии с критериями оценки работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются: уровень освоения учебного материала; уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач; уровень сформированности общеучебных умений; уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; обоснованность и четкость изложения материала; оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия; уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия; уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий; уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Самостоятельная работа студента может быть выполнена – в рукописном варианте (тетрадь, лист формат А4 и тп); в виде электронной презентации и тд.

Самостоятельная работа студентом выполняется во внеурочное время, своевременно сдается на проверку преподавателю. Преподаватель оценивает самостоятельную работу студента по профессиональному модулю и вносит результат в аттестационный лист. Без сдачи самостоятельных работ студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

В случае возникновения вопросов при выполнении самостоятельной работы по профессиональному модулю, студент консультируется с преподавателем по утвержденному графику дополнительных занятий.

**Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.**

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль СРО - это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя. Критериями оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы являются: уровень освоения студентом учебного материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач; сформированность общеучебных умений; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями. Стиль ответа должен быть научным, четким и связным, выдержанным в логической последовательности. Излагать материал необходимо однозначно, понятным языком. Все положения должны быть развернуты и обоснованы, конкретная фактическая информация – подкреплена ссылками на источники. При выполнении тестового задания необходимо поместить предлагаемые варианты ответов, указав шрифтом или любым значком правильный вариант. В процессе выполнения задания обучающийся должен продемонстрировать умение четко и связанно раскрыть тему; показать знания основных классификаций, понятий и терминов, процессуальных сроков; способность логически выявить проблематику того или иного вопроса и пути ее разрешения. В обоснование своей позиции желательно делать ссылки на источники, приводить цитаты из 7 высказываний ученых, политиков, исследователей, а также указывать статьи анализируемых нормативных актов.

**Критерии.**

Максимальное количество баллов **«отлично»** студент получает, если:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры (с опорой на положения курса, факты из истории и современной жизни общества, собственный опыт), использован теоретический уровень приводимых суждений (с опорой на знания, с обобщениями и выводами, при корректном использовании обществоведческих понятий и терминов);

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала. При оценке ответов на ситуационные (практические) задания будут приниматься во внимание следующие критерии:

- теоретическая обоснованность итогового ответа;

- стиль ответа (логичность выводов); • обоснованность механизма решения задачи; • самостоятельность изложения позиции студента;

- ссылки на нормативные правовые акты.

**Оценку «хорошо»** студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

 **Оценку «удовлетворительно**» студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении была допущена 1 существенная ошибка;

- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;

- излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно;

- затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

**Оценка «неудовлетворительно»** студент получает, если:

- неполно изложено задание;

- при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

- смысл текста не раскрыт, но приведѐнные суждения свидетельствуют о его понимании, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) с аргументацией на уровне обыденного сознания, примеры не приведены.

**ТЕМАТИКА ВНЕАУДИТОРНОЙ (САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ) РАБОТЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № работы | Наименование темы  | Кол-во часов на самостоятельную работу |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** |
| 1. | 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | 4 |
|  | **ИТОГО** | **4** |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ОСНОВНЫХ ВИДОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Работа № 1 Решение технологических задач**

**Методика расчетов при решении технологических задач**

Задачи работы:

Студент должен уметь, читая табличные данные, сформировать стоящую перед ним технологическую задачу, т.е. понять, что ему следует определить на их основании: сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или, напротив, сколько порций того или иного блюда можно из имеющего сырья приготовить, какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т. п.

1. Методика расчета количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющего сырья.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле :

Дано:

9кг сливок 35%жироности.

Выход одной порции 150 гр.

количество порции-?

Решение: 1 порция-125гр сливок 35%(Сборник рецептур кондитерских изделий)

9кг-9000гр

9000-X

125-100

Ответ:72 порции

Задачи для самостоятельного решения.

1. Задача. Рассчитайте количество порций шоколадного мусса, если для его приготовления было взято 1160г сливок 35%-ной жирности. Выход 100г
2. Задача. Рассчитайте количество порций блюда « Яблоки в слойке», если для его приготовления было взято 15 кг яблок массой брутто. Выход 130г
3. Задача. Рассчитайте количество желатина, необходимого для приготовления самбука абрикосового в количестве 145 порций, если масса одной порции 100г.
4. Задача. Рассчитайте количество молока массой брутто, необходимого для приготовления 40 порций крема ванильного. Выход 125г
5. Задача. Сколько порций суфле клубничного можно приготовить при наличии 550 г клубничного пюре?
6. Задача. Сколько порций крема из апельсинов получится, если было взято 4,9 кг апельсинов массой брутто? Выход 75г
7. Задача. Какое количество молока необходимо взять для приготовления 150 порций желе из молока? Выход 100г. Молоко пастеризованное 3,2% -ной жирности заменить на сухое молоко.
8. Задача. Сколько желатина необходимо взять для приготовления 230 порций мусса земляничного? Выход 150г.
9. Задача. Сколько порций блюда «Яблоки по-киевски» получится из 6кг яблок массой брутто? Выход 150г
10. Задача. Сколько порций мусса яблочного на манной крупе можно приготовить, если в наличии 1,5кг манной крупы? Выход 150
11. Задача. Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.
12. Задача. Какое количество сливочного масла необходимо взять для приготовления 80 порций суфле орехового? Выход 170г.

**Работа № 2 Составление технологических карт.**

**Методика по составлению технологических карт**

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептур и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготовляются технологические карты на плотном картоне, хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (представлена в таблице 1).

На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В рецептуре имеется вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например десерт с соусом, то отдельно, через дробь, указывается вес десерта и соуса: 100/75 означает, что вес готового десерта — 100 г, вес соуса — 75 г. Приводят краткое описание технологического процесса,

На оборотной стороне требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса.

Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30,40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты.

Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один — в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй — на кухне, для составления меню, расчета продуктов и как инструкция для повара.

Новые технологические карты составляются на фирменные, авторские блюда или в случае, если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептур и не могут рассматриваться как продукты для замены.

На новые или фирменные блюда, а также на мучные кондитерские изделия и десерты технологические карты разрабатывают предприятия, организации и учреждения. В технологических картах на десерты или кулинарные изделия указывается: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия; органолептические показатели качества блюда (изделия) — внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Десерты характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) в г на 100 г продукта, ккал. Описывают технологию приготовления десертов , порядок оформления и подачи.

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

**Задание: составить технологические карты для следующих изделий:**

***Холодные десерты:***

* ледяной салат из фруктов с шоколадным соусом
* торт из замороженного мусса
* крем ванильный
* миндальный крем с ягодами
* холодное суфле с фруктами
* кофейный террин
* ягодный террин, парфе из белого шоколада
* щербет
* лимонный щербет
* гранита из апельсинов
* пай с фруктами и миндальным кремом
* тирамису
* чизкейк классический.

***Горячие десерты:***

* суфле ванильное
* шоколадно-ореховое на манной крупе
* воздушный пирог из яблок
* суфле из ягод и фруктов
* пудинг шоколадно-фруктовый паровой
* морковный кекс с глазурью
* снежки из шоколада
* десерта с грушей « с обжигом»..
* гурьевской каши
* снежков в горячее сливочном соусе
* шоколадно-фруктовое фондю
* десертов фламбе.

Таблица 1 – Формат технологической карты

Предприятие \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Утверждаю \_\_\_\_\_\_\_\_\_

Адрес \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

Наименование блюда (кулинарного изделия) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Сборник рецептур: год издания \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Колонка вложения: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование сырья | Масса брутто г | Масса неттог | Масса полуфаб-риката (готового продукта) г | Вес неттона \_\_\_\_\_порций г | Технология приготовленияблюда (кулинарного изделия) |
|  |  |  |  |  |  | Требования к качеству:Требования к отпуску: |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  | Выход  |  |  |  |

Составитель:

**Работа № 3 Расчёт пищевой и энергетической ценности десертов**

**Методика расчета пищевой и энергетической ценности десертов.**

Пищевая и энергетическая ценность десертов рассчитывается двумя методами: лабораторным и теоретическим.

1. Лабораторный метод — наиболее точный, но дорогостоящий метод,
выполняется лабораториями СЭС.
2. Теоретический метод имеет погрешность расчетных данных, но более дешевый и быстрый способ (20—30 мин в зависимости от количества ингредиентов в блюде).

Для его осуществления необходим компетентный специалист-техно­лог или диетолог.

Также его может производить работник, ознакомившийся с нижепри­веденной методикой расчета:

**1. Используйте таблицы „Химического состава российских продуктов" (ав­тор И. М. Скурихин (рекомендуется в жестком переплете)).**

2. Перепишите информацию для продуктов импортных и отсутствующих в данных таблицах о пищевой и энергетической ценности продукта с этикетки и создайте свою таблицу-реестр „Химический состав импортных и других продуктов" по такому принципу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п\п продукта | Название продукта | Пищевая ценность на 100 грамм продукта | Энергетическая ценность на 100 г продукта в ккалориях |
|  |  | Белки в граммах | Жиры в граммах | Углеводы в граммах |

1. Создайте технико-технологическую карту на рассчитываемое блюдо.
2. Формула для расчета пищевой и энергетической ценности блюда:

Ккал = Белки х 4 + Жиры х 9 + Углеводы х 4

При расчете белки, жиры и углеводы подставляются в формулу в граммах. Расчет производится на 100 грамм блюда или изделия. Данные рассчитываются на съедобную часть продукта (вес нечто или вес готового продукта).

5. Расчет для блюда, прошедшего тепловую обработку, отличается от
блюда, не прошедшего тепловую обработку, тем, что учитываются потери
пищевых веществ и энергетической ценности продуктов, которые вычисляются в процентном соотношении из таблицы в конце рекомендуемой книги

 „Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности продук­тов при основных процессах обработки блюд и кулинарных изделий".

В данной таблице приведены потери на конкретные блюда и на от­дельные продукты по разным типам тепловой обработки в %:

Если вы рассчитываете аналогичное блюдо, то можно взять данные по потерям на конкретное похожее блюдо.

Если вы рассчитываете блюдо, не имеющее аналога в данных табли­цах, то необходимо смотреть на продукт и выбрать используемый способ тепловой обработки (например: жарка, варка, тушение) в рассчитываемом блюде.

Потери на углеводы: берется среднее математическое от приведенных двух видов углеводов.

6. Необходимо заполнить данную таблицу:

**В столбце 2:** Написать входящие ингредиенты согласно технологиче­ской карте рассчитываемого блюда.

В **столбце 3**: Написать вес нетто конкретного ингредиента из расчета на 100 грамм блюда.

В **столбце 4, 5, 6**: Написать данные в граммах для белков, жиров и уг­леводов на количество ингредиента, указанного в графе 3 (брать из книги данные на порцию 100 г).

**В столбце 7:** Согласно выше приведенной формуле считать количество калорий блю­да: графа 7 = (графа 4 х 4) + (графа 5 х 9) + (графа 6 х 4).

В **графе 8:** Суммировать весь столбец 7.

**В графе 9:** Суммировать весь столбец 4, весь столбец 5, весь столбец 6.

**В графе 10:** От полученных данных в графе 9 отнять в процентном соотношении данные на потери при тепловой обработке (для столбцов 4. 5, 6, 7).

Примечания

1. Потери при тепловой обработке продуктов (общие):

 белки - 6 %,

 жиры – 12 %,

 углеводы – 9 %,

энергетическая ценность – 10 %

# Теоретический расчет химического состава блюд.

В каждом пищевом продукте, входящем в состав блюда по рецептуре, высчитывают содержание белков, жиров и углеводов. Данные суммируют. Энергетическую ценность пищи (калорийность) определяют, умножая количество белков, жиров и углеводов блюда или всего рациона на соответствующий коэффициент энергетической ценности, равный для белков 4,0 ккал/г [1](http://pitanie-detey.ru/node/48#footnote1_qh94dpw#footnote1_qh94dpw), жиров — 9,0 ккал/г, углеводов — 4,0 ккал/г. Калорийность теоретическая (Кт) блюда или рациона равна сумме этих произведений:

Kт = Б х 4,0 + Ж х 9,0 + У х 4,0

**Пример теоретического расчета химического состава блюда**
**Каша гречневая рассыпчатая**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Раскладка**  | **Масса (г)** | **Белки (г)** | **Жиры (г)** | **Углеводы (г)** |
| Гречневая крупа (ядрица)  | 40 | 5,04 | - | 27,2 |
| Масло сливочное любительское  | 5 | 0,05 | 3,9 | 0,03 |
| Всего:  | 45 | 5,09 | 3,9 | 27,23 |

В таблице (по книге А. А. Покровского) находим, что в 100 г гречневой крупы содержится 12,6 г белков. А сколько их в 40 г? Составляем уравнение:

100 -- 12,6

40 — х

 12,6 x 40

x = -------------- = 5,04 г белка

 100

Аналогично вычисляем количество углеводов. В 100 г — 68 г углеводов, в 40 г — 27,2 г. Так же определяем содержание жира в 5 г масла.

Кт = 5,04 X 4 + 3,9 X 9 + 27,23 X 4 = 164,18.

Следовательно, калорийность данного блюда (гречневой каши) по расчету Кт = 164 ккал.[1.](http://pitanie-detey.ru/node/48#footnoteref1_qh94dpw#footnoteref1_qh94dpw) В новой международной системе единиц СИ энергетическую ценность выражают в кДж (килоджоулях) 1 ккал = 4,184 кДж.

|  |
| --- |
| **Пищевая и энергетическая ценность блюда** |
| **Название блюда:** (технологическая карта *№* ) |
| № п/пингредиентов | Наименование ингредиентов | Вес нетто в г на 1 порцию  | Пищевая ценность изделия | Энергетическая ценность изделия в Ккалориях |
| Белки в граммах | Жиры в граммах | Углеводы в граммах |
| *столбец 1* | *столбец 2* | *столбец 3* | *столбец 4* | *столбец 5* | *столбец 6* | *столбец 7* |
| 1 |  |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  |  |  |  |  |
| *графа 9* *графа 10* | Итого без учета потерь при теп­ловой обработке Итого с учетом потерь при теп­ловой обработке |  |  |  |  *графа 8* |
|  |  |  |  |

**Задания для самостоятельного решения**: Рассчитать пищевую и энергетическую ценность десертов:

* кофейный террин
* ягодный террин, парфе из белого шоколада
* щербет
* лимонный щербет
* гранита из апельсинов
* пудинг шоколадно-фруктовый паровой
* морковный кекс с глазурью
* снежки из шоколада
* десерта с грушей « с обжигом»..
* гурьевской каши
* снежков в горячее сливочном соусе
* шоколадно-фруктовое фондю
* десертов фламбе.

## Работа№4 Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

## Требования к оформлению компьютерной презентации.

**Компьютерная презентация (слайд-шоу) -** это набор слайдов созданных в программе Microsoft Power Point.

* Точки не ставятся: в заголовках текста, если на слайде введен текст одного предложения и в конце последних предложений текса.
* Прямые цитаты размещается на отдельном слайде с полной подписью автора (имя и фамилия или инициалы и фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде.
* Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.
* Используемые иллюстрации должны быть подписаны.
* Шрифт должен быть без засечек, для заголовка шрифт не менее 24, для информации – не менее 18.
* **Важная информация может быть выделена жирным шрифтом** – это поможет ее восприятию и акцентирует внимание зрителей.
* Каждый слайд имеет заголовок. Стили **заголовков и подзаголовков** тем должны отличаться.
* **Фон** и **цвет шрифта** должны сочетаться, текст должен быть хорошо виден, поэтому рекомендуется использовать светлый фон и темный цвет шрифта. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны соответствовать содержанию и учитывать восприятие аудитории.
* Все слайды презентации должны быть оформлены в едином стиле: единство шрифтов, цветовых схем, оформление заголовков и т.д.
* Подчеркивание НЕ используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
* Используемые в презентации рисунки должны быть уменьшенного объема.
* **Анимация** используется только в том случае, когда это необходимо. Специальные эффекты не должны отвлекать
* Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и пр.) размещайте в ту же папку, что и презентацию.

**Структура презентации:**

* На первом слайде пишется название презентации, имя автора и руководитель дипломной работы, дата создания, организация.
* На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик (во-первых, произнесение доклада теряет смысл, во-вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и мешает слушанию и пониманию).
* Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы, которые докладчик развивает и комментирует устно.
* Материал, изложенный в презентации, должен быть структурирован.
* Содержание слайда должно восприниматься все сразу – одним взглядом.
* В конце презентации представляется список использованной литературы, оформленный по правилам библиографического описания.

***Правила составления списка используемых источников:***

Сначала описываются законодательные, нормативные источники и основная используемая литература (учебники для НПО), далее – дополнительная (учебные пособия, справочники, журналы, книги по домоводству), профессиональные журналы, интернет-ресурсы.

Все источники располагаются в алфавитном порядке по фамилии автора.

*Пример:*

* 1. Анфимова Н.А.; Захарова Т.И.; Татарская Л.Л. Кулинария. – М.: Экономика, 2009. – стр. 150с.
	2. Черникова О.А. Новое в кулинарии / Кулинар/ 2011, №12, с.10.
	3. Сайт ассоциации кулинаров РФ, раздел «Карвинг», html:\\www.karving.ru

**Перечень тем для разработки презентаций.**

* Особенности приготовления французких десертов.
* Особенности сервировки десертных столов.
* История появления десертов.
* Новые сырьевые компоненты в приготовлении десертов.
* Санитарные правила при приготовлении десертов.

**Работа №5** **Работа со сборником рецептур.**

**Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы.**

**Перечень работ:**

Изучение ассортимента изделий из разных типов сложных холодных и горячих десертов.

**Пояснение к работе:**

Разработать ассортимент сложных холодных и горячих десертов исходя из ассортимента:

Фрукты, ягоды и плодовые овощи. Свежие фрукты и ягоды сохраняют после сбора витаминную активность, вкус и аромат. Поэтому они относятся к наиболее ценным десертным блюдам. Их используют в свежем и замороженном виде.

Компоты и фрукты в сиропе. Компоты готовят из свежих, сушеных, консервированных и замороженных плодов и ягод как в различных сочетаниях, так и из одного какого-либо вида. При варке из фруктов и ягод в отвары или сиропы переходит значительное количество сахаров и других растворимых веществ (витаминов, минеральных элементов). Например, при варке компотов из сухофруктов в отвар переходит около 50% сахаров, содержащиеся в них. При варке компотов из кислых плодов и ягод часть сахарозы гидролизуется под действием кислот (лимонной, яблочной и др.), содержащихся в них. Так при варке компота из яблок может гидролизоваться 14-19% сахарозы. Добавление лимонной кислоты повышает степень её гидролиза. Гидролиз сахарозы при варке компотов из сухофруктов практически не происходит, так как активная кислотность отваров из сухофруктов гораздо меньше, чем отваров из свежих плодов и ягод. Поэтому в компоты из сухофруктов рекомендуется добавлять лимонную кислоту из расчёта 1г на 1кг компота. Некоторые плоды и ягоды (апельсины, мандарины, малина, земляника, арбузы, дыни, бананы, ананасы, чёрная смородина) не варят, а раскладывают в креманки или стаканы, заливают тёплым сиропом, охлаждают. Подают компоты в вазочках или стаканах. Температура их при подаче должна быть 12-15°С. сладкий блюдо холодный десерт

Желированные сладкие блюда. В эту группу блюд входят: кисели, желе, муссы, самбуки и кремы. В остывшем виде они имеют желеобразную консистенцию, так как в них добавляют желирующие вещества. Желированные блюда бывают невзбитые (кисели, желе) и взбитые (муссы, самбуки, кремы).

Кисели. Процесс их приготовления состоит их двух операций: приготовления сиропа и заваривания крахмала. Сироп готовят в зависимости от вида продуктов по-разному, а заваривают одинаково: крахмал разводят небольшим количеством воды или охлаждённого сиропа, хорошо размешивают, вливают в кипящий сироп и, быстро помешивая, доводят до кипения (заваривают). В зависимости от количества крахмала кисели бывают: густые (80г картофельного крахмала на 1кг киселя), средней густоты (45-50г картофельного крахмала на 1кг киселя), полужидкие или жидкие (30г картофельного крахмала на 1кг киселя). Ассортимент киселей очень велик. Их готовят из свежих плодов, ягод, ревеня, отваров шиповника, сушёных фруктов, черники, плодово-ягодных соков и сиропов, джема, варенья, повидла, ягодных экстрактов, молока, сливок, чая с вином и лимонной кислоты, кваса и т.д. Технологическая схема приготовления киселей из сочных плодов(клюквы, смородины, вишни, черники, голубики и др.) включает следующие операции: отжимание сока из перебранных промытых плодов; приготовление отвара из отжимков (мезги); приготовление сиропа на отваре; заваривание крахмала; соединения готового киселя с отжатым соком; охлаждение. Операции технологической схемы приготовления киселей из клубники, земляники, малины, ежевики отличаются от предыдущих тем, что ягоды протирают для получения пюре и далее готовят по общим правилам. Технологическая схема приготовления киселей из кизила, алычи, сливы, абрикосов, яблок и других фруктов включает следующие операции: проваривание (или запекание) подготовленных ягод или плодов; процеживание и протирание; соединение отвара с пюре и сахаром, заваривание крахмала; охлаждения киселя. Ягодный сок и пюре вводят в кисель в сыром виде, чтобы сохранить содержащиеся в них витамин С, а также красящие вещества, которые частично разрушаются при тепловой обработке. С этой же целью при приготовлении киселей и хранении соков и пюре используют неокисляющуюся посуду. Густые кисели после введения подготовленного крахмала проваривают 6-8 мин и разливают в формочки, посыпанные сахаром, охлаждают, а затем выкладывают в вазочки или креманки. При отпуске поливают фруктово-ягодным сиропом, отдельно можно подать сливки или холодное молоко. Кисель средней густоты после варки слегка охлаждают, разливают в стаканы или креманки. Поверхность киселя посыпают сахарным песком, который поглощают влагу с поверхности, препятствуя образованию поверхностной плёнки.

Желе. Его приготовляют из фруктово-ягодных отваров, соков, экстрактов, сиропов, молока, варенья. В застывшем виде желе представляет собой прозрачную (кроме молочного желе) студнеобразную массу. Форма желе соответствует той посуде, в которой оно приготовлено. Плотность зависит от температуры и количества желирующего вещества. Желе готовят разных видов: одноцветное в формочках; многослойное - наливают слой желе одного цвета, а после застывания его - второй слой другого цвета и т.д.; мозаичное - застывшее желе разных цветов мелко нарезают, смешивают, кладут в формочки и заливают светлым желе (лимонным и др.); желе с наполнителями - ягоды смородины, малины, клубники и другие или дольки цитрусовых заливают желе. Очень красиво смотрятся желе, залитые в корзиночки из кожицы апельсинов, грейпфрутов, лимонов, арбузов. Готовое желе разливают в охлаждённые порционные формочки или большие формы (на несколько порций) и охлаждают в холодильнике при температуре 2-8°С в течение 1-1,5 ч. Застывшее желе нарезают на порционные куски с волнистыми краями или вынимают из формочек. Для этого их опускают на 2-3 с в горячую воду, вытирают стенки и дно формочек, встряхивают и, перевёртывая, осторожно выкладывают желе в подготовленную креманку или на десертную тарелку, затем реализуют по 100, 150г. Отпускают желе, в основном, со сладкими соусами, взбитыми сливками, с натуральными сиропами.

Муссы. Мусс отличается от желе тем, что сироп с желатином охлаждают до 25-30°С и взбивают в миксере или вручную до увеличения в объёме в 4-5 раз. Ещё не застывшую массу быстро разливают в формы и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом опускают на 2/3 высоты на несколько секунд в горячую воду и выкладывают в вазочку или креманку. При отпуске поливают сладким соусом или натуральным плодово-ягодным сиропом. Готовят муссы и без желатина - с манной крупой. Для этого в кипящий сироп всыпают манную крупу, беспрерывно размешивая, заваривают её, массу охлаждают и взбивают.

Самбуки. Самбук - разновидность мусса. При изготовлении его фруктовое пюре из яблок (яблочный самбук) или абрикосов (абрикосовый самбук) смешивают с сахаром и яичными белками и взбивают при охлаждении до увеличения в объёме в 2-3 раза и образования однородной пышной массы. Подготовленный желатин растворяют, охлаждают до 40-50°С и тонкой струйкой при быстром непрерывном перемешивании вливают во взбитую массу, разливают в формы для желирования и охлаждают. Отпускают со сладкими соусами или плодово-ягодными сиропами. Для приготовления фруктового пюре подготовленные плоды кладут на противень, подливают небольшое количество воды и запекают в жарочном шкафу до мягкости. Затем их охлаждают и протирают. Так как в этих блюдах желирующие вещества - пектин фруктов и желатин, то закладку желатина уменьшают до концентрации 1,5% Взбитые белки придают готовым изделиям дополнительную пышность.

Кремы. Приготовляют их из густых сливок (не менее 35% жира) или сметаны 36%-й жирности с добавлением яиц, молока, сахара, плодово-ягодного пюре и желатина, а также различных вкусовых и ароматических продуктов. В зависимости от используемого сырья кремы подразделяют на сливочные, сметанные и ягодные. Готовый крем разливают в подготовленные формочки и охлаждают. Перед отпуском форму опускают на несколько секунд в тёплую воду, затем, вынув из воды, встряхивают и выкладывают крем в вазочку или на десертную тарелку. При отпуске поливают сладкими соусами или сиропами.

Взбитые сливки. Используют для приготовления кремов, а также отпускают как самостоятельное десертное блюдо. Для этого к сливкам добавляют сахарную пудру, различные наполнители и ароматизаторы. Охлаждённые сливки (35-й% жирности) взбивают до устойчивой пышной пены и вводят при помешивании рафинадную пудру. При отпуске взбитые сливки кладут в креманку. Подают их с вареньем, апельсинами, мандаринами, шоколадом или жареным миндалем.

Мороженое. На предприятиях общественного питания реализуют пломбир и сливочное, а непосредственно перед отпуском приготовляют мягкое мороженое. Оно представляет собой продукт кремообразной консистенции с нежной структурой, невысокой взбитостью (40-60%) и температурой от -5 до -7°С. Выпускают мягкое мороженое следующих видов: сливочное, сливочно-шоколадное, сливочно-кофейное, сливочно-белковое, молочное с повышенным содержанием жира, молочное.

Десерты европейской кухни.

Десерты азиатской кухни.

Десерты восточной кухни.

Десерты северо-американской кухни.

Десерты региональной кухни России.

**Задания для самостоятельной работы:**

1. Бланки нормативно-технической документации – меню

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование десерта | Выход  | Цена  |
|  | …… |  |  |

1. Презентация в рукописном варианте (тетрадь, лист формат А4 и тп); в электронном виде и тд.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

Основные источники:

1. Синицына А.В., Соколова Е.И. Приготовление сладких блюд и напитков. Электронный учебник; Издательство «Академия – Медиа»,2015

Дополнительные источники:

1. Звонорева Агафья. «Пудинги и суфле»; Изд. «Центрполиграф»,2015.-128с.
2. Морозова Ю.В. «ТОП-70 ресторанных десертов. Готовая десертная карта»; Ресторанные ведомости, 2016.-160с.
3. Е.Нефедов, А.Рыбик. Десерты.Большая кулинарная книга;Изд.BBPG,2011.-320с.
4. Ильичева С.Выпечка и десерты; Издательство «Эксмо»,2015 - 80с.
5. Поль Бокюз. «Десерты»;издательство «Астрель»,2012.-288с.
6. О.Вехова, Е.Волохина, Н.Никифорова. «Фруктовые и ягодные десерты»; Изд.Этерна,2015.-384с.
7. Першина Светлана. «Десерты и напитки»; Издательство:Аркаим,2015 – 32с.
8. Руфанова Елена. «Летние десерты и напитки»; Изд. «Слог»,2015.-96с.
9. Руфанова Елена. «Сладости из ягод»; Изд. «Слог»,2015.-8с.
10. Федотова И.Ю. «Десерты: коллекция лучших рецептов»;Ресторанные ведомости,2012.
11. Черепанова О. «Фруктовые десерты»;Издательство:Аркаим,Казка,2015.-32с.
12. Шрамко Е.В. «Современный кондитер. Торты,пирожные,выпечка»;Ресторанные ведомости, 2012.-168с.

Интернет – ресурсы:

1. <http://andychef.ru/deserts/>
2. <http://www.gastronom.ru/recipe/group/1122/recepty-desertov>
3. <http://finecooking.ru/category/deserty>
4. <http://eda.ru/recepty/vypechka-deserty>
5. <http://www.pokushay.ru/deserty/>
6. <http://www.arabio.ru/vik/modnie_deserti.htm>