

Дисциплина МДК. 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Инструкционная карта

**Практическая работа № 2
(2 часа)**

Тема: Адаптация рецептов горячих десертов сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учётом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по организации процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента;
- формировать умения студентов;
- привлекать студентов к самостоятельной, творческой деятельности;
- формировать поисковый стиль мышления и работы при изучении новой темы. Формирование умений структурировать информацию.
- совершенствовать методику проведения занятия с визуальным сопровождением и использованием интерактивных методов;
- адаптировать инновационные методы обучения к традиционной методике преподавания;
- создать условия для закрепления и совершенствования, ранее полученных знаний и для формирования профессиональных навыков.

Развивающие:

- развивать внимание, дисциплинированность, активность, коммуникабельность и умение работать в коллективе;
- способствовать развитию умений работать в коллективе;
- развивать профессиональный интерес.

Воспитательные:

- формировать интерес к выбранной профессии;
- прививать чувство ответственности, бережливости, добросовестного отношения к своим обязанностям;
- воспитывать ответственное отношение к выполняемой работе, профессионально-важные качества личности (внимательность, скорость мышления).

Оборудование:

Техническое оснащение: ноутбук, проектор, экран

Методическое обеспечение: инструкционные карты, презентации

Ход занятия

1. Адаптация рецептур горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса.

Задание 1.

Рассчитать сложный горячий десерт «Яблоки печеные», если имеется яблоки весом 25 кг, Необходимо определить Массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции киселя 140 г. (Рецептура № 919 , 3 колонка.)

Задание 2.

Рассчитать сложный горячий десерт «Пудинг яблочный с орехами», если имеется яблоки свежие весом 25 кг, молоко сухое обезжиренное, яйца 1 категории. Необходимо определить массу брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет, а также произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления десерта. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции киселя 160 г. (Рецептура № 918)

2. Адаптация рецептур горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением выхода.

Задание 1.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Яблоки печеные с медом» выходом порции по 200 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии орех грецкий в скорлупе 1,500 кг. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Яблоки печеные с медом и орехами». Составить технологическую карту

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто с выходом 1000 г.: Яблоки 800г., мед 200г., орех грецкий 60 г.

Задание 2.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Шарлотка с яблоками» выходом порции по 150 г. Определить массу Брутто, массу Нетто. Рассчитать сколько необходимо взять молока сухого для приготовления 40 порций сложного десерта. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Шарлотка с яблоками». Составить технологическую карту.

Задание 3.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Пудинг «Кабинет» со взбитыми сливками» выходом порции по 200 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии

яйцо столовое 2 категории в количестве 60шт. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Пудинг Кабинет». Составить технологическую карту.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой Брутто, Нетто с выходом 1000 г.: Бисквит 100г, молоко 250г, яйца 200г, сахар песок 200г, сливки 200г, изюм 30г, ванильный соус 200 г.

Задание 4.

Произвести расчёт сложного горячего десерта «Манник с орехами» выходом порции по 150 г. Определить массу Брутто, массу Нетто, количество порций, если на производстве имеется в наличии манная крупа в количестве 800г., миндаль, яйца 1 категории. Определить сколько потребуется приобрести сырья, для приготовления данного количества порций сложного горячего десерта «Запеканка из творога с медом».

Для решения задачи используем формулы

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Решения состоит из действий:

1. Определить количество яиц 1 категории массой Нетто без скорлупы
2. Определить количество яичных желтков массой Брутто в шт., массой Нетто на 1 порцию выходом 120г.
3. Определить количество сахара песка массой Брутто на 1 порцию выходом 120г.
4. Определить количество коньяка массой Брутто на 1 порцию выходом 120г.
5. Определить количество воды массой Брутто на 1 порцию выходом 120г.
6. Определить количество корицы массой Брутто на 1 порцию выходом 120г.

Задание 3. Сделать выводы о проделанной работе.

Преподаватель

Е.Л. Боцева

Готовые материалы присылать преподавателю в личном сообщении социальной сети <https://vk.com/el.leon> или botsevaelena@mail.ru