

08.09.2023

ПКД 3/1 – 11/21

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

Инструкционная карта

**Практическая работа № 3-4
(4 часа)**

Тема: Составление технологических карт, производительность. Расчёты.

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

08.09.2023 выполнить задания

Задание 1.

Рассчитать сложный холодный напиток «Напиток апельсиновый или лонный», если имеются апельсины весом 7 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального, для приготовления сложного прохладительного напитка.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка 180 мл.

Задание 2.

Рассчитать сложный холодного напитка «Кисель из лимонного сока и меда», если имеются мед весом 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала, для приготовления жидкого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл: сок лимона 30г, мед 150 г, сахарный песок 50 г, крахмал 40г, вода 800 мл.

Технологический процесс приготовления: произвести холодную обработку фруктов. В горячей воде развести половину нормы меда, добавить сахар и довести смесь до кипения. Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой, заварить им, помешивая, кипящий сироп. Снять смесь с огня, влить оставшийся мед и лимонный сок. Кисель хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка

Задание 3.

Рассчитать сложный холодный напиток «Кисель из сушеных яблок», если имеются сухофрукты - яблоки весом 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять крахмала кукурузного, для приготовления жидкого киселя.

Для приготовления десерта используются ингредиенты массой брутто с выходом 1000 мл: Яблоки сушеные 80г, сахарный песок 100г, крахмал картофельный 35 г, лимонная кислота 1 г, вода 1000 мл.

Технологический процесс приготовления: Яблоки перебрать, тщательно промыть, залить горячей водой, закрыть посуду крышкой и оставить на 2 часа, для набухания. После этого яблоки варить в этой же воде при слабом кипении в течение 30 минут.

Готовый отвар процедить, яблоки протереть, соединить с отваром, всыпать сахар добавить лимонную кислоту и, помешивая довести до кипения. Затем ввести разведённый холодной кипяченой водой крахмал и снова довести до кипения. Кисель разлить в порционную посуду и охладить.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции холодного напитка 190 мл.

Задание 4. Рассчитать сложный холодный напиток «Напиток Клюквенный», если имеются клюква свежая 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального, для приготовления холодного напитка клюквенного.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка. Составить технологическую карту на 1 порцию и на данное количество порций. Выход порции «напитка клюквенного» 185 мл.

Задание 5. Рассчитать сложный холодный напиток «Компот из свежих сухофруктов», если имеются кайса в количестве 10 кг. Пересчитать сколько необходимо взять меда натурального, для приготовления холодного напитка.

Необходимо определить массу Брутто, массу Нетто на 1 порцию, произвести расчет на расчетное количество порций, для приготовления холодного напитка порции 190 мл.

Пример решения задачи №2.

Все задачи решаются с помощью таблицы № 24 «Расчет расхода сырья, выхода массы полуфабрикатов и готовых изделий», так в задаче № 2 указано, что необходимо составить технологическую карту и произвести расчёт массы Брутто, Нетто, определить, сколько порций

«Кисель из лимонного сока и меда» можно приготовить и выписать продукты для расчетного количества порций. Выход порции 220г. имеется в наличии мед весом 10 кг.

Из условия задачи дано, что продукты даны массой Брутто с выходом 1000 г.: сок лимона 30г, мед 150 г, сахарный песок 50 г, крахмал 40г, вода 800 мл

Для решения задачи используем формулы (1),(3), (4),(6)

Для решения задачи необходимо использовать пропорцию (1), приводиться в приложении 1

На основе уточненной массы Нетто производи расчет.

Определение количества порций (4) Приводиться в приложении 3

Решения состоит из действий:

1.Определить массу Брутто крахмала картофельного для приготовления киселя жидкого с выходом

1000 мл. Определить массу Брутто крахмала картофельного для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя пропорцию (1)

2 Определить массу Брутто лимона для приготовления киселя жидкого с выходом 1000 мл.используя формулу (3)

3 Определить массу Брутто лимона для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя формулу (3)

4 Определить массу Нетто лимонного сока для приготовления киселя густого с выходом 220 мл. используя формулу (5)

5 Определить массу Брутто сахара песка для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя пропорцию (1)

6 Определить массу Брутто меда для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя пропорцию (1)

7 Определить массу Брутто воды для приготовления киселя жидкого с выходом 220 мл. используя пропорцию (1)

8 Определить количество порций используя формулу (4).

9 Составить технологическую карту. Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4

Производим решение:

1.Необходимо определить какое количество массой брутто необходимо взять, для приготовления жидкого киселя. Из лекционного материала знают, что на 200 мл киселя густого необходимо 8 гр крахмала. Соответственно на 1 литр густого киселя необходимо взять 40 гр. крахмала.

Необходимо определить, количество крахмала картофельного массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение 1

Производи решение крест на крест.

Крахмал картофельный 40 г с выходом 1000 мл

X масса крахмала картофельного с выходом 220мл

220 x40

X= _____ = 8,8 г.

1000

Ответ: на одну порцию потребуется 8,8 г. картофельного крахмала.

Данные заносим в бланк.

2.Необходимо определяют массу Брутто лимона для приготовления киселя жидкого с выходом 1000 мл., применяют решение с помощью формулы (3), приведено в приложении 2

По таблице №24 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % холодной обработки лимона, для получения сока потери составляет 58,0%.

Подставляем формулу

30 x 100 3000

Масса Брутто = _____ = _____ = 71гр

100 -58 42

Ответ: на один литр густого жидкого потребуется 71 гр. лимонов.

3 Необходимо определить, количество лимона массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение

1

Производи решение крест на крест.

лимон 71г с выходом 1000 мл

X масса лимон с выходом 220мл

220 x 71

X= _____ =16 г.

1000

Ответ: на одну порцию потребуется 16 гр. лимона. Данные заносим в бланк.

4 Необходимо определить количество лимонного сока массой Нетто на одну порцию выходом 220

мл, применяют решение с помощью формулы (5), приведено в приложении 2 По таблице №

24 «Расчет расхода сырья, полуфабрикатов и готовых изделий» норма отходов % холодной

обработки лимона, для получения сока потери составляет 58,0%

.Подставляем формулу

16 x (100- 58) 16 x 42

Масса Нетто = _____ = _____ = 7

мл.

100 100

Ответ на одну порцию потребуется 4 мл лимона сока.

5 Необходимо определить, количество сахара песка массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение

1

Производи решение крест на крест

Сахара песка 50г с выходом 1000 мл

X масса сахара песка с выходом 220мл

220 x 50

X= _____ = 11г.

1000

Ответ:на одну порцию потребуется 11 г. сахара песка. Данные заносим в бланк.

6 Необходимо определить, количество мёда массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение

1

Производи решение крест на крест.

Мёд 150 г. с выходом 1000 мл

X масса мед с выходом 220мл

220 x 150

$$X = \frac{33 \times 1000}{220} = 150 \text{ г.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 150 г. мёда. Данные заносим в бланк.
7 Необходимо определить, количество воды массой Брутто на одну порцию выходом 220 мл

применяют решение с помощью пропорции, приводиться в приложение

1

Производи решение крест на крест.

Вода 800 мл с выходом 1000 мл

X масса сахара песка с выходом 220мл

220 x 800

$$X = \frac{220 \times 800}{1000} = 176 \text{ мл.}$$

Ответ: на одну порцию потребуется 176 мл воды. Данные заносим в бланк.

8

Необходимо определить количество порций из заданного количества сырья.

В условии задачи дано, что поступил мёд весом 10 кг. разъяснение приведено в приложении 5

Количество порций = $10000 : 33 = 303$ порций.

Ответ: 303 порций можно приготовить и заданного количества мёда. Данные заносим в бланк.

10 Необходимо заполнить бланк технологической карты.

Бланк оформления технологической карты приведен в приложении 4

Оформляют бланк Технологической карты

Бланк оформления технологической карты

Утверждаю:

Технологическая карта

Наименование организации _____

Предприятие _____

Наименование блюда «Кисель из лимонного сока и меда »

Наименование сырья	I порция (гр., кг.,шт.)		303 порций (гр., кг.,шт.)	
	Масса брутто	Масса нетто	Масса брутто	Масса нетто
Крахмал	8,8	8,8	2,666	2,666
Лимон	16	7*	4,848	2,121*
Мёд	33	33	9,999	9,999
Сахар – песок	11	11	3,333	3,333
Вода	176	176	53,328	53,328
Выход		220		

*-масса лимонного сока

Технология приготовления:

В горячей воде развести половину нормы меда, добавить сахар и довести смесь до кипения.

Картофельный крахмал развести холодной кипяченой водой, заварить им, помешивая, кипящий сироп. Снять смесь с огня, влить оставшийся мед и лимонный сок. Кисель хорошо размешать, разлить в порционную посуду и охладить.

Требования к качеству:

Кисель имеет светло-желтый цвет, запах лимона, меда, вкус - кисло-сладкий с привкусом меда.

Правила отпуска:

Подают в порционном стакане. Подают при температуре 8-10С.

Задание 4. 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