

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

**Лабораторная работа № 1-3
(6 часов)**

Тема: Организация приготовления, хранения десертов, организация рабочего места.

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

Теоретический материал:

Как правило, к холодным десертам относят: мороженое, фруктовые салаты, фруктовые и ягодные тарелки, а также натуральные фрукты и ягоды.

Процесс приготовления сладких блюд включает в себя следующие этапы:

- ☐ приемку и оценку качества сырья и продуктов;
- ☐ обработку и подготовку основных видов сырья: свежих, сушеных, консервированных, свежемороженых фруктов и ягод;
- ☐ подготовку дополнительных ингредиентов (сахара, желатина, муки, яиц и др.);
- ☐ приготовление продукции;
- ☐ подготовку к реализации и организацию хранения и реализации продукции.



а ☐ нож для удаления сердцевины яблок; б ☐ желобковый нож; в ☐ механизм для удаления сердцевины из яблок и деления на дольки; г ☐ механизм для удаления сердцевины яблок, очистки от кожицы и нарезки в виде спирали; д ☐ нож для очистки яблок, груш, айвы от кожицы вручную; е ☐ терка-шинковка «Мандолина»



Рис. 2. Механизмы для обработки, подготовки тропических плодов, цитрусовых, арбуза:

а □ приспособление для удаления сердцевины и нарезки в виде «спирали» ананаса;

б □ нож для удаления косточки и деления на половинки манго; **в** □ нож для снятия

цедры с лимона, апельсина; **г** □ нож для очистки апельсинов от кожуры; **д** □ терки

для снятия цедры; **е** □ нож для отделения мякоти арбуза, дыни



Рис. 3. Механизмы для удаления косточек из вишни, черешни:
а □ для удаления косточек вручную; **б** □ для автоматизированного удаления косточек



Рис. 4. Емкости для хранения обработанных фруктов, ягод:
а □ контейнеры с вентиляционными клапанами; **б** □ пластиковые пакеты с герметичной застежкой; **в** □ функциональные емкости из пластика; **г** □ функциональная емкость металлическая с перфорированными стенками и дном; **д** □ вакуумные контейнеры

Свежие плоды и ягоды не подвергают тепловой обработке. Поэтому они не теряют своего аромата, вкуса, содержащиеся в них витамины сохранены. Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Подают плоды и ягоды натуральными или с сахаром, рафинадной пудрой, сиропом, молоком, сливками, сметаной. Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или в вазочке.

Фруктовые салаты. Для приготовления салатов используют свежие фрукты и ягоды, так как яблоки, апельсины, мандарины, киви, клубнику, чернику и другие, а также консервированные и сушеные. Последние перед использованием варят или замачивают в горячей воде до тех пор, пока они не станут мягкими. **Свежие фрукты предварительно перебирают, моют, очищают от жесткой кожицы, плодоножек, семян и косточек.** Сильно загрязненные плоды промывают дважды, стараясь делать это аккуратно, чтобы не помять. Промытые фрукты кладут в сито и дают стечь воде. Некоторые фрукты (яблоки, груши, авокадо) при нарезке быстро окисляются

и темнеют. Чтобы этого не произошло, их можно сбрызнуть соком лимона. Некоторые южные фрукты (папайя, маракуйя, манго) рекомендуется поливать соком лайма, который прекрасно оттеняет их вкус и придает приятный аромат. Кроме фруктов, для салатов применяют такие продукты, как сливки, сметана, молоко, мороженое, яйца, сахар, шоколад, какао, железирующие и ароматические вещества и др. Чаще всего их используют для приготовления соусов и заправок для салатов. Для этой же цели применяют фруктовые соки и сиропы, которые иногда смешивают с вином и другими спиртными напитками.

Перед подачей к столу большинство салатов охлаждают, чтобы они успели пропитаться соусом, который оттеняет вкус фруктов.

На рабочем месте повара для приготовления сладких блюд устанавливают ванну, производственный стол с охлаждаемым шкафом, настольные весы и используют различный инвентарь, инструменты, формочки, столовую посуду.

Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости; Оснастка должна располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой - слева; Для каждого инструмента должно быть определенное место; Рабочее место должно иметь соответствующее освещение, всё оборудование, приборы и посуда должно располагаться с максимальным удобством для повара, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверенна на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ. К рабочему месту повара должна подводиться вентиляция. У оборудования должно присутствовать заземление.

Для выполнения многих операций применяют универсальный привод со сменными механизмами для протирания фруктов, ягод, взбивания сливок, муссов, самбуков.

Поступающие в цех фрукты и ягоды перебирают, промывают в проточной воде через дуршлаг. Фрукты и ягоды отпускают в натуральном виде с сахаром, молоком, сливками.

Для железированных сладких блюд из ягод и фруктов выжимают сок, используя соковыжималки. Варят сиропы в горячем цехе. Подготовленный сироп разливают в формы, лотки. Сироп для мусса взбивают при помощи сменного механизма к универсальному приводу. Отпускают сладкие блюда (муссы, желе) в стеклянных креманках или десертных тарелках.

На крупных предприятиях для приготовления мягкого мороженого устанавливают фризёр. Для кратковременного хранения и отпуска мороженого промышленного производства используют низкотемпературный прилавок ПХН-1-0,4 или низкотемпературную секцию СН-0,15.

Мороженое отпускают в металлических креманках в натуральном виде или с различными наполнителями. Для порционирования мороженого используют специальные ложки.



Ход занятия

Задание 1. Организовать рабочее место повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов. Составить схему организации рабочих мест.

Задание 2 Описать оборудование, инвентарь (количество необходимых емкостей), инструмент (необходимые ножи для обработки и нарезки фруктов), разделочные доски в соответствии с цветом для обработки фруктов. При организации рабочего места должна быть обеспечена последовательность выполнения всех операций технологического процесса.

Задание 3. Описать виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними.

Задание 4. Перечислить требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания.

Задание 5. Сделать выводы о проделанной работе.

Ответьте на контрольные вопросы и задания

Контрольные вопросы и задания

1. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования при приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов?
2. Что необходимо сделать для того чтобы очищенные яблоки не потемнели?
3. Опишите правила безопасного использования ножей
4. Фрукты, из которых сок не приготавливают _____
5. Виды загустителей _____
6. Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для обработки и нарезки фруктов по заданию (в зависимости от производимой операции у вас будет заполнена та или иная графы)

Наименование фруктов	Наименование операции	Технологическое оборудование	Кухонная посуда, инструменты, инвентарь
Яблоки	Очистка		
	Удаление сердцевины		
	Нарезка		
Цитрусовые	Очистка		
	Нарезка		
	Получение сока		
Ягоды	Промывка ягод		
Вишня	Удаление косточек		

7. Заполните таблицу «Достоинства и недостатки плит»

Индукционная плита 	
<i>Достоинства</i>	
<i>Недостатки</i>	
Производственная плита с чугунными конфорками 	
<i>Достоинства</i>	

<i>Недостатки</i>	
-------------------	--

Преподаватель

Е.Л. Боцева

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