

Дисциплина МДК. 04.01 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Тема: Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Цели занятия:

Обучающие:

- углубить, систематизировать, обобщить и проконтролировать знания студентов по процессу приготовления, подготовки к реализации холодных блюд;
- 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).

**Лекция
(2 часа)
План**

1. Рабочие места горячего цеха:

1.1 Рабочее место по приготовлению сиропов, отваров, сладких соусов и напитков.

1.2. Рабочее место по приготовлению вареных десертов в различных жидкостях и на пару.

1.3 Рабочие места по приготовлению жареных десертов (фламбе).

1.4 Рабочее место по приготовлению запечённых, выпеченных десертов.

1. Рабочие места горячего цеха. В горячем цехе осуществляется приготовление как горячих десертов и напитков сложного ассортимента, так и холодных на стадии тепловой обработки, которые далее передаются в холодный цех для дальнейшего доведения до готовности и порционирования. Горячий цех оснащают в основном секционным модулированным оборудованием, так как оно обеспечивает удобную взаимосвязь и последовательность технологических процессов. Оборудование устанавливают в виде отдельных технологических линий (пристенным или островным методом), на которых организуются рабочие места.

Горячий цех оснащают плитами, пароконвектоматами, жарочными шкафами, электрическими сковородами, фритюрницами, холодильными шкафами, производственными столами, стеллажами, полками и др.

Производственные столы оборудуют встроенными холодильными шкафами, ваннами, решетчатыми стеллажами и полками для хранения посуды и разделочных досок. В процессе приготовления продукции подбирают посуду по объему и назначению. Производственный инвентарь закрепляют за определенным рабочим местом, а также маркируют в зависимости от приготавливаемой продукции.

На крупных предприятиях общественного питания горячий цех имеет специализированные отделения. К ним относится соусное отделение. В соусном отделении готовят сладкие соусы, сиропы и гарниры, выпекают десерты, основы и отделочные украшения из различных видов теста и т. п. Оборудуют это отделение пароконвектоматами, жарочными шкафами, плитами, электросковородами, фритюрницами, универсальным приводом, машиной для протирания творога и др. Рабочее место оснащают наплитной посудой, сотейниками, сковородами, противнями. На рабочем месте должен находиться инвентарь: сита различных видов, дуршлаг, шумовки, ковши-сочки, черпаки, cedилки, поварские лопатки и вилки, соусные ложки и др.

В соусном отделении предусматривают три технологические линии, на которых организуют рабочие места:

- для жарения и пассерования продуктов и полуфабрикатов;
- варки, припускания, тушения и запекания продуктов и полуфабрикатов;
- в изготовления кулинарных изделий.

При производстве горячих десертов и напитков сложного ассортимента можно выделить несколько рабочих мест.

1.1 Рабочее место по приготовлению сиропов, отваров, сладких соусов и напитков организуют в горячем цехе на специально выделенном участке, который оборудован стационарным пищеварочным котлом и электрической плитой, водогрейным оборудованием (бойлером, кипятильником, водонагревателем), средствами малой механизации (подъемными механизмами — для подъема и спуска полной наплитной посуды), специальными крепкими приплитными табуретами. Данный ассортимент продукции lilL1 готовят в пищеварочных котлах, наплитных котлах или кастрюлях, вместимость которых подбирают в зависимости от объема производимой продукции с учетом заполняемости не более чем на 80-96 от общего объема. На рабочем месте должны быть необходимые функциональные емкости и инвентарь: соусные и разливные ложки (половники), шумовки, дуршлаг и др.

Для приготовления горячих напитков на рабочем месте (на крупных предприятиях организуют кофе-буфет) дополнительно устанавливают кофемолку и кофеварку, используют сифон, френч-пресс, вспениватель для молока и сливок. Подбирают инвентарь и посуду: мерные и разливные ложки (половники), диспенсеры для какао, заварные чайнички, кофейные и чайные пары, молочники, сливочки и т. п.

1.2 Рабочее место по приготовлению вареных десертов в различных жидкостях и на пару располагают на производственном столе, который установлен рядом с плитой или стационарным пищеварочным котлом. Для приготовления горячих десертов сложного ассортимента на основе круп рабочее место дополнительно оснащают встроенной моечной ванной. Измельчение дополнительных ингредиентов производят с помощью универсального привода со сменными механизмами или вручную на разделочной доске при помощи скалки. На рабочем столе устанавливают весы, подбирают необходимую наплитную посуду, функциональные емкости, инвентарь.

Варку десертов основным способом осуществляют в пищеварочных котлах или в наплитной посуде на тепловой поверхности.

Варка на пару осуществляется в пароконвектоматах, пароварочных аппаратах, в наплитной посуде с использованием емкости из нержавеющей стали с решёткой и крышки.

Припускание производят при помощи пароконвектоматов (в противнях с высокими бортами), пароварок открытого типа (в формах и функциональных емкостях), на тепловой поверхности в наплитной посуде.

1.3 Рабочее место по приготовлению жареных десертов (фламбе) оснащают производственным столом, который устанавливается рядом с плитой. На рабочем столе размещают настольные электрические весы, необходимый инвентарь и приспособления, функциональную тару и др.

Жаренье основным способом осуществляется на жарочной поверхности теплового оборудования в наплитной посуде (сковородах,

сковородах-гриль) или в специальных стационарных электрических сковородах.

При приготовлении десертов сложного ассортимента применяют современные методы, например фламбирование. Для фламбирования используют специальную сковороду фламбирования с длинной ручкой, портативную газовую горелку и дополнительный специальный инвентарь.

Жаренье во фритюре производят на плите в наплитной посуде или в электрофритюрницах (стационарных или настольных). Для этого процесса приготовления подбирают инвентарь и приспособления: сита, дуршлаг, шумовки, щипцы, лопатки, лотки, поварские иглы и др.

1.4 Рабочее место по приготовлению запеченных, выпеченных десертов оборудуют производственным столом рядом с жарочным шкафом, пароконвектоматом, а также дополнительным вспомогательным оборудованием: полками, передвижными стеллажами, тележками и др.

Для запекания десертов рабочее место дополнительно оснащают грилем-саламандрой, функциональными емкостями, противнями с высокими бортами. Для порционного запекания десертов используют небольшие металлические сковородки (кроншели), керамические формы (рамекины) и различные металлические и силиконовые формы. Также на рабочем месте должны быть кондитерские мешки для отсаживания, лопатки, шпатели, ножи и др. Для карамелизации поверхности порционных выпеченных десертов (гурьевская каша, крем-брюле, суфле) применяют портативную газовую горелку.

Для выпекания некоторых видов десертов, полуфабрикатов из различных видов теста используют кондитерские листы, кондитерские лопатки, кисточки, шпатели, формы — капсулы, различные металлические кольца и другой кондитерский инвентарь.

Для выпекания вафельных полуфабрикатов на рабочем месте дополнительно устанавливают электровафельницы, подбирают инвентарь: разливные ложки (половники), лопатки, лотки и др.

Контрольные вопросы

1. Опишите рабочее место по приготовлению сиропов, отваров, сладких соусов и напитков
2. Опишите рабочее место по приготовлению вареных десертов в различных жидкостях и на пару
3. Опишите рабочее место по приготовлению жареных десертов (фламбе)
4. Опишите рабочее место по приготовлению запеченных, выпеченных десертов

Домашнее задание:

Составить конспект лекции (записать в тетрадь), ответить на контрольные вопросы (устно)

Список рекомендованных источников

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности и общественном питании : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / Ю.М. Бурашников, А.С. Максимов. - 3-е изд., испр. И доп., - М. : Издательский центр «Академия», 2020.- 288 с.
2. 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 : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. - 2-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2021. – 320 с., [16] с. цв.вкл.
3. Богушева, В.И. Технология приготовления пищи : учебно-методическое пособие.- Ростов н/Д:Феникс, 2010.-374 с.
4. Васильева, И.В. Технология продукции общественного питания: учебник и практикум.-М.: Юрайт, 2016.-с.
5. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 6-е изд.,стер. - М. : Издательский центр «Академия», 2023.- 240 с.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания : учебник для студ. учреждений сред. проф. образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С.Анохина. – 4-е изд., доп. И перераб. - М. : Издательский центр «Академия», 2021.- 256 с.
7. Пасько, О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум: учеб.пособие.-2-е изд.,испр. и доп.-:Юрайт.2017.-248 с.

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

Преподаватель

Е.Л. Боцева