

ПАМЯТКА СТУДЕНТУ
по выполнению и оформлению заданий,
предложенных для дистанционного обучения

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

Группа: ПКД 4/2

Преподаватель: Бароненко Ольга Владимировна

Тип занятия: лекция №8

Инструкция по осуществлению обратной связи:

1. Студент должен изучить предложенный материал и выполнить все задания по учебной дисциплине в соответствии с планом выполнения в срок, согласно следующей даты в расписании занятий (или указанной даты в задании).
2. Отчет о выполненном задания отсылается в виде фото выполненной работы или в файловом документе.
3. Название файла должно содержать следующую информацию: индекс группы, ФИО студента, № занятия.

Например: **ПКД 4/2 Иванов И.И. Лекция №1**

4. Консультации и отправка выполненного домашнего задания осуществляются по электронному адресу: olga.baronenko@yandex.ru

Алгоритм работы над материалом:

План ознакомления и выполнения заданий по усвоению теоретического материала:

№ п/п	Алгоритм работы над материалом	Источник материала задания	Вид работы
	Ознакомьтесь с планом изучения темы и структурой хода занятия	Лекционный материал	устно
	Изучите теоретический материал лекции (вопросы плана 1- 4)	Лекционный материал	устно
	Составьте тезисный конспект по плану лекции (вопросы 1-4), используя лекционный материал	Лекционный материал	письменно
	Дайте ответы на контрольные вопросы (у себя в конспекте)	Лекционный материал	письменно

1. Литература: Учебники по дисциплине МДК 04.02 для СПО.
2. Технологические карты и сборники рецептур для предприятий общественного питания.
3. Т. Келлер "Заметки на салфетке".

4. Н. Лопес "Кондитер. Профессиональный подход".

Тема : Классификация, ассортимент, требования к качеству, пищевая ценность горячих напитков сложного ассортимента

Цель: Сформировать систематизированные знания о многообразии горячих напитков сложного ассортимента. Изучить принципы классификации и современный ассортимент. Усвоить требования к качеству, возможные дефекты и причины их возникновения. Оценить пищевую и энергетическую ценность напитков как части рациона. Развить профессиональное мышление для создания и подачи напитков в соответствии с актуальными направлениями.

План

1. Введение.
2. Классификация горячих напитков сложного ассортимента.
3. Ассортимент: традиционные и современные напитки, их особенности.
4. Требования к качеству. Дефекты.
5. Пищевая ценность. Физиологическое значение, калорийность.
6. Заключение.

Ход занятия

I. Лекционный материал

1. Введение.

Горячие напитки — завершающий аккорд трапезы, элемент гостеприимства, утренний ритуал и самостоятельная категория в меню баров, кофеен и ресторанов. Сегодня они вышли далеко за рамки простого чая или кофе. «Сложный ассортимент» подразумевает напитки, приготовленные из двух и более видов сырья, с использованием сложных технологических приемов (взбивание, слоение, настаивание, варка), зачастую имеющие сложный органолептический букет.

Профессионал (повар, бариста) должен не только приготовить напиток по рецепту, но и:

- Разбираться в видах сырья (сорта кофе, чая, какао-бобов, пряностей).
- Понимать технологические принципы (экстракция, температура, время).

- Контролировать качество на всех этапах.
- Знать пищевую ценность продукта для консультирования гостей.
- Уметь создавать авторские напитки.

2. Классификация горячих напитков сложного ассортимента

Классификация может строиться по нескольким ключевым признакам:

1. По основному сырьевому компоненту:

- **Кофейные:** основа — заварной кофе (эспрессо, фильтр-кофе). Сюда относят латте, капучино, раф, флэт уайт, кофе по-восточному и т.д.
- **Чайные:** основа — чайный настой. Сюда входят классические виды (черный, зеленый), а также напитки с добавками: масала-чай, пуэр с молоком, английский чай с сиропами, классический русский чай с лимоном/сахаром/вареньем.
- **Шоколадные/какао-содержащие:** основа — какао-порошок или тертый шоколад. Например, классический горячий шоколад (густой), какао с молоком, испанский шоколад чуррос.
- **Напитки на растительном сырье (травяные, фруктовые):** основа — настои/отвары трав, плодов, цветов (ромашка, шалфей, шиповник, имбирь, облепиха). Например, сбитень, грот (безалкогольный), имбирный чай с лимоном и медом.
- **Смешанные (комбинированные):** где сочетаются несколько основ (чай + кофе = «чай-латте» или «грязный чай», кофе + какао и др.).

2. По технологии приготовления:

- **Завариваемые (настаиваемые):** чай, травяные настои.
- **Приготовленные под давлением:** эспрессо и все напитки на его основе.
- **Взбиваемые/эмульгированные:** капучино (взбитое молоко), раф (взбитые со сливками), горячий шоколад со взбитыми сливками.
- **Варимые:** кофе по-восточному (в турке), сбитень, глинтвейн (безалкогольный вариант), какао (для лучшего растворения).
- **Слоеные (layered):** ирландский латте (кофе, сироп, молоко, сливки), некоторые авторские коктейли.

3. По характеру потребления и месту в меню:

- **Завершающие обед (дижестивы):** крепкий кофе (эспрессо), чай.
- **Повседневные, утренние:** латте, капучино, американо.

- **Десертные:** сладкие варианты горячего шоколада, латте с сиропами, чай с десертными добавками.
- **Сезонные/тематические:** сбитень, глинтвейн, облепиховый чай (зима), пряные латте (осень).

3. Ассортимент горячих напитков сложного ассортимента (примеры)

А. Кофейные напитки (на основе эспрессо):

- **Капучино:** эспрессо + горячее молоко + молочная пена (1:1:1). Классический с корицей или какао.
- **Латте:** эспрессо + большое количество горячего молока + немного пены (1:3:0,5). Основа для рисунков (латте-арт).
- **Флэт Уайт:** эспрессо (часто двойной ристретто) + микропена (маленький, крепкий, бархатистый).
- **Раф-кофе:** эспрессо + сливки + ванильный сахар, взбитые парой в питчере. Имеет однородную нежную структуру.
- **Кофе по-восточному (в турке):** мелкий помол + вода (+ сахар, кардамон). Готовится с подъемом пенки.

Б. Чайные напитки:

- **Масала-чай:** крепкий черный чай + молоко + смесь пряностей (кардамон, имбирь, гвоздика, перец) + сахар. Варится.
- **Английский чай:** настой качественного черного чая + подогретое (но не кипяченое) молоко. Подается раздельно.
- **Золотой латте (куркума-латте):** настой куркумы, имбиря, корицы + молоко. Без кофеина.
- **Облепиховый чай:** пюре из облепихи + черный/зеленый чай + мед/сироп.

В. Шоколадные напитки:

- **Горячий шоколад классический:** на основе тертого темного шоколада и молока (иногда сливок), густой.
- **Испанский чуррос с шоколадом:** более жидкий, но насыщенный шоколад для макания.
- **Какао:** на основе какао-порошка, сахара и молока.

Г. Напитки на растительном сырье:

- **Сбитень:** вода + мед + пряности (корица, гвоздика, мята) + иногда чай. Варится.
- **Имбирный чай с лимоном и медом:** настой свежего имбиря + цитрус + мед (мед добавляется в остывший до 60°C напиток).
- **Грог (безалкогольный):** чай + цитрусы + пряности + сахар.

4. Требования к качеству. Дефекты.

Требования к сырью:

- **Кофе:** зерно должно соответствовать виду (арабика, робуста), степени обжарки, иметь ровный цвет, характерный аромат, без посторонних запахов.
- **Чай:** лист целый или ломаный, без пыли, с ярко выраженным ароматом, соответствующей влажности.
- **Молоко и сливки:** свежесть, жирность (для взбивания пены оптимально 3,2-3,5%).
- **Вода:** чистая, мягкая, без запаха. Жесткая вода портит вкус кофе и чая.
- **Дополнительные ингредиенты (сиропы, пряности, шоколад):** соответствие сроку годности, целостность упаковки, выраженный вкус и аромат.

Требования к процессу приготовления:

- **Соблюдение температурного режима:** вода для чая 80-95°C (в зависимости от вида), для эспрессо 88-92°C, молоко для взбивания 4-7°C (начальная), нагрев до 60-65°C.
- **Соблюдение времени:** экстракция эспрессо – 25-30 секунд, настаивание чая – 3-7 минут, варка в турке – до подъема пенки.
- **Соблюдение пропорций рецептуры.**
- **Использование чистого, подготовленного оборудования** (кофемолка, кофе-машина, питчеры, чайники).

Требования к готовому продукту (органолептические показатели):

- **Внешний вид:** соответствие виду напитка. Для капучино – устойчивая пена с глянцевым блеском, для латте арт – четкий рисунок, для чая – прозрачность (кроме некоторых видов).
- **Консистенция:** однородная (кроме слоеных напитков), без осадка (кроме кофе в турке).

- **Вкус и запах:** чистые, ярко выраженные, соответствующие используемому сырью, без посторонних привкусов (горечи, кислоты от грязного оборудования, запаха гари).
- **Температура подачи:** 70-75°C для большинства напитков. Посуда должна быть прогретой.

!!!Распространенные дефекты и их причины:

- ☒ **Горький кофе:** переэкстракция (слишком тонкий помол, долгое проливание), грязный холдер, старая обжарка.
- ☒ **Кислый кофе:** недэкстракция (слишком крупный помол, мало времени), низкая температура воды.
- ☒ **Пена капучино быстро оседает:** жирное молоко, перегретое молоко (>70°C), грязный питчер.
- ☒ **Чай мутный, горький:** заварка слишком долго настаивалась, использован кипяток для нежных сортов.
- ☒ **Шоколадный напиток с комками:** какао-порошок не был смешан с сахаром и разведен холодным молоком перед нагревом.

5. Пищевая ценность горячих напитков

Пищевая ценность сильно варьируется в зависимости от рецепта.

- **Кофе (эспрессо, американо):** минимальная калорийность (2-5 ккал). Ценность в биологически активных веществах: **кофеин** (стимулирует ЦНС), **антиоксиданты**. Не источник Б/Ж/У.
- **Молочные кофейные напитки (латте, капучино):** калорийность зависит от жирности и объема молока. **Источник белка и кальция из молока, жиров и углеводов (лактоза).** Капучино (150 мл) на молоке 3,2% — около 80-100 ккал.
- **Чай:** почти нулевая калорийность без добавок. Содержит **танин, теин (аналог кофеина), витамины, микроэлементы.** Антиоксидантные свойства (особенно у зеленого чая).
- **Чай с сахаром/медом, молоком:** становится источником **быстрых углеводов.** Мед добавляет ферментов и микроэлементов.
- **Горячий шоколад/какао:** высококалорийный напиток. **Источник углеводов, жиров, незначительно — белка.** Содержит **теобромин** (мягкий

стимулятор), **антиоксиданты, магний, железо.** Чашка горячего шоколада может содержать 200-300 ккал и более.

- **Напитки с пряностями и медом:** имеют функциональные свойства (имбирь – согревающее, противовоспалительное; мед – тонизирующее; мята – успокаивающее).

!!!Важно: Повар должен учитывать калорийность и состав при формировании меню и быть готовым ответить на вопросы гостей о составе напитков.

6. Заключение.

Современные тенденции:

- **Здоровый образ жизни:** рост потребления альтернатив кофе (цикорий, ячменные напитки), растительного молока (овсяное, миндальное, кокосовое).
- **Персонализация:** возможность выбора вида молока, сиропа, крепости.
- **Авторские напитки:** создание уникальных рецептов на сезонной основе.
- **Экологичность:** внимание к происхождению сырья (fair trade, органическое).

Знания классификации, ассортимента, требований к качеству и пищевой ценности – это не теория, а практический инструмент для ежедневной работы, создания конкурентоспособного меню и обеспечения высокой культуры обслуживания.

II. Закрепление изученного материала

Контрольные вопросы:

- 1) Назовите основные признаки классификации горячих напитков.
- 2) В чем ключевая технологическая разница между капучино и латте?
- 3) Перечислите причины быстрого оседания пены в капучино.
- 4) Какой горячий напиток можно считать наиболее калорийным и почему?
- 5) Каковы оптимальные температуры воды для заваривания зеленого чая и приготовления эспрессо?