

**МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА  
ОТКРЫТОГО УРОКА**

**Профессия 19.01.17 «Повар, кондитер»  
ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»  
Тема: «Приготовление горячих напитков»**



Разработала:  
Мастер производственного обучения

Половинка Т.И

## Пояснительная записка

Мною предложен открытый урок по ПМ 07: «Приготовление сладких блюд и напитков».

С целью овладением видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студенты получают:

- \* Практический опыт в приготовление сладких блюд и напитков.
- \* Умения проверять органолептические способности качества блюд и напитков в соответствии с технологическими требованиями к напиткам.
- \* Выбирать производственный инвентарь и оборудования для приготовления напитков.
- \* Использовать различные технологии приготовления и оформления напитков.
- \* Оценивать качество готовых блюд.

Урок предполагает дальнейшее совершенствование умений и навыков студентов при приготовлении горячих напитков. По типу – урок по изучению трудовых приемов и операций.

Основными целями урока являются:

### Образовательная:

- \* Изучить технологию приготовления, сформировать у студентов практический опыт подготовки и приготовления горячих напитков; их разновидности, подачу, требования к качеству.

### Развивающая:

- \* Научить студентов находить пути совершенствования своего труда и повышения его эффективности.

### Воспитательная:

- \* Формировать профессионально важные качества личности: творческого и ответственного отношения к труду, активности и самостоятельности в учебно-трудовой деятельности.

## План урока

**Тип урока:** «Урок развития творческого оперирования знаниями, умениями и навыками при выполнении учебно-производственных работ»

### Цели урока:

**Учебная:** Закрепить и совершенствовать знания, умения и навыки по осуществлению производственного процесса при приготовлении горячих напитков с использованием регионального компонента и творческих проектов студентов.

**Воспитательная:** Способствовать воспитанию у студентов чувства ответственности за качество выполненных работ, инициативы, самостоятельности.

**Развивающая:** Способствовать развитию у студентов эстетического вкуса, творческого подхода при оформлении и подачи напитков.

**Методическая:** Применение креативных технологий при выполнении творческих заданий.

### Методы обучения:

**Словесный** - беседа

**Наглядный** - демонстрация выполнения технологических приемов студентами.

**Практический** - выполнение упражнений студентов по закреплению знаний, умений, навыков и творческих презентаций по теме: «Приготовление горячих напитков».

### Меж предметные связи:

МДК. 07.01 тема «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве тема «Личная гигиена работников общественного питания»

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

« Биологическое значение пищи и ее химический состав»

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места тема

««Электрокофеварки», «Электрокофемолки», «Термостаты», «Электроплиты», «Холодильные шкафы»

### Информационно-техническое обеспечение: (ноутбук)

### Оборудование:

Электрокипятильник, электроплиты, электрокофеварка, электрокофемолка, электрочайник

### Посуда:

Кастрюли, турки, фарфоровый чайник, подстаканники, кофейный сервиз, чайный сервиз, полотняная салфетка, пиалы, розетки, молочник, щипцы.

### ***Сырье:***

Чай черный, чай зеленый, сахар, молоко, лимон, варенье.

Какао, шоколад, кофе натуральный, кофе растворимый, коньяк. Сливки, мороженое, изюм, мята.

Инструктивно-нормативная документация:

Сборник рецептов 2007г.

Технологические карты, карточки задания, карточка самоконтроля, карточка типичных ошибок.

Учебники: Н.А. Анфимова «Кулинария»

М.А.Богданов «Организация предприятий общественного питания»

Н.В. Успенская « Практическое пособие для поваров»

Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания»

О.М.Олейник «Физиология питания»

### ***Формируемые компетенции:***

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

#### ***Общие компетенции:***

ОК1. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК2. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 3. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК 4. Использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК5. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК 6. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

## **ХОД УРОКА**

### **I. Организационная часть (5 мин)**

\*\*Контроль посещаемости и готовности к уроку (спецодежда).

\*\*Назначение дежурных.

\*\*Сообщение темы и цели урока.

\*\*Объяснение хода и последовательности проводимого занятия.

### **II. Вводный инструктаж (35 мин).**

Актуализация опорных знаний по теории и практике:

\* Значение горячих напитков в питании человека;

\* классификация горячих напитков;

\* температура подачи горячих напитков;

**\*\*разбор возможных (или часто встречающихся) типичных ошибок, дефектов, допущенных при приготовлении и подаче горячих напитков;**

### **Объяснение нового материала**

Организация рабочего места при приготовлении горячих напитков:

- показ посуды и инвентаря для приготовления горячих напитков;
- разбор технологии приготовления горячих напитков;
- разбор технологических карт и работа по карте;
- правила подачи и показ посуды для подачи горячих напитков;
- рассказ о дефектах, которые могут повлиять на качество готового напитка;

\*Показ мастером п/о приготовление кофе с помощью кофеварки.

\*Разбор вопросов рациональной организации рабочего места.

\*Проведение инструктажа по правилам техники безопасности

\*Напомнить студентам о рациональном и бережном использовании продуктов.

### **III. Текущий инструктаж (210мин)**

**Проверка организации рабочего места**

**Проверка соблюдения техники безопасности**

**Проверка правильности:**

\* соблюдения технологической последовательности приготовления напитка, правильности использования инвентаря и посуды, качества готового напитка;

\* самоконтроля и взаимоконтроля, предупреждение и исправление ошибок;

\* помощь отстающим, не справляющимся с заданием.

**Индивидуальная работа** со студентами, справившимися с заданием, выдача новых, более сложных.

**Приемка и оценка работ.** Бракераж и дегустация горячих напитков

### **IV. Заключительный инструктаж (20 мин.)**

**Подведение итогов урока методом рефлексии**

Вопросы к студентам:

Какие умения и навыки вы сегодня приобрели?

Достигнута ли цель урока?

**Сравнение поставленной цели с достигнутым результатом**

**Разбор допущенных ошибок и причин, их возникновения**

**Анализ** положительных и отрицательных результатов при выполнении задания (обратить внимание на студентов, выполнивших на отлично задание)

**Рекомендации мастера п/о**

**Объявление оценок** за урок каждому студенту. Ответ на вопросы студентов к мастеру п/о.

**Цель следующего урока:** «Приготовление горячих десертов»

**Выдача домашнего задания:** Составить технологические схемы на горячие десерты «яблоки в тесте жареные».

**Уборка рабочих мест**

На уроке вы должны показать знания технологии приготовления горячих напитков, навыки в обращении с инструментами, оборудованием, умение организовать рабочее место, вести расчет сырья согласно технологической документации при этом соблюдать технику безопасности, санитарные требования.

## Значение горячих напитков в питании

На предприятиях общественного питания готовят горячие и холодные напитки. Горячие напитки – **чай, кофе, какао, шоколад** – являются тонизирующими. Содержащиеся в них вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости, а кофе и какао обладают высокой пищевой ценностью.



**Запомните!**



Готовить напитки необходимо по мере спроса, небольшими партиями, не допуская кипения, длительного нагрева, повторного разогрева.

**Температура** горячих напитков должна быть **не ниже 75 °С.**



**Запомните!**

Чай, кофе, какао в процессе хранения теряют аромат и поглощают посторонние запахи. Поэтому их следует хранить в сухих помещениях в плотно закрытой таре, вдали от пряностей и других продуктов, обладающих специфическими запахами.



**Не рекомендуется** оставлять чай, кофе, какао в распечатанных пачках, незакрытых банках.



## Ход урока

### Общая характеристика, особенности приготовления.

Горячие и холодные напитки – обязательная часть завтрака, обеда или ужина. Горячие напитки (чай, кофе, какао, шоколад) являются тонизирующими. Содержащиеся в них вещества благоприятно влияют на сердечную деятельность, способствуют пищеварению, уменьшают ощущение усталости, а кофе и какао обладают высокой питательной ценностью. К холодным напиткам относят квас, разнообразные фруктово-ягодные, молочные напитки.

Температура горячих напитков должна быть 70–80 °С, холодных – 10–12 °С. Некоторые холодные напитки отпускают с кусочками пищевого льда.

**Чай** — освежающий и хорошо утоляющий жажду напиток. Он тонизирует, обладает особыми вкусовыми и ароматическими свойствами.

### Разновидности чая:

*Байховый* (чёрный, зелёный, красный, жёлтый, белый);



*Гранулированный* (скрученный в шарик (гранулу, горошек) по особой технологии);



*Экстрагированный* (быстрорастворимый);



*Прессованный* (кирпичный, плиточный, таблетированный).



**Байховые чай** делят по размерам чаинок на **крупнолистовые, среднелистовые и мелко листовые.**



В зависимости от способа упаковки чай могут быть **рассыпчатыми и пакетированными.**



*Существует множество сортов ароматизированного чая и чая с добавками.*



**При приготовлении чая нужно соблюдать определённые правила:**

**Чай заваривают только свежekiпячёной водой.** Перед приготовлением заварки заварочный чайник нужно дважды обдать крутым кипятком, после чего засыпать в него определенное количество чая (обычно из расчета одна чайная ложка чая на одну чашку напитка) и залить кипятком на две трети чайника. Затем накрыть заварочный чайник крышкой и дать заварке настояться (для чёрного чая — 4-5 минут, для зелёного — 6-10 минут). Потом долить чайник кипятком почти доверху.



**Правильно заваренный чай** — это красивый напиток насыщенного цвета, яркий и прозрачный. Обладает ощутимым ароматом и слегка терпким вкусом, но не горьким.



*Лучшей посудой для заваривания чая является керамическая, фарфоровая, фаянсовая, стеклянная или глиняная.*



Они дольше сохраняют тепло. А вот **в металлической посуде чай не заваривают**, так как его вкус и цвет сильно меняются.

**Для подачи чая используют чайные чашки с блюдцами, тонкие стаканы с подстаканниками, пиалы.**



*Отдельно к чаю можно предложить лимон, сахар, варенье или мёд в розетках или вазочках, горячее молоко или сливки в молочниках или сливочниках, сушки, пряники, булочки, пирожные и другое. Можно подать лёд.*



Каждая страна, которая употребляет чай, сформировала свои собственные **«чайные традиции»**, которые отличаются способом приготовления, обстоятельствами и порядком употребления чая.



Эти традиции не только выдерживались в прошлом, но и в некоторой степени сохранились в настоящее время.

Традиционно в России воду для чая кипятили в **самоваре**, который может долго сохранять воду горячей. Сейчас **самовары** почти не используются, вода кипятится на плите в металлическом или электрическом чайнике. Кое-где в России сохраняется **традиция переливания горячего чая из чашки в блюдце и питья из него**. На железных дорогах сохранился обычай подавать **чай в стеклянном стакане**, установленном в подстаканник.



В настоящее время русские, в основном, пьют именно **чёрный чай**. **Зелёный и другие виды чаев употребляются гораздо реже**. В России чай может подаваться в завершении трапезы, иногда — отдельно от неё. К чаю подают выпечку или кондитерские изделия — таким образом, чай заменяет десерт.

### ***ПРИГОТОВЛЕНИЕ ЧАЯ***

Чай – тонизирующий, освежающий и утоляющий жажду напиток.

Для приготовления напитка из чая рекомендуется использовать фарфоровые чайники. Нельзя готовить заварку в металлических чайниках, котлах и кастрюлях. Вкус чая при соприкосновении с металлом резко ухудшается, а цвет изменяется.

Фарфоровый чайник ополаскивают кипятком, чтобы его прогреть, затем кладут сухой чай по норме на определенное количество стаканов, заливают

кипящей водой на 1/3 объема чайника, закрывают крышку и дают чаю настояться в течение 5—10 мин. Затем доливают чайник кипятком. Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в ранее заваренный. Заваренный чай сохраняет свойственный ему вкус и аромат в течение часа.

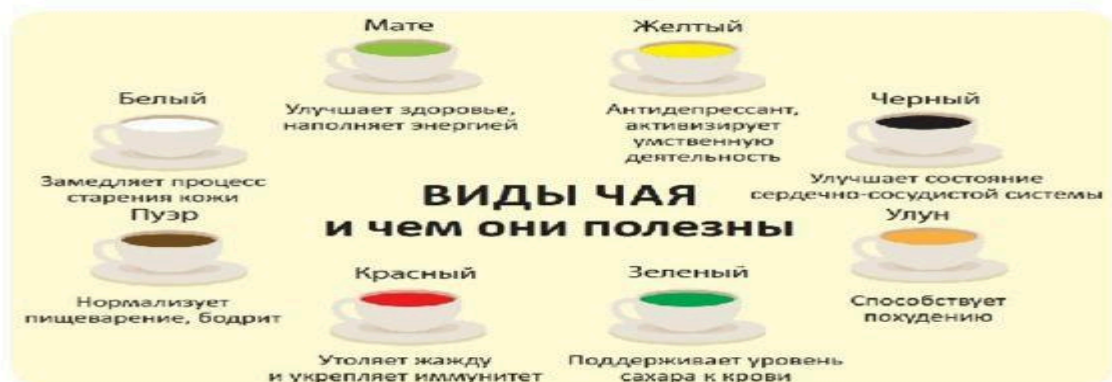


### **Запомните!**

Запрещается кипятить заваренный чай или долго держать его на плите, так как он приобретает неприятный запах. Нельзя также добавлять сухой чай в заваренный. Заваренный чай сохраняет вкус и аромат в течение часа.



## **Чай**



## Приготовление чая



Чай нужно заваривать в фаянсовом или фарфоровом чайнике, который предварительно несколько раз всполаскивают кипятком и обсушивают над огнем. Засыпав сухой чай в пустой горячий чайник и залив наполовину горячей водой, накройте его крышкой и дайте настояться в течении 4-5 минут если это черный чай; и 6-10 минут если зеленый. Во время настаивания чайник накрывается льняной салфеткой. По истечении времени отведенного для настаивания, чайник доливаеся на 3/4 объема или доверху и не разбавляя заварку разливается в чашки.

### Запомните!



## Правила подачи чая

При подаче стакан с чаем ставят в подстаканник, а чашку – на блюде, на которое кладут чайною ложку. Отдельно подают на розетке сахар, варенье, конфеты, кружки лимона, на пирожковой тарелке – пирожное или кусок торта, в молочнике – молоко или сливки. Можно подавать чай сухим в специальной порционной упаковке или в сгечке-ложечке для заварки в стакане. Отдельно подают чайник с кипятком.



### Запомните!

Зеленый чай принято пить без сахара из пиал, и к нему подают восточные сладости, изюм, урюк.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Чай с лимоном

Наименование продукта

Норма расхода продуктов на 1 порцию  
массой нетто 100 г

	Вес брутто, г	Вес нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
Вода питьевая	27	27
Вода питьевая	77	75
Сахар-песок	5	5
Лимоны	4	3,5
<b>Выход:</b>	-	<b>108,5</b>

#### Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, или посуду из нержавеющей стали. Емкость первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема. Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком, кладут ломтик лимона

**Температура подачи:** 65±5°C.

**Срок реализации:** не более 1-го часа с момента приготовления заварки.



#### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

##### Чай с молоком с сахаром

Наименование продукта	Норма расхода продуктов на 1 порцию массой нетто 100 г	
	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Чай черный	0,35	0,35
Вода питьевая	80	80
Молоко	25	25
Сахар-песок	5	5
<b>Выход:</b>	-	<b>100</b>

#### Технология приготовления:

Для приготовления чая-заварки использую фарфоровый или фаянсовый чайник, который первоначально ополаскивают крутым кипятком, насыпают чай черный байховый на определенное количество порций, заливают кипятком на 1/3-1/2 объема чайника, закрывают крышкой, накрывают чайник салфеткой, настаивают 5-10 мин, затем доливают кипятком до требуемого объема.

Заваренный чай кипятить и длительно хранить на плите не рекомендуется, так как вкус и аромат чая ухудшаются. На одну порцию чая (200 мл) расходуют 50 мл заварки. Не следует смешивать чай-заварку с чаем сухим.

Для приготовления чая в стакан или чашку наливают заварку и доливают кипятком. В готовый чай добавляют горячее кипяченое молоко. Допускается молоко подавать отдельно в порционном молочнике.

**Температура подачи:**  $65 \pm 5^\circ\text{C}$ .

**Срок реализации:** не более 30 минут с момента приготовления заварки.

## **КОФЕ**

**Кофе** — сильно тонизирующий напиток.



## **Кофе**

На предприятиях общественного питания готовят кофе натуральный черный, кофе с молоком или сливками, кофе на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе по-восточному, кофе с мороженым.



Существует несколько способов приготовления кофе. Лучший по качеству напиток получается из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень размола. Для размола используют кофейные мельницы, электрокофемолки или раз молочные насадки к универсальному приводу.

Варят кофе в эмалированной посуде или посуде из нержавеющей стали с плотно прилегающей крышкой (кофеварки, кофейники и др.). Кофе по-восточному готовят в турке. На предприятиях общественного питания готовят кофе натуральный черный, кофе с молоком или сливками, с лимоном, кофе на молоке, кофе со взбитыми сливками, кофе по-восточному, кофе с мороженым.



### **Запомните!**

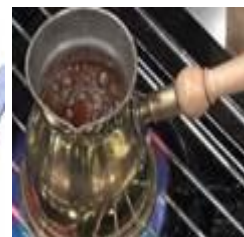
Лучший по качеству напиток получают из кофе, размолотого непосредственно перед варкой. На качество напитка влияет и степень размола. Кофе крупного помола лучше сохраняет аромат, чем мелкомолотый, легче отстаивается от гущи, и напиток получается более прозрачным.



Для приготовления молотого кофе используют специальную посуду — кофейники, электрокофеварки, специальный сосуд — турку. Для размола зёрен пользуются кофемолкой.



При приготовлении кофе рекомендуется обжаривать и размалывать его непосредственно перед употреблением. Порошок кофе засыпают в кофейник или турку (1-2 чайные ложки на 100 миллилитров воды), заливают кипятком, доводят до кипения и снимают с огня. Дают настояться 5 минут и процеживают через сито.



При приготовлении растворимого кофе его кладут в чашку и затем заливают кипятком. Помните! В быстрорастворимом кофе кофеина содержится в 2 раза больше, чем в натуральном. Поэтому не стоит насыпать слишком много.



Готовый кофейный напиток имеет тёмно-коричневый цвет, своеобразный вкус и аромат.

Готовый кофе подают горячим или холодным в кофейных чашках по 75 или 100 грамм с блюдцами. Отдельно предлагают в розетке сахар, в молочнике – горячие молоко или сливки. К черному кофе можно подать лимон. Стол сервируют чашками или стаканами. При подаче кофе с мороженым (называется «глясе») используют соломинку.



### ***КОФЕ ЧЕРНЫЙ НАТУРАЛЬНЫЙ***

Кофеварку или кофейник перед заваркой кофе ополаскивают горячей водой, после чего кофе соединяют с цикорием, кладут в посуду и заливают кипятком. Доводят до кипения. Как только поднимется пена, нагрев прекращают, посуду закрывают крышкой и оставляют для настаивания в течение 5–8 мин. Если кофе варили в кастрюле, то перед подачей его процеживают через чистое сито или марлю. При приготовлении кофе в эспрессо-кофеварках готовый напиток получают из кофеварки без осадка.

Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 г или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, коньяком, ликером, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, коньяк и ликер – в рюмках, молоко – в молочниках.

### **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КОФЕ ЧЕРНЫЙ**

Наименование сырья	Расход сырья на 100 г готовой продукции, г		
	I	II	III
	нетто	нетто	нетто
Кофе натуральный	6	4	4
Вода	114	110	110
или кофе натуральный растворимый	2	1	1
Вода	103	103	103

<b>Выход</b>	100	100	100
--------------	-----	-----	-----

### **Требования к основному сырью**

*Кофе натуральный жареный* — зерна однородные по форме, размеру, цвету, не пережаренные, вкусовые и ароматические свойства ярко выражены, соответствуют виду, сорту и качеству обработки кофе; посторонние привкусы и запахи недопустимы.

### **Технология приготовления**

В посуду высыпают молотый кофе, заливают водой (желательно мягкой), доводят до кипения и, прекратив нагревание, дают настояться 5-8 мин. Можно также использовать специальные кофейники, которые предварительно ополаскивают кипятком, затем всыпают молотый кофе (по норме), заливают кипятком и дают отстояться в течение 5-8 мин. Готовый кофе наливают в кофейные чашки, стаканы с подстаканниками или без них и подают. Растворимый кофе готовят только в кофейниках по мере спроса. Кофе заливают кипятком и размешивают. Черный кофе отпускают по 100 мл, отдельно подают сахар.

### **Требования к качеству напитка и оформлению**

*Внешний вид* — кофе аккуратно налит в кофейную чашку, отдельно подан сахар.

*Вкус и запах* — вкус (без сахара) приятный, горьковатый, ярко выражены вкусовые и ароматические свойства.

*Цвет* — темно-коричневый. *Консистенция* — жидкая, однородная

### **Правила подачи кофе**

Отпускают кофе в стаканах или кофейных чашках емкостью 75 или 100 г. Кофе можно отпускать с сахаром, лимоном, молоком и сливками. Сахар и лимон подают в розетках или вазочках, молоко — в молочниках.



### **КОФЕ С МОЛОКОМ**

#### **Кофе на молоке (по-варшавски)**

Готовят кофе, как обычно, но более концентрированным (с учетом добавления молока). В сваренный и процеженный кофе добавляют горячее топленое молоко, сахар, доводят до кипения. При отпуске разливают в стаканы или чашки. Сверху можно положить молочную пенку, снятую при топлении молока.



В готовый черный кофе добавляют по рецептуре молоко или сливки, сахар и доводят до кипения. Подают в стакане с подстаканником или кофейной чашке с блюдцем.

### Кофе со взбитыми сливками (по-венски)

Готовят черный кофе, отдельно взбивают сливки с рафинадной пудрой. Взбитые сливки осторожно кладут в стакан с налитым кофе. Можно выпускать сливки из кондитерского конверта.



### ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА КОФЕ ЧЕРНЫЙ С МОРОЖЕНЫМ (ГЛЯССЕ)

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	I	II
	нетто	нетто
Кофе черный	100	100
Сахар	15	15
Мороженое сливочное или молочное, или пломбир	50	50
<b>Выход</b>	150	150

#### Требования к основному сырью

*Кофе натуральный жареный* — зерна однородные по форме, размеру, цвету, не пережаренные, вкусовые и ароматические свойства ярко выражены, соответствуют виду, сорту и качеству обработки кофе; посторонние привкус и запах не допустимы.

*Сахар* — кристаллы сухие, чистые, сладкие, без посторонних примесей, белого цвета с желтоватым оттенком.

*Мороженое* — однородная масса без комочков и крупинок, с выраженным вкусом и ароматом

#### Технология приготовления

В готовый кофе черный добавляют сахар и охлаждают до 8-10°C. При отпуске кофе наливают в конический стакан с утолщенным дном, кладут шарик мороженого и немедленно подают.

#### Технологические требования к качеству напитка и оформлению

*Внешний вид* — кофе аккуратно налит в стакан с утолщенным дном. Сверху плавает сохранивший форму шарик из мороженого. В стакане видна четкая граница между слоями — темно-коричневым и светло-коричневым. Подают две соломинки для кофе.

*Вкус и запах* — вкус горьковато-сладкий с молочным привкусом; аромат кофе выражен ярко.

*Цвет* — темно-коричневый на дне стакана, светло-коричневый (бежевый) сверху.  
*Консистенция* — жидкая.

## **КАКАО**

**Какао** — ценный пищевой продукт, напиток, в состав которого обязательно входит какао, а также молоко или вода и сахар.



Более недорогой и простой в приготовлении напиток, называемый обычно какао, варят на воде или молоке из порошка какао. Пьют его как горячим, так и холодным.

**Для приготовления какао** нужно какао-порошок смешать с сахаром, залить небольшим количеством кипятка и растереть до однородной массы. Затем в эту массу долить горячее молоко, непрерывно помешивая, и довести до кипения.



Какао-порошок насыпают в посуду, размешивают с сахаром, заливают небольшим количеством горячей воды или молока и растирают до получения однородной массы. После этого тонкой струйкой, непрерывно помешивая, вливают остальное молоко и доводят до кипения. Подают какао в стакане или чашках. Можно подать какао со взбитыми сливками. Отдельно на пирожковой тарелке подают пирожное, кекс, печенье, торт.

Готовый напиток имеет свойственный ему цвет и аромат.

**Подают какао в горячем и холодном виде**, используя чашки и стаканы по 200 грамм. Можно подавать со взбитыми сливками или мороженым.



Стол сервируют, как для кофе или чая. **Помните! Горячие напитки готовят непосредственно перед употреблением, так как вкус и аромат может испариться.**

Следует знать, что чай, кофе, какао-порошок имеют особенность впитывать посторонние запахи, теряя при этом свой аромат. Поэтому хранить их до заваривания нужно в плотно закрытых стеклянных или металлических банках, отдельно от остро пахнущих продуктов.



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Какао с молоком

Наименование сырья	Расход сырья на 1000 г готовой продукции, г		
	1	II	III
	нетто	нетто	нетто
Какао-порошок	35	25	20
Молоко	900	650	500
Вода	140	400	550
Сахар-песок	150	125	100
Выход	1000	1000	1000

### **Требования к основному сырью**

*Какао-порошок* — от светло-коричневого до темно-коричневого цвета; вкус и аромат свойственные какао-порошку, без посторонних привкуса и запаха. При растирании пальцами не ощущается крупинок.

*Молоко* — однородная жидкость без осадка белого цвета, вкус и запах чистые, молочные, без посторонних привкуса и запаха.

### **Технология приготовления**

Какао-порошок смешивают с сахаром, добавляют небольшое количество кипятка (100 мл) и растирают в однородную массу, затем при непрерывном помешивании вливают горячее молоко, остальной кипятком и доводят до кипения.

### **Технологические требования к качеству напитка и оформлению**

*Внешний вид* — какао аккуратно налито в стакан.

*Вкус и запах* — вкус насыщенный, характерный для какао, сладкий с горьковатым привкусом; аромат нежный, тонкий. *Цвет* — бежевый. *Консистенция* — жидкая, однородная.

## **ШОКОЛАД**

*Горячий шоколад готовят из расплавленного плиточного шоколада* (или шоколадной стружки) обязательно на молоке. Добавляют ваниль, сахар или корицу и взбивают его до состояния пены.



## **Горячий Шоколад**

Готовят и подают горячий шоколад, как и какао. Если шоколад поступает в плитках, то его предварительно измельчают.





## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

### Горячий шоколад

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	1	II
	нетто	нетто
Шоколад	12	10
Сахар	30	25
Молоко	180	130
Вода	30	80
Выход	200	200

#### **Требования к основному сырью**

*Сахар* — кристаллы чистые, однородные, сладкие, белого цвета с желтоватым оттенком, без посторонних примесей.

*Шоколад* — продукт переработки бобов какао с сахаром; поверхность гладкая, твердая, без сероватого налета, на изломе — матовая.

*Молоко* — однородная жидкость без осадка, белого цвета, вкус и запах чистые, свойственные молоку, без посторонних привкуса и запаха.

#### **Технология приготовления**

Для приготовления напитка используют шоколад в порошке или плитках, которые предварительно измельчают, смешивают с сахаром-песком, разводят небольшим количеством кипятка, в соответствии с нормой, заваривают и подают.

#### **Технологические требования к качеству напитка и оформлению**

*Внешний вид* — напиток аккуратно налит в чашку.

*Вкус и запах* — насыщенные, вкус шоколадный с горьким привкусом; аромат нежный, хорошо выраженный.

*Цвет* — темно-коричневый.

*Консистенция* — жидкая, однородная.



**1.Организационная часть: 5 мин.**

**2.Вводный инструктаж: 25 мин.**

2.1.Сообщение темы и цели урока.

2.2.Актуализация опорных знаний, умений и навыков.

Проверить:

1. Явку студентов на урок.

2. Внешний вид.

3. Готовность рабочих мест студентов.

2.1. Сообщить тему урока: **«Приготовление горячих напитков»**

Сообщить цель урока:

**Способствовать развитию у студентов эстетического вкуса, творческого подхода при оформлении и подаче напитков**

Выдать учебно-производственные задания по теме: **«Приготовление горячих напитков»** (карточки-задания, технологические карты, карточки-самоконтроля).

Время выполнения задания: 4 часа

Уточнить готовность студентов к выполнению заданий.

Дежурный докладывает о готовности к уроку:

-отсутствующие, причины отсутствия.

-внешний вид.

-оснащенность рабочих мест инвентарем, оборудованием.

Студенты знакомятся с карточками - заданиями, с технологическими картами, картами самоконтроля

Студенты задают вопросы, возникшие в ходе инструктажа

### **Межпредметные связи:**

МДК. 07.01 тема «Технология приготовления сладких блюд и напитков»

ОП.01 Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве  
тема «Личная гигиена работников общественного питания»

ОП.02 Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.

« Биологическое значение пищи и ее химический состав»

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места тема

««Электрокофеварки», «Электрокофемолки», «Термостаты», «Электроплиты», «Холодильные шкафы»

Информационно-техническое обеспечение(ноутбук)

### **Оборудование:**

Электрокипятильник, электроплиты, электрокофеварка, электрокофемолка.

Электрочайник

### **Посуда:**

Кастрюли, турки,

Фарфоровый чайник, подстаканники, кофейный сервиз. Чайный сервиз, полотняная салфетка, пиалы, розетки, молочник, щипцы.

### **Сырье:**

Чай черный, чай зеленый, сахар, молоко, лимон, варенье.

Какао, шоколад, кофе натуральный, кофе растворимый, коньяк. Сливки, мороженое, изюм, мята.

Инструктивно-нормативная документация:

Сборник рецептов 2007г.

Технологические карты, карточки задания, карточка самоконтроля, карточка типичных ошибок.

Учебники: Н.А. Анфимова «Кулинария»

М.А.Богданов «Организация предприятий общественного питания»

Н.В. Успенская « Практическое пособие для поваров»

Н.Г. «Организация производства предприятий общественного питания»

О.М.Олейник «Физиология питания»

М.К.Петров «Приготовление и подача напитков».

### 3. Текущий инструктаж :4 часа

#### 3.1. Контроль за самостоятельной работой студентов.

Осуществить целевые обходы рабочих мест с целью проверки последовательности и правильности выполнения студентами трудовых приемов и технологического процесса при выполнении работ:

- организацию рабочих мест;
- соблюдение студентами правил техники безопасности,
- соблюдение правил санитарии и личной гигиены;
- умение пользоваться технологическими картами и карточками самоконтроля;
- правильность выполнения хода работ;
- умение работать самостоятельно.








Выявить ошибки студентов, допущенные при выполнении трудовых приемов, провести инструктажи.

Концентрировать внимание на правильность того или иного приема или операции (задать студентам вопросы).

Оказать помощь при затруднениях.

Проверить санитарное состояние рабочих мест, оборудования, инвентаря.

Студенты:

-  Приступают к выполнению задания.
-  Организуют рабочее место.
-  Выполняют учебно-производственные работы.
-  Воспринимают информацию в процессе выполнения задания.
-  Отвечают на вопросы.
-  Убирают рабочее место.
-  Сдают выполненные работы:

#### 3.2. Прием задания:

- Качественная оценка
- Презентация
- Творческое задание
- Дегустация
- Выявить допущенные ошибки.

Студенты:

- Дают качественную оценку горячим напиткам.
- Проводят презентацию.
- Дегустируют напитки.
- Разбирают допущенные ошибки и причины их возникновения.

#### **4.Заключительный инструктаж: 30 мин**

4.1.Анализ и оценка трудовой деятельности студентов на уроке.

- 1.Подвести итоги урока.
- 2.Сообщить о достижении цели урока.
3. Проанализировать и прокомментировать работу каждого студента.
- 4.Выставить оценки

домашнее задание :

Н.А.Анфимова «Кулинария» стр. 313-316

Студенты:

- Слушают информацию.

Слушают, записывают домашнее задание.

Все этапы урока были направлены на выполнение этих целей с учетом особенностей группы. На этапе вводного инструктажа, занявшего 25 минут, была проведена целевая установка на урок, актуализация знаний и опыта студентов, формирование новых способов действия. При проведении организационного момента визуально проверена подготовка группы и каждого студента к уроку, отмечены отсутствующие.

Проведено повторение теоретического материала в виде тестового опроса по теме урока, способствующее актуализации знаний, связи данной темы с ранее изученным материалом. Студенты самостоятельно отвечают на предложенные вопросы, и выбирают правильный ответ. Проведен самоконтроль оценивания.

Далее я предлагаю вниманию студентов рассмотреть технологическую последовательность приготовления горячих напитков. Знакомлю студентов с оборудованием и соблюдением техники безопасности. В ходе урока задаю проблемные вопросы. Использую различные средства обучения: карточки задания, тесты, технологические карты.

Текущий инструктаж, состоит из обходов, каждый из которых преследует определенные цели: проверку содержания и организацию рабочих мест, правильности выполнения приемов при приготовлении напитков, соблюдения технологической последовательности выполнения работ, соблюдение санитарии и техники безопасности при работе с оборудованием, индивидуальное инструктирование студентов, правильность ведения самоконтроля, приемка и оценка выполненной работы.

В заключении подведены итоги о выполнении плана и достижении целей урока. На этом этапе изложены общие замечания, достоинства и недостатки выполненных работ, выставляются оценки, заполняется карта оценивания, формулируется д/з.

Для достижения поставленных на уроке целей были использованы следующие средства обучения: ПК, методические рекомендации по выполнению практических работ; и такие методы, как: словесно-наглядный, практический. Кроме того, на уроке были использованы методы проблемного обучения, рейтинговой оценки, здоровье сберегающие технологии. Все это обеспечило более наглядное представление изучаемого материала, а также способствовало развитию самостоятельности студентов на уроке, повышению их познавательной активности.

Структура этапов урока выдержана в соответствии с нормативами. Урок представляет собой целостную систему. Поставленные цели были достигнуты, расчетное время урока совпало с реальным, план реализован. Студенты активно работали на уроке. Каждый студент получил положительную оценку за урок: за активное участие во время вводного инструктажа и за выполнение практического задания.