

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Худин Александр Николаевич

Должность: Ректор

Дата подписания: 17.10.2021 15:50:07

Уникальный программный ключ:

08303ad8de1c60b987361de7085acb509ac3da143f415362ffaf0ee37e73fa19

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Курский государственный университет»

Колледж коммерции, технологий и сервиса

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ
ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ**

**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**

Специальность

43.02.15 Поварское и кондитерское дело
(базовая подготовка)



Курск 2021

Методические рекомендации разработаны на основе федерального государственного образовательного стандарта по специальности среднего

профессионального образования **43.02.15 Поварское и кондитерское дело** (базовой подготовки), утверждённого Министерством образования и науки РФ, приказ №1365 от 09 декабря 2016г.

Организация-разработчик: ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

Разработчик:

Плотникова Е.А. – преподаватель колледжа коммерции, технологий и сервиса ФГБОУ ВО «Курский государственный университет»

СОДЕРЖАНИЕ

1 Пояснительная записка

1.1 Требования к результатам освоения профессионального модуля

1.2 Результаты освоения профессионального модуля

1.3 Подготовка и порядок проведения практических работ

2 Тематика и перечень практических работ

3 Содержание практических работ

3.1 Практическая работа №1-2

3.2 Практическая работа №3

3.3 Практическая работа №4

3.4 Практическая работа №5

3.5 Практическая работа №6

4 Рекомендуемые библиографические источники

Приложения

1 Пояснительная записка

1.1 Требования к результатам освоения модуля

С целью овладения основным видом деятельности (ОВД): **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** и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт в:

- разработке ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

- разработке, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;

- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;

- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;

- контроле хранения и расходе продуктов;

уметь:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с

изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

-обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

-оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

-организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

-применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

-рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;

- актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков.

1.2 Результаты освоения профессионального модуля

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **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**, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
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 рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
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 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 языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

1.3 Подготовка и порядок проведения практических работ

Основными целями проведения практических работ являются:

- закрепление теоретических знаний, полученных при изучении МДК 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента и МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента;
- отработка практических навыков решения производственных ситуаций, технологических задач, разработки нормативно-технологической документации на блюда и изделия;
- формирование общих и профессиональных компетенций.

В ходе практических работ обучающиеся приобретают умения:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- работы с нормативно-технологической документацией;
- расчёта необходимого количества сырья и полуфабрикатов с учётом заданных условий;
- определения соотношения основных компонентов кулинарной продукции;
- порядка проведения бракеража готовой продукции;
- оформления соответствующей технологической документации на блюда.

К проведению практических работ должны готовиться и преподаватель, и обучающиеся. Преподаватель перед проведением

практических работ планирует и анализирует формы и методы проведения данной работы, готовит задания для обучающихся.

Студенты предварительно повторяют теоретический материал; выполняют домашнее задание; делают в специальных тетрадях записи по теме занятия порядку его проведения.

В начале занятия преподаватель проверяет выполнение домашнего задания, проводит опрос и определяет последовательность операций при выполнении работы.

Студенты разделяются на малые группы по 2 человека (возможна индивидуальная работа). В каждой группе назначается модератор, в обязанности которого входит координация работы в малой группе.

В процессе работы преподаватель показывает некоторые приемы выполнения отдельных видов работ, при этом он обращает внимание на качество и технологическую грамотность студентов.

При проведении практических работ особое внимание следует обращать на методический материал, размещённый в практикуме от преподавателя. В конце выполнения всех намеченных видов работ следует аккуратно выполнить отчёт о работе и защитить её. Порядок защиты определяет преподаватель. Практические занятия проводятся аудиторно и выполняются в течение двух академических часов. По окончании занятия преподаватель подводит итоги, отмечая полученные результаты и типичные ошибки, допущенные обучающимися.

Важным методическим приёмом является сквозной характер выполнения заданий на практических занятиях с нацеленностью на конечный практикоориентированный результат, имеющий реальный вес и значение в будущей профессиональной деятельности специалиста по поварскому и кондитерскому делу.

Критерии оценки при выполнении практической работы

<i>Оценка</i>	<i>Критерии</i>
<i>Отлично</i>	<i>Оценка «отлично» выставляется если, обучающимся</i>

	<ul style="list-style-type: none"> – правильно выполнены все задания практической части работы; – правильно даны ответы на все контрольные вопросы; – своевременно предоставлен отчет о выполнении работы
<i>Хорошо</i>	<p><i>Оценка «хорошо» выставляется если, обучающимся</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – правильно выполнены все задания практической части работы; – правильно даны ответы на все контрольные вопросы; – несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличием несущественных ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы
<i>Удовлетворительно</i>	<p><i>Оценка «удовлетворительно» выставляется, если обучающимся</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – выполнены все задания практической части работы; – даны ответы на все контрольные вопросы; – имеются несущественные ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; – несвоевременно предоставлен отчет о выполнении работы, либо в случае своевременного предоставления отчета, но наличии грубых ошибок в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы
<i>Неудовлетворительно</i>	<p><i>Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если обучающимся</i></p> <ul style="list-style-type: none"> – не выполнены все задания практической части работы; – не даны ответы на все контрольные вопросы; – имеются грубые ошибки в выполнении практических заданий и/или ответах на контрольные вопросы; – отчет о выполнении работы не предоставлен, либо в случае своевременного предоставления отчета, но отсутствием более 50% выполненных практических заданий и/или ответов на контрольные вопросы.

2 Тематика и перечень практических работ

№ п/п	Наименование раздела	Количество часов	Наименование темы	Количество часов
1	Характеристика организации приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	6	Практическая работа №1-2 Оценка качества и расчёт массы сырья для адаптации рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	4
			Практическая работа №3 Решение ситуационных задач по организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
2	Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных десертов сложного ассортимента	2	Практическая работа №4 Разработка и оформление технологической документации на холодные десерты сложного ассортимента	2
3	Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации горячих десертов сложного ассортимента	2	Практическая работа №5 Разработка и оформление технологической документации на горячие десерты сложного ассортимента	2
4	Характеристика технологических процессов приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента	2	Практическая работа №5 Разработка и оформление технологической документации на холодные и горячие напитки сложного ассортимента	2
Итого		12		12

3 Содержание практических занятий

3.1 Практическая работа №1-2

Тема Оценка качества и расчёт массы сырья для адаптации рецептов холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Цели: формирование умений и навыков органолептически оценивать качество исходного сырья и продуктов; проводить расчеты по формулам; адаптировать рецептуры

Задания

1. Оценка качественных показателей основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных десертов.
2. Решение расчётных задач по определению норм закладки сырья для приготовления десертов с учетом сезона и взаимозаменяемости продуктов.

Ход выполнения

1. Укажите критерии оценки качества исходного сырья для приготовления холодных десертов.
2. Перечислите ассортимент основного сырья, используемого для приготовления холодных десертов.
3. Оцените качество сырья: свежих фруктов, ягод, сливок, яиц, сахара в учебном кондитерском цехе.
4. Перечислите ассортимент дополнительных ингредиентов для приготовления холодных десертов.
5. Определите нормы закладки сырья для приготовления ассортимента холодных десертов с учетом сезона и взаимозаменяемости продуктов на 1, 2, 4 и 8 порций, используя изученные материалы теоретической части МДК 03.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Методические рекомендации

Для качественного выполнения практического занятия у обучающихся должны быть в наличии рабочие тетради, тетради-конспекты по МДК 04.01,

МДК 04.02, счетная техника, Сборники рецептур на продукцию общественного питания

Ассортиментный перечень сложных холодных десертов, предлагаемых в качестве индивидуальных заданий:

1. Фруктовый салат со сладким соусом
2. Мусс яблочный на манной крупе
3. Мусс клюквенный
4. Мусс шоколадный
5. Крем ванильный
6. Шоколадный крем-брюле
7. Крем «Сабайон»
8. Суфле апельсиновое
9. Суфле радужное
10. Замороженное ягодное суфле
11. Парфе из шоколада
12. Лимонное сорбе
13. Корзиночки из тулипного теста с карамелизованными фруктами

и ягодами

14. Тирамису
15. Панна-Котта
16. Чизкейк «Нью-Йорк»
17. Кофе черный
18. Чай зеленый
19. Ласси
20. Глинтвейн

Для выполнения задания 1 выберите из предложенного перечня индивидуальное задание по варианту, соответствующему первой букве Вашей фамилии:

Вариант 1-5 для студентов фамилий с А до К

Вариант 6-10 для студентов фамилий с Л до Р

Вариант 11-15 для студентов фамилий с С до Ц

Вариант 16-20 для студентов фамилий с Ч до Я.

Для выполнения задания 2 выберите из предложенного перечня индивидуальное задание по варианту, соответствующему первой букве Вашей фамилии:

Вариант 1-5 для студентов фамилий с Ч до Я

Вариант 6-10 для студентов фамилий с С до Ц

Вариант 11-15 для студентов фамилий с Л до Р

Вариант 16-20 для студентов фамилий с А до К.

Используйте расчётные формулы.

Формулы для ведения расчётов

1. Формула для определения количества отходов при механической кулинарной обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур

$$A = \frac{N1 \times P}{100\%}$$

2. Формула для определения массы нетто

$$N_2 = \frac{N1 (100 - P)}{100\%}$$

3. Формула для определения массы брутто

$$N_1 = \frac{N2 \times 100\%}{(100 - P)}$$

4. Формула для определения общего количества сырья для заданного количества порций

$$Q = q \times n$$

5. Формула для определения количества порций из заданного количества сырья

$$N = \frac{Q}{q}$$

6.Формула для определения количества сырья по системе взаимозаменяемости

$$Q_2 = Q_1 \times \text{Экв.}$$

7.Формула для определения количества потерь при тепловой кулинарной обработке

$$A_{\text{потерь}} = \frac{N_2 \times P_{\text{потерь}}}{100\%}$$

A – количество отходов, выход частей мяса (кг)

N₁ - вес брутто (кг)

P – норма отходов, выхода частей и т.д.(%)

N₂ - вес нетто(кг)

A_{потерь} - кол-во потерь при тепловой обработке (кг)

P_{потерь}—норма потерь при тепловой обработке (%)

Q – общая масса сырья ($Q=N_1=N_2$) (кг)

Q - норма сырья на порцию(кг)

N - количество порций (шт)

Q₁- заменяемое сырье (нетто, кг)

Q₂ - замещающее сырье (нетто, кг)

Экв.—эквивалент

взаимозаменяемости

Задание на дом

1.Оформить отчёт о выполненной работе в компьютерном варианте.

2.Выполнить расчёты по определению норм закладки сырья для приготовления 15 порций десерта из задания 2.

3.2 Практическая работа №3

Тема Решение ситуационных задач по организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Цель: обобщение и закрепление теоретических знаний по организации рабочих мест в горячем, холодном и кондитерском цехах по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Теоретическая часть

Рабочим местом называется часть производственной площади, где работник выполняет отдельные операции, используя при этом соответствующее оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов.

Существуют общие правила организации рабочих мест.

Рабочее место должно быть обеспечено достаточным количеством инвентаря, инструментов, посуды, которое подбирают в соответствии с нормами оснащения, в зависимости от типа и мощности предприятия.

Производственный инвентарь быть прочным, надежным в работе и эстетичным. Согласно санитарным правилам и нормам посуда инвентарь и инструменты должны быть изготовлены из безвредных и безопасных для здоровья людей и окружающей среды материалов.

Рабочие места могут быть специализированными и универсальными.

Специализированные рабочие места организуют на крупных предприятиях, когда работник в течение рабочего дня выполняет одну или несколько однородных операций.

На средних и малых предприятиях преобладают универсальные рабочие места, где осуществляют несколько однородных операций.

Организация рабочих мест учитывает антропометрические данные строения человека, т. е. на основании роста человека определяются глубина, высота рабочего места и фронт работы для одного работника.

Размеры производственного оборудования должны быть такими, чтобы корпус и руки работающего находились в наиболее удобном положении. Очень удобно, когда рабочий стол имеет выдвижные ящики для инвентаря и инструментов. В нижней части стола должны находиться полки для посуды, разделочных досок.

Около производственных столов и ванн устанавливают подножные деревянные стеллажи (настилы).

Угол мгновенной видимости предмета составляет 18° . В этом секторе обзора располагается то, что работник должен увидеть мгновенно. Угол эффективной видимости не должен превышать 30° .

Достаточная площадь в зоне рабочего места исключает возможность производственных травм, обеспечивает подход к оборудованию при его эксплуатации.

Практическая часть

Задание №1. Организуйте рабочее место в холодном цехе ресторана для приготовления холодных десертов и напитков сложного ассортимента (с использованием технологического оборудования с указанием правил его безопасной эксплуатации). Подберите СММ, необходимые инструменты и инвентарь.

Задание № 2. Организуйте рабочее место в горячем цехе ресторана для приготовления горячих десертов и напитков сложного ассортимента (с использованием технологического оборудования с указанием правил его безопасной эксплуатации). Подберите СММ, необходимые инструменты и инвентарь.

Задание №3. Составьте инструкции по безопасной эксплуатации используемого в цехах оборудования.

Отчет о работе

Сделайте выводы о проделанной работе.

Контрольные вопросы:

1. Что понимается по рабочим местом?
2. Какие требования предъявляются к размерам площади рабочего места?
3. Как различаются рабочие места?
4. Какие основные требования предъявляются к организации рабочих мест?
5. Перечислите общие правила организации рабочих мест.
6. Перечислите виды технологического оборудования, используемого при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.
7. Перечислите основные правила безопасности при работе с электрическим оборудованием.
8. Назовите особенности работы холодного цеха.
9. Перечислите инструменты и инвентарь, применяемые при приготовлении сложных горячих десертов.

3.3 Практическая работа №4

Тема Разработка и оформление технологической документации на холодные десерты сложного ассортимента

Цели: формирование умений и навыков проводить расчеты по формулам; выбирать варианты оформления сложных холодных десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию на готовые холодные десерты.

Задания

1. Разработка нормативно-технологической документации на сложные холодные десерты

- 1.1 Составление рецептуры
- 1.2 Описание технологического процесса приготовления
- 1.3 Формирование требований к качеству
- 1.4 Расчет пищевой и энергетической ценности

Ход выполнения

1. Разработайте нормативно-технологическую документацию на сложные холодные десерты

- 1.1 Составьте рецептуру с указанием ингредиентов и норм вложения (согласно расчётов, выполненных в задании 2 практического занятия №1)
- 1.2 Опишите технологический процесс приготовления
- 1.3 Сформируйте требования к качеству (в форме таблицы)
- 1.4 Рассчитайте пищевую и энергетическую ценность

Методические рекомендации

Для качественного выполнения практического занятия у обучающихся должны быть в наличии рабочие тетради, выполненные домашние задания,

тетради-конспекты по МДК 03.01, счетная техника, Сборники рецептов на продукцию общественного питания, доступ к сети Интернет.

Ассортиментный перечень сложных холодных десертов, предлагаемых в качестве заданий:

1. Фруктовый салат со сладким соусом
2. Мусс яблочный на манной крупе
3. Мусс клюквенный
4. Мусс шоколадный
5. Крем ванильный
6. Шоколадный крем-брюле
7. Крем «Сабайон»
8. Пай с фруктами и миндальным кремом
9. Суфле апельсиновое
10. Суфле радужное
11. Грушевый террин
12. Замороженное ягодное суфле
13. Парфе из шоколада
14. Лимонное сорбе
15. Апельсиновая гранита с Кампари»
16. Корзиночки из тулипного теста с карамелизованными фруктами и ягодами
17. Тирамису
18. Панна-Котта
19. Сырный торт
20. Чизкейк «Нью-Йорк»

Для выполнения задания выберите из предложенного перечня индивидуальное задание по варианту, соответствующему первой букве вашей фамилии.

Вариант 1-5 для студентов фамилий с Ч до Я

Вариант 6-10 для студентов фамилий с С до Ц

Вариант 11-15 для студентов фамилий с Л до Р

Вариант 16-20 для студентов фамилий с А до К.

Таблица 1 - Требования к качеству блюда

Наименование десерта	Внешний вид	Цвет	Запах и вкус	Консистенция

Методика расчета пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания

Пищевая и энергетическая ценность кулинарной продукции определяется расчетным и лабораторным методами. Наиболее распространенным является расчетный метод, рекомендуемый Институтом питания РАМН.

Для расчетов пищевой и энергетической ценности пользуются таблицами «Химический состав российских продуктов питания». В приведенных таблицах имеется информация о содержании пищевых веществ и энергетической ценности некоторых блюд, реализуемых в предприятиях общественного питания, на 100 г выхода (если выход блюда больше, производят соответствующие перерасчеты). Если в таблицах отсутствуют сведения о новых и зарубежных продуктах питания, необходимые данные получают из упаковочной информации на товар или из источников научной информации. Эти данные оформляют в виде отдельных таблиц в информационном справочнике. Для проведения расчетов используют утвержденные ТК и ТТК предприятия на реализуемую продукцию. Расчет оформляют в виде таблицы.

В колонку 1 записывают входящие продукты, согласно ТК, ТТК.

В колонку 2 вносят массу нетто продуктов, входящих в блюдо (изделие) на заданный выход готовой продукции.

В колонках 3, 5, 7, 9 и т.д. указывают содержание пищевых веществ и энергетическую ценность в 100 г продукта по таблицам химического состава.

1.1 Оформите технологическую карту на сложный десерт из Сборника рецептов на продукцию общественного питания (собственный выбор обучающегося)

1.2 Оформите технико-технологическую карту на сложный холодный десерт (из задания 2 практического занятия №.1)

Методические рекомендации

Для качественного выполнения практического занятия у обучающихся должны быть в наличии рабочие тетради, выполненные домашние задания, тетради-конспекты по МДК 03.01, счетная техника, Сборники рецептов на продукцию общественного питания, доступ к сети Интернет.

Технологическая карта (ТК) - это нормативно-технологический документ, включающий информацию о блюдах и технологии их приготовления, в которые входят список необходимых ингредиентов, оборудования и т.д.

В технологической карте блюда (изделия) в обязательном порядке должны указываться:

- название блюда (изделия);
- название нормативного документа и колонка Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборника рецептов на продукцию общественного питания);
- нормы вложения продуктов массой брутто и нетто на одну порцию блюда и партию блюд (изделий); выход отдельных полуфабрикатов, готовых компонентов и блюда в целом.

Так же необходимо указание последовательности ведения технологического процесса, показателей качества блюда или изделия, подписи составителей.

Технологические карты необходимы для соблюдения технологических требований к обработке сырья, пищевых продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Технико-технологическая карта (ТТК) на блюдо и кулинарное изделие составляется на новые виды продукции, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии общественного питания (на продукцию, поставляемую другим предприятиям общественного питания, ТТК не распространяются).

ТТК включают следующую информацию о кулинарной продукции:

- наименование блюда (изделия) и область применения;
- перечень сырья, необходимого для приготовления блюда (изделия);
- требования к качеству сырья с указанием его соответствия нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ, СТП);
- наличие сертификата соответствия и удостоверения качества;
- нормы закладки сырья массой брутто, нетто, выхода полуфабриката и готовой продукции на 1, 10 и более порций;
- описание технологического процесса приготовления блюда или кулинарного изделия с указанием параметров и приемов, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных действующими нормативами;
- требования к оформлению, подаче, реализации, хранению в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; СанПиН 2.3.6.1078-01 «Санитарно – гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;
- критерии качества и безопасности с указанием органолептических, физико-химических и микробиологических показателей в соответствии с действующими нормативами;

- показатели пищевой ценности с указанием содержания белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и калорийности.

Для каждой ТТК устанавливают срок действия.

ТТК подписывает разработчик и утверждает директор предприятия.

Каждой технико-технологической карте присваивают порядковый номер в картотеке конкретного предприятия общественного питания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Наименование блюда: _____

Рецептура № _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готовой продукции, г	Примечание
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
Выход блюда:					

Краткая технология приготовления

Требования к качеству блюда:

Температура отпуска: _____

Вкус - _____

Запах - _____

6.2 Физико-химические показатели: _____

6.3 Микробиологические показатели: _____

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Ответственный разработчик: _____

Примеры выполнения заданий размещены в Приложении 1-3.

Задание на дом

1. Оформить отчёт о работе в компьютерном варианте.

2. Оформить ТТК на сложный холодный десерт из контрольного домашнего задания практического занятия №2 (по выбору обучающегося).

Предложить варианты сервировки десерта с иллюстрацией.

3. Оформить отчёт о работе в компьютерном варианте.

4. Выполнить контрольное задание по варианту, соответствующему первой букве Вашей фамилии:

Вариант 1 – для студентов (фамилии с А до К)

Вариант 2 – для студентов (фамилии с Л до Р)

Вариант 3 – для студентов (фамилии с С до Ц)

Вариант 4 – для студентов (фамилии с Ч до Я)

Вариант 1

1. Приготовление и отпуск десертных салатов.

2. Требования к качеству замороженных десертов.

3. Алгоритм приготовления пая с фруктами и миндальным кремом

4. Рассчитать количество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления 10 порций соуса яблочного.

Вариант 2

1. Приготовление, методы сервировки и отпуска муссов.

2. Требования к качеству замороженного ягодного суфле.

3. Алгоритм приготовления рулетов с фруктами из теста фило.

4. Рассчитать количество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления 10 порций чизкейка классического.

Вариант 3

1. Приготовление и отпуск кремов.
2. Требования к качеству тирамису
3. Алгоритм приготовления крема из маскарпоне.
4. Рассчитать количество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления 10 порций шербета из манго.

Вариант 4

1. Приготовление, методы сервировки и отпуск холодных суфле.
2. Требования к качеству бланманже кокосового.
3. Алгоритм приготовления пая с лимонными меренгами.
4. Рассчитать количество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления 10 порций ягодного террина с розмарином.

3.4 Практическая работа №5

Тема Разработка и оформление технологической документации на горячие десерты сложного ассортимента

Цели: формирование умений и навыков органолептически оценивать качество исходного сырья и продуктов; проводить расчеты по формулам. Формирование умений и навыков проводить расчеты по формулам; выбирать варианты оформления сложных горячих десертов; принимать решения по организации процессов приготовления сложных горячих десертов; выбирать способы сервировки и подачи сложных горячих десертов; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию на готовые горячие десерты.

Задание

1. Оценка качественных показателей основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов.
2. Решение расчётных задач по определению норм закладки сырья для приготовления десертов с учетом сезона и взаимозаменяемости продуктов.

Ход выполнения

1. Укажите критерии оценки качества исходного сырья для приготовления горячих десертов.
2. Перечислите ассортимент основного сырья, используемого для приготовления горячих десертов.
3. Оцените качество сырья: свежих фруктов, ягод, сливок, яиц, молока, муки, сливочного масла, мягкого сыра, сахара в учебном кондитерском цехе.
4. Перечислите ассортимент дополнительных ингредиентов для приготовления горячих десертов.
5. Определите нормы закладки сырья для приготовления ассортимента горячих десертов с учетом сезона и взаимозаменяемости продуктов на 1, 2, 4 и 8 порций, используя изученные материалы

теоретической части МДК 04.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Методические рекомендации

Для качественного выполнения практического занятия у обучающихся должны быть в наличии рабочие тетради, тетради-конспекты по МДК 03.01, счетная техника, Сборники рецептур на продукцию общественного питания.

Ассортиментный перечень горячих десертов, предлагаемых в качестве индивидуальных заданий:

1. Суфле шоколадное
2. Снежки с английским кремом "Кастерд"
3. Гурьевская каша
4. Морковный кекс с апельсиновой глазурью
5. Пудинг ореховый
6. Пудинг апельсиново-манный (фламмери)
7. Фламбированные фрукты с мороженым
8. Апельсиново-шоколадное фондю с фруктовыми шпажками и шоколадными кубиками
9. Блинчики «Сюзетт»
10. Блинчики «Гунделя»
11. Яблочный штрудель
12. Карамельно-сливочный соус

Для выполнения задания 1 выберите из предложенного перечня индивидуальное задание по варианту, соответствующему первой букве Вашей фамилии:

Вариант 1-3 для студентов фамилий с А до К

Вариант 4-6 для студентов фамилий с Л до Р

Вариант 7-9 для студентов фамилий с С до Ц

Вариант 10-12 для студентов фамилий с Ч до Я.

Для выполнения задания 2 выберите из предложенного перечня индивидуальное задание по варианту, соответствующему первой букве Вашей фамилии:

Вариант 1-3 для студентов фамилий с Ч до Я

Вариант 4-6 для студентов фамилий с С до Ц

Вариант 7-9 для студентов фамилий с Л до Р

Вариант 10-12 для студентов фамилий с А до К.

Используйте расчётные формулы.

Формулы для ведения расчётов

1. Формула для определения количества отходов при механической кулинарной обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур

$$A = \frac{N1 \times P}{100\%}$$

2. Формула для определения массы нетто

$$N_2 = \frac{N1 (100 - P)}{100\%}$$

3. Формула для определения массы брутто

$$N_1 = \frac{N2 \times 100\%}{(100 - P)}$$

4. Формула для определения общего количества сырья для заданного количества порций

$$Q = q \times n$$

5. Формула для определения количества порций из заданного количества сырья

$$N = \frac{Q}{q}$$

6. Формула для определения количества сырья по системе взаимозаменяемости

$$Q_2 = Q_1 \times \text{Экв.}$$

7.Формула для определения количества потерь при тепловой кулинарной обработке

$$A_{\text{потерь}} = \frac{N_2 \times P_{\text{потерь}}}{100\%}$$

A – количество отходов, выход частей мяса (кг)

Q – общая масса сырья ($Q=N_1=N_2$) (кг)

N₁ - вес брутто (кг)

Q - норма сырья на порцию(кг)

P – норма отходов, выхода частей и т.д.(%)

N - количество порций (шт)

N₂ - вес нетто(кг)

Q₁- заменяемое сырье (нетто, кг)

Q₂ - замещающее сырье (нетто, кг)

A_{потерь} - кол-во потерь при тепловой обработке (кг)

Экв.—эквивалент

взаимозаменяемости

P_{потерь}—норма потерь при тепловой обработке (%)

Примеры выполнения заданий размещены в Приложении 1-3.

Задание

1.Разработка и оформление нормативно-технологической документации на сложные горячие десерты

1.1 Разработка и оформление ТК

1.2 Разработка и оформление ТТК

Ход выполнения

1.Разработайте и оформите нормативно-технологическую документацию на сложные горячие десерты

1.1 Разработайте и оформите технологическую карту на сложный горячий десерт из Сборника рецептов на продукцию общественного питания (собственный выбор обучающегося)

1.2 Разработайте и оформите технико-технологическую карту на сложный холодный десерт (из задания 2 практического занятия №.4)

Методические рекомендации

Для качественного выполнения практического занятия у обучающихся должны быть в наличии рабочие тетради, выполненные домашние задания, тетради-конспекты по МДК 03.01, счетная техника, Сборники рецептур на продукцию общественного питания, доступ к сети Интернет.

Таблица 1 - Требования к качеству блюда

Наименование десерта	Внешний вид	Цвет	Запах и вкус	Консистенция

Методика расчета пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания

Пищевая и энергетическая ценность кулинарной продукции определяется расчетным и лабораторным методами. Наиболее распространенным является расчетный метод, рекомендуемый Институтом питания РАМН.

Для расчетов пищевой и энергетической ценности пользуются таблицами «Химический состав российских продуктов питания» (Справочник / Под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна, -М. ДеЛи принт, 2007). В приведенных таблицах имеется информация о содержании пищевых веществ и энергетической ценности некоторых блюд, реализуемых в предприятиях общественного питания, на 100 г выхода (если выход блюда больше, производят соответствующие перерасчеты). Если в таблицах отсутствуют сведения о новых и зарубежных продуктах питания, необходимые данные получают из упаковочной информации на товар или из источников научной информации. Эти данные оформляют в виде отдельных таблиц в информационном справочнике. Для проведения расчетов

используют утвержденные ТК и ТТК предприятия на реализуемую продукцию.

Расчет оформляют в виде таблицы.

В колонку 1 записывают входящие продукты, согласно ТК, ТТК.

В колонку 2 вносят массу нетто продуктов, входящих в блюдо (изделие) на заданный выход готовой продукции.

В колонках 3, 5, 7, 9 и т.д. указывают содержание пищевых веществ и энергетическую ценность в 100 г продукта по таблицам химического состава.

В колонках 4, 6, 8 и т.д. заносят данные расчетов содержания пищевых веществ в продуктах по массе нетто на предусмотренный выход.

После проведения расчетов полученные данные в колонках 4, 6, 8 и т.д. складывают и сумму заносят в таблицу по строке «Итого сырьевой набор».

По строке «Сохранность» (в %) заносят данные из таблиц химсостава с учетом потерь (100% - X% потерь) данного вида тепловой обработки по колонкам 4, 6, 8 и т.д. Если продукция подвергается тепловой обработке, то при расчёте пищевой и энергетической ценности учитывают потери: для белков – 6%, жиров – 12%, углеводов – 9%.

Для заполнения данных по строке «Итого в готовых блюдах (изделиях)» на установленный выход суммы данных колонок 4, 6, 8 и т.д. по строке «Итого сырьевой набор» умножают на сохранность (в %) и делят на 100.

Полученные данные расчетов вносят в таблицу по строке «Итого в готовых блюдах (изделиях)».

Для расчетов энергетической ценности (ккал) суммы данных по колонкам 4, 6, 8 и т.д. по строке «Итого в готовых блюдах (изделиях)» умножают на установленные коэффициенты энергетической ценности ккал/г. Для расчета используют формулу:

Ккал = (сумма белков умножить на 4 + сумма жиров умножить на 9 + сумма углеводов умножить на 4). Полученный результат вносят в колонку 9

Технологическая карта (ТК) - это нормативно-технологический документ, включающий информацию о блюдах и технологии их приготовления, в которые входят список необходимых ингредиентов, оборудования и т.д.

В технологической карте блюда (изделия) в обязательном порядке должны указываться:

- название блюда (изделия);
- название нормативного документа и колонка Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Сборника рецептов на продукцию общественного питания);
- нормы вложения продуктов массой брутто и нетто на одну порцию блюда и партию блюд (изделий); выход отдельных полуфабрикатов, готовых компонентов и блюда в целом.

Так же необходимо указание последовательности ведения технологического процесса, показателей качества блюда или изделия, подписи составителей.

Технологические карты необходимы для соблюдения технологических требований к обработке сырья, пищевых продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Технико-технологическая карта (ТТК) на блюдо и кулинарное изделие составляется на новые виды продукции, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии общественного питания (на продукцию, поставляемую другим предприятиям общественного питания, ТТК не распространяются).

ТТК включают следующую информацию о кулинарной продукции:

- наименование блюда (изделия) и область применения;
- перечень сырья, необходимого для приготовления блюда (изделия);
- требования к качеству сырья с указанием его соответствия нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ, СТП);
- наличие сертификата соответствия и удостоверения качества;

- нормы закладки сырья массой брутто, нетто, выхода полуфабриката и готовой продукции на 1, 10 и более порций;

- описание технологического процесса приготовления блюда или кулинарного изделия с указанием параметров и приемов, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных действующими нормативами;

- требования к оформлению, подаче, реализации, хранению в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; СанПиН 2.3.6.1078-01 «Санитарно – гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- критерии качества и безопасности с указанием органолептических, физико-химических и микробиологических показателей в соответствии с действующими нормативами;

- показатели пищевой ценности с указанием содержания белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и калорийности.

Для каждой ТТК устанавливают срок действия.

ТТК подписывает разработчик и утверждает директор предприятия.

Каждой технико-технологической карте присваивают порядковый номер в картотеке конкретного предприятия общественного питания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Наименование блюда: _____

Рецептура № _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готовой продукции, г	Примечание
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					
9.					
10.					
Выход блюда:					

Краткая технология приготовления

Требования к качеству блюда:

Температура отпуска: _____

Запах - _____

6.2 Физико-химические показатели: _____

6.3 Микробиологические показатели: _____

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Ответственный разработчик: _____

Задание на дом

- 1.Оформить отчёт о выполненной работе в компьютерном варианте.
- 2.Выполнить расчёты по определению норм закладки сырья для приготовления 17 порций десерта из задания 2.
- 3.Выполнить контрольное задание по варианту, соответствующему первой букве Вашей фамилии:

Вариант 1 – для студентов (фамилии с А до К)

Вариант 2 – для студентов (фамилии с Л до Р)

Вариант 3 – для студентов (фамилии с С до Ц)

Вариант 4 – для студентов (фамилии с Ч до Я)

Вариант 1

- 1.Приготовление и отпуск горячих суфле.
- 2.Требования к качеству пудинга яблочного с орехами.
- 3.Алгоритм приготовления блинчиков «Сюзетт».
- 4.Рассчитать количество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления 10 порций соуса абрикосового.

Вариант 2

- 1.Приготовление, методы сервировки и отпуска пудингов.
- 2.Требования к качеству горячего суфле клубничного.
- 3.Алгоритм приготовления русской шарлотки.
- 4.Рассчитать количество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления 10 порций суфле орехового.

Вариант 3

1. Приготовление и отпуск варёных десертов.
2. Требования к качеству апельсиново-шоколадного фондю
3. Алгоритм приготовления карамельно-сливочного соуса.
4. Рассчитать количество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления 10 порций суфле шоколадного.

Вариант 4

1. Приготовление, методы сервировки и отпуск горячих суфле.
2. Требования к качеству фламбированных фруктов с мороженым.
3. Алгоритм приготовления пудинга сухарного.
4. Рассчитать количество основных и дополнительных ингредиентов для приготовления 10 порций яблочного штруделя.
4. Оформить ТТК на сложный горячий десерт из контрольного домашнего задания практического занятия №4 (по выбору обучающегося). Предложить варианты сервировки десерта с иллюстрацией.

3.4 Практическая работа №6

Тема **Разработка и оформление технологической документации на холодные и горячие напитки сложного ассортимента**

Цели: формирование умений и навыков органолептически оценивать качество исходного сырья и продуктов; проводить расчеты по формулам. Формирование умений и навыков проводить расчеты по формулам; выбирать варианты оформления сложных напитков; принимать решения по организации процессов приготовления сложных напитков; выбирать способы сервировки и подачи сложных напитков; оценивать качество и безопасность готовой продукции; оформлять документацию на готовые напитки сложного ассортимента.

Задание

1. Оценка качественных показателей основных и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных напитков.
2. Решение расчётных задач по определению норм закладки сырья для приготовления напитков с учетом сезона и взаимозаменяемости продуктов.

Ход выполнения

1. Укажите критерии оценки качества исходного сырья для приготовления напитков.
2. Перечислите ассортимент основного сырья, используемого для приготовления напитков.
3. Оцените качество сырья: свежих фруктов, ягод, сливок, яиц, молока, муки, сливочного масла, мягкого сыра, сахара в учебном кондитерском цехе.
4. Перечислите ассортимент дополнительных ингредиентов для приготовления и подачи напитков.
5. Определите нормы закладки сырья для приготовления ассортимента напитков с учетом сезона и взаимозаменяемости продуктов на 1, 2, 4 и 8 порций, используя изученные материалы теоретической части МДК 04.01, 04.02.

Методические рекомендации

Для качественного выполнения практического занятия у обучающихся должны быть в наличии рабочие тетради, тетради-конспекты по МДК 04.01, 04.02, счетная техника, Сборники рецептур на продукцию общественного питания.

Ассортиментный перечень напитков, предлагаемых в качестве индивидуальных заданий:

1. Чай черный
2. Кофе черный
3. Кофе-гляссе
4. Мохито
5. Молочный коктейль
6. Ласси
7. Смузи
8. Глинтвейн

Для выполнения задания 1 выберите из предложенного перечня индивидуальное задание по варианту, соответствующему первой букве Вашей фамилии:

Вариант 1-2 для студентов фамилий с А до К

Вариант 3-4 для студентов фамилий с Л до Р

Вариант 5-6 для студентов фамилий с С до Ц

Вариант 7-8 для студентов фамилий с Ч до Я.

Для выполнения задания 2 выберите из предложенного перечня индивидуальное задание по варианту, соответствующему первой букве Вашей фамилии:

Вариант 1-2 для студентов фамилий с Ч до Я

Вариант 3-4 для студентов фамилий с С до Ц

Вариант 5-6 для студентов фамилий с Л до Р

Вариант 7-8 для студентов фамилий с А до К.

Используйте расчётные формулы.

Формулы для ведения расчётов

1.Формула для определения количества отходов при механической кулинарной обработке сырья, выхода частей мяса, обработанных кур, мякоти кур

$$A = \frac{N_1 \times P}{100\%}$$

2.Формула для определения массы нетто

$$N_2 = \frac{N_1 (100 - P)}{100\%}$$

3. Формула для определения массы брутто

$$N_1 = \frac{N_2 \times 100\%}{(100 - P)}$$

4. Формула для определения общего количества сырья для заданного количества порций

$$Q = q \times n$$

5. Формула для определения количества порций из заданного количества сырья

$$N = \frac{Q}{q}$$

6.Формула для определения количества сырья по системе взаимозаменяемости

$$Q_2 = Q_1 \times \text{Экв.}$$

7.Формула для определения количества потерь при тепловой кулинарной обработке

$$A_{\text{потерь}} = \frac{N_2 \times P_{\text{потерь}}}{100\%}$$

A – количество отходов, выход частей мяса (кг)

N₁ - вес брутто (кг)

P – норма отходов, выхода частей и т.д.(%)

N₂ - вес нетто(кг)

Q – общая масса сырья (Q=N₁=N₂) (кг)

Q - норма сырья на порцию(кг)

N - количество порций (шт)

Q₁- заменяемое сырье (нетто, кг)

Q₂ - замещающее сырье (нетто, кг)

$A_{\text{потерь}}$ - кол-во потерь при тепловой обработке (кг) Экв. —эквивалент
взаимозаменяемости

$R_{\text{потерь}}$ —норма потерь при тепловой обработке (%)

Примеры выполнения заданий размещены в Приложении 1-3.

Задание

1.Разработка и оформление нормативно-технологической документации на сложные холодные и горячие напитки

1.1 Разработка и оформление ТК

1.2 Разработка и оформление ТТК

Ход выполнения

1.Разработайте и оформите нормативно-технологическую документацию на сложные напитки

1.1 Разработайте и оформите технологическую карту на сложный горячий напиток из Сборника рецептов на продукцию общественного питания (собственный выбор обучающегося)

1.2 Разработайте и оформите технико-технологическую карту на сложный холодный напиток (из задания 2 практического занятия №.4)

Методические рекомендации

Для качественного выполнения практического занятия у обучающихся должны быть в наличии рабочие тетради, выполненные домашние задания, тетради-конспекты по МДК 04.01, 04.02, счетная техника, Сборники рецептов на продукцию общественного питания, доступ к сети Интернет.

Таблица 1 - Требования к качеству

Наименование десерта	Внешний вид	Цвет	Запах и вкус	Консистенция

--	--	--	--	--

Методика расчета пищевой и энергетической ценности продукции общественного питания

Пищевая и энергетическая ценность кулинарной продукции определяется расчетным и лабораторным методами. Наиболее распространенным является расчетный метод, рекомендуемый Институтом питания РАМН.

Для расчетов пищевой и энергетической ценности пользуются таблицами «Химический состав российских продуктов питания». В приведенных таблицах имеется информация о содержании пищевых веществ и энергетической ценности некоторых блюд, реализуемых в предприятиях общественного питания, на 100 г выхода (если выход блюда больше, производят соответствующие перерасчеты). Если в таблицах отсутствуют сведения о новых и зарубежных продуктах питания, необходимые данные получают из упаковочной информации на товар или из источников научной информации. Эти данные оформляют в виде отдельных таблиц в информационном справочнике. Для проведения расчетов используют утвержденные ТК и ТТК предприятия на реализуемую продукцию.

Расчет оформляют в виде таблицы.

В колонку 1 записывают входящие продукты, согласно ТК, ТТК.

В колонку 2 вносят массу нетто продуктов, входящих в блюдо (изделие) на заданный выход готовой продукции.

В колонках 3, 5, 7, 9 и т.д. указывают содержание пищевых веществ и энергетическую ценность в 100 г продукта по таблицам химического состава.

В колонках 4, 6, 8 и т.д. заносят данные расчетов содержания пищевых веществ в продуктах по массе нетто на предусмотренный выход.

После проведения расчетов полученные данные в колонках 4, 6, 8 и т.д. складывают и сумму заносят в таблицу по строке «итого сырьевой набор».

Технологические карты необходимы для соблюдения технологических требований к обработке сырья, пищевых продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Технико-технологическая карта (ТТК) на блюдо и кулинарное изделие составляется на новые виды продукции, вырабатываемые и реализуемые только на данном предприятии общественного питания (на продукцию, поставляемую другим предприятиям общественного питания, ТТК не распространяются).

ТТК включают следующую информацию о кулинарной продукции:

- наименование блюда (изделия) и область применения;
- перечень сырья, необходимого для приготовления блюда (изделия);
- требования к качеству сырья с указанием его соответствия нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ, СТП);
- наличие сертификата соответствия и удостоверения качества;
- нормы закладки сырья массой брутто, нетто, выхода полуфабриката и готовой продукции на 1, 10 и более порций;
- описание технологического процесса приготовления блюда или кулинарного изделия с указанием параметров и приемов, обеспечивающих выполнение требований безопасности, установленных действующими нормативами;
- требования к оформлению, подаче, реализации, хранению в соответствии с ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»; СанПиН 2.3.6.1078-01 «Санитарно – гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов», СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья», СанПиН 2.3.2.1324-03. «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»;

- критерии качества и безопасности с указанием органолептических, физико-химических и микробиологических показателей в соответствии с действующими нормативами;

- показатели пищевой ценности с указанием содержания белков, жиров, углеводов, минеральных веществ, витаминов и калорийности.

Для каждой ТТК устанавливают срок действия.

ТТК подписывает разработчик и утверждает директор предприятия.

Каждой технико-технологической карте присваивают порядковый номер в картотеке конкретного предприятия общественного питания.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ____

Наименование блюда: _____

Рецептура № _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готовой продукции, г	Примечание
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
Выход блюда:					

Краткая технология приготовления

Требования к качеству блюда:

Температура отпуска: _____

6.2 Физико-химические показатели: _____

6.3 Микробиологические показатели: _____

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал

Ответственный разработчик: _____

Задание на дом

- 1.Оформить отчёт о выполненной работе в компьютерном варианте.
- 2.Выполнить расчёты по определению норм закладки сырья для приготовления 17 порций напитка из задания 2.

4 Рекомендуемые библиографические источники

Основные источники:

1. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты: учебное пособие: –7-е изд., М., Академия., 2018. - 80 с.
2. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон.текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2018.— 208 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/75698.html>.— ЭБС «IPRbooks»
3. Бурчакова И.Ю. 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. Учебник. Гриф ФУМО СПО. М.: Академия., 2019. - 320с.

Дополнительные источники:

1. Васильева И.В., Мясникова Е.Н., Безряднова А.С. Технология продукции общественного питания. Учебник и практикум для СПО. Гриф УМО СПО. М.: Юрайт, 2018, - 413с.
2. Лутошкина Г.Г, Анохина Ж.С. Техническое оснащение и организация рабочего места: учебник – 4-е издание., М., Академия, 2018.-240 с.
3. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 179 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07847-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437778>
4. Пасько О. В.Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2019. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://biblio-online.ru/bcode/437750>
5. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 2001.- 760с.
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: ХЛЕБПРОДИНФОРМ, 1996.- 635с.
7. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / А.И. Мглинец [и др.]. — СПб.: Троицкий мост, 2015. — 736 с. — 978-5-904406-15-8. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40913.html>

Периодические издания:

1. Журнал "Ресторанные ведомости"

Интернет-ресурсы:

1. URL: <http://www.frio.ru>. - Федерация рестораторов и отельеров
2. URL: <http://www.culina-russia.ru>. - Межрегиональная ассоциация кулинаров России
3. URL: <http://www.culinart.ru>. - Академия кулинарного искусства Эсклюзив
4. URL: <http://www.CHEFS.ru> - Ассоциация шеф-поваров России
5. URL: <http://www.consultant.ru>. - Информационно-справочная система «Консультант Плюс»

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование блюда: Шербет из манго

ТТК№1, ресторан "Мезонин"

№ п/п	Наименование продуктов и компонентов блюда (изделия)	Масса брутто на 1 порцию, г	Масса нетто на 1 порцию, г	Количество продуктов массой нетто на заданное количество порций, кг					Масса готового блюда, г
				10	20	50	100	150	
1	Манговое пюре	50	50	0,5	1	2,5	5	7,5	
2	Сахар	25	25	0,25	0,5	1,25	2,5	3,75	
3	Вода	25	25	0,25	0,5	1,25	2,5	3,75	
4	Лайм (для сока и цедры)	16,5	6	0,06	0,12	3	6	9	
5	Сок апельсина	15	15	0,15	0,3	7,5	15	22,5	
6	Яичный белок, шт	1	25	0,25	0,5	1,25	2,5	3,75	
Выход блюда (изделия)									150

Описание технологического процесса: смешивают манговое пюре с сахаром, водой, соком лайма и апельсиновым соком. Замораживают, перемешивая. В замёрзшую смесь добавляют белок и взбивают в миксере или вручную. Замораживают, постоянно перемешивая для формирования ледяных кристаллов.

Требования к качеству блюда и его оформлению:

Внешний вид: в виде шариков замороженная смесь, выложенная в креманки, декор - цедра лайма.

Вкус и запах: вкус и запах манго, сладкий, с кислинкой, с ароматом лайма.

Цвет: жёлто-оранжевый.

Консистенция: замороженная.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1
на холодный десерт «Апельсиново-имбирная гранита»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Апельсиново-имбирная гранита», вырабатываемое в ГРК «Роща Невест»

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «Апельсиново-имбирная гранита» используют следующее сырье:

Апельсин	ГОСТ 4427-82
Сахар	ГОСТ 21-94
Имбирь	ГОСТ 29046-91

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Апельсиново-имбирная гранита» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецептuru блюда «Апельсиново-имбирная гранита»

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1	Апельсин	140	30
2	Сахар-песок	25	25
3	Имбирь свежий (корень)	3	3
4	Вода питьевая	42	42
5	Мята	2	1,5

Выход готового блюда (1 порция): 100г.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Апельсиново-имбирная гранита» осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур на продукцию общественного питания (2011г.)

4.2 Технологический процесс приготовления блюда

Снимают цедру с апельсинов, выжимают сок. Варят сироп и добавляют цедру, охлаждают сироп, цедру удаляют, а сироп блендируют с добавлением апельсинового сока и имбиря. Взбивают 5 минут, процеживают, выкладывают в гастроремкость для замораживания 2 часа (через каждые 20 - 30 минут перемешивают), затем замораживают ещё час. Перекладывают горкой в посуду для подачи.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подают в стаканах, декорируя кусочками апельсина и мятой.

5.2 Температура реализации 0-2°C. Хранению не подлежит

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид - масса однородная, с вкраплениями ледяной крошки.

Консистенция - немного вязкая, достаточно плотная, не жидкая.

Цвет - однородный, оранжево-прозрачный.

Вкус - сладкий, апельсиновый, с привкусом цедры и имбиря.

Запах – апельсиновой цедры с ароматом имбиря и мяты.

6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
0,3	0	28	107,3



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2
на горячий десерт «Абрикосы – фламбе с нугатином»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Абрикосы – фламбе с нугатином», вырабатываемое в ресторане «Соловьиная роща».

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «Абрикосы – фламбе с нугатином» используют следующее сырье:

Цедра апельсина	ГОСТ 4427-82
Сахар-песок	ГОСТ 21-94
Мёд	ГОСТ Р 54644-2011
Сливочное масло	ГОСТ 32261-2013
Сливки 10%	ГОСТ 31451-2013
Кунжутные семечки	ГОСТ 10856-96
Абрикос	ГОСТ 32787-2014
Молотая корица	ГОСТ 29049-91
Ром	ГОСТ 33458-2015
Клюква	ГОСТ 33309-2015
Вода питьевая бутилированная	ГОСТ 32220-2013

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Абрикосы – фламбе с нугатином», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

3.1 Рецепт блюда «Абрикосы – фламбе с нугатином»

№п/п	Наименование сырья и продуктов	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1	Цедра апельсина	15	15
2	Сахар-песок	60	60
3	Мёд	7,5	7
4	Сливочное масло	10	10

5	Сливки 10%	10	10
6	Кунжутные семечки	12	12
7	Абрикосы	45	30
8	Молотая корица	2	2
9	Ром	15	15
10	Вода питьевая бутилированная	20	20
11	Клюква	4	3

Выход готового блюда (1 порция): 150 г.

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Абрикосы – фламбе с нугатином» осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептур блюд кулинарных изделий на продукцию общественного питания (2011 г.)

4.2 Технологический процесс приготовления

Технология приготовления: варят сироп с $\frac{1}{2}$ частью сахара и апельсиновой цедрой нарезанной соломкой в течение 10 мин. Уваренный сироп распределяют тонким слоем по десертной тарелке. Для нугатина: растапливают оставшуюся часть сахара, мёд, добавляют сливочное масло и сливки, доводят до кипения, всыпают кунжутные семечки и варят 3 мин. Готовую смесь выкладывают на пергамент, раскатывают слоем в 0,5 см, подсушивают в жарочном шкафу при 180°C; охлаждают на производственном столе 3 мин, нарезают в виде полосок. Абрикосы подготавливают, половинки обжаривают в масле с каждой стороны, присыпают оставшимся сахаром и корицей, вливают ром, прогревают, фламбируют. Подают: абрикосы выкладывают на подготовленную десертную тарелку, заливают соусом, декорируют нугатином и ягодами клюквы.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Абрикосы выкладывают на десертную тарелку, заливают соком, декорируют нугатином и клюквой.

5.2 Реализуют сразу после приготовления при $T = 50-55^{\circ}\text{C}$. Хранению не подлежит.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – на десертной тарелке выложены абрикосы, вместе с соком, декорированы полосками нугатина и клюквой.

Консистенция – упругая, сочная.

Цвет – золотисто-оранжевый

Вкус – сладкий, абрикосов, с привкусом корицы и рома.

Запах – абрикосов, с ароматом нугатина, корицы, рома, клюквы.



6.2 Физико-химические показатели: в норме.

6.3 Микробиологические показатели: в норме.

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
17,23	13	66,21	395,8

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3

на горячий десерт «Гратен из манго»

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Гратен из манго», вырабатываемое в ресторане «Соловьиная роща»

2. ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления блюда «Гратен из манго» используют следующее сырье:

Яйца (желтки)	ГОСТ 30363-2013
Сахар - песок	ГОСТ 33222-2015
Кукурузный крахмал	ГОСТ 32159-2013
Манго	ГОСТ Р 54694-2011
Сливки 33%	ГОСТ Р 53435-2009
Ванильный экстракт	ГОСТ Р 52175-2003
Вода питьевая бутилированная	ГОСТ 32220-2013

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье, используемое для приготовления блюда «Гратен из манго» должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты, удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

№ п/п	Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
1	Яйца (желтки)	19	19
2	Сахар - песок	10	10
3	Кукурузный крахмал	2,5	2,5
4	Манго	95	75
5	Сливки 33%	38	37,5
6	Ванильный экстракт	1	1
7	Вода питьевая бутилированная	9	9

Выход готового блюда (1 порция): 150 г.

3.1 Рецептuru блюда «Гратен из манго»

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Гратен из манго»

осуществляется в соответствии с рекомендациями Сборника рецептов на продукцию общественного питания (2011г.)

4.2 Технологический процесс приготовления блюда

Манго подготавливают, нарезают ломтиками и выкладывают в порционную форму. Желтки взбивают со сливками, крахмалом, ванильным экстрактом, $\frac{1}{2}$ частью сахара и водой, прогревают, не прекращая взбивания, прогревают ещё 4 мин. до кремообразного состояния. Заливают манго кремом и запекают под грилем 2 мин.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1 Подано в порционной форме, декорировано сахаром

5.2 Подают сразу после приготовления, при $T=50-55^{\circ}\text{C}$

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – подано в порционной форме, на поверхности кусочки манго, без подгорелостей

Консистенция – ломтиков манго - мягкая, соуса - однородная

Цвет – золотисто-жёлтый

Вкус - сладкий, запечёного манго и сливок

Запах – манго, с ароматом сливок



6.2 Физико-химические показатели: в норме

6.3 Микробиологические показатели: в норме

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность, ккал
4,2	17,02	20,15	331,32

Таблица 1 - Расчет пищевой и энергетической ценности сложного горячего десерта «Абрикосы - фламбе с нугатином» по ТТК № 2

Наименование продукта	Масса нетто продуктов по рец., г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
		На 100г	Факт.	На 100г	Факт.	На 100г	Факт.	На 100г	Блюда
1. Цедра апельсина	15	1,21	0,18	0,13	0,01	10,37	1,55	55,36	8,30
2. Сахар-песок	60	0,02	0,01	0,01	0,006	98,60	58,8	390,74	234,4
3. Мёд	7	1,36	13,60	1,01	0,07	72,30	5,06	301,95	21,13
4. Сливочное масло	10	0,85	0,09	75,08	7,5	1,90	0,19	675,20	67,52
5. Сливки 10%	10	3,00	0,30	10,00	1	4,70	0,47	120,00	12
6. Кунжутные семечки	12	19,14	2,29	47,17	5,60	12,14	1,45	506,34	60,76
7. Абрикосы	30	0,88	0,26	0,06	0,01	10,30	3,07	44,37	13,30
8. Молотая корица	2	4,08	0,08	2,08	0,04	67,20	1,34	255,00	5,10
9. Ром	15	10,09	1,51	3,13	0,46	3,96	0,60	220,0	33,11
10. Вода питьевая бутилированная	20	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
11. Клюква	3	0,5	0,01	0,0	0,00	6,8	0,20	26	0,78
Итого сырьевой набор, в г	-	-	18,33	-	14,70	-	72,76	-	435
Сохранность, %	-	-	94	-	88	-	91	-	91
Итого в готовом блюде (выход 150г)	-	-	17,23	-	13	-	66,21	-	395,8

Таблица 2 - Расчет пищевой и энергетической ценности сложного горячего десерта »Гратен из манго» по ТТК № 3

Наименование продукта	Масса нетто продуктов по рец., г	Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
		На 100г	Факт.	На 100г	Факт.	На 100г	Факт.	На 100г	Блюда
1. Яйца (желтки)	19	16,20	3,07	31,2	6	1,00	0,19	352	66,88
2. Сахар - песок	10	0,00	0,0	0,0	0,00	99,70	9,97	398	39,80
3. Кукурузный крахмал	2,5	1,00	0,1	0,6	0,01	85,20	2,13	329	8,22
4. Манго	75	0,50	0,37	0,3	0,22	11,50	8,62	67	10,05
5. Сливки 35%	37,5	2,50	0,93	35,0	13,12	3,00	1,12	337	126,37
6. Ванильный экстракт	1	0,10	0,001	0,1	0,001	12,60	0,12	288	2,88
7. Вода питьевая бутилированная	9	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00
Итого сырьевой набор, в г	-	-	4,47	-	19,35	-	22,15	-	254,20
Сохранность, %	-	-	94	-	88	-	91	-	91
Итого в готовом блюде (выход 150г)	-	-	4,20	-	17,02	-	20,15	-	231,32