

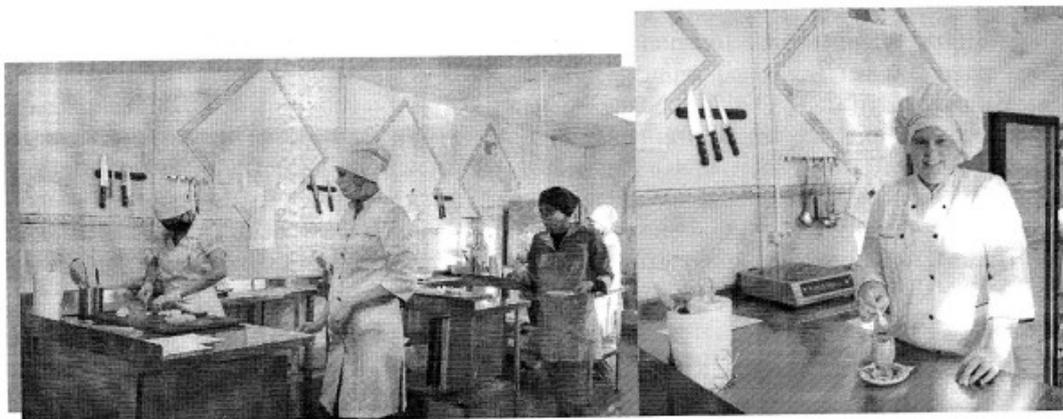
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ  
УЧРЕЖДЕНИЕ ИРКУТСКОЙ ОБЛАСТИ  
«ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ № 58 Р.П. ЮРТЫ»  
(ГБПОУ ПУ № 58 р.п. Юрты)

Рассмотрено на заседании  
Методического Совета  
Протокол № 2  
От «10» октября 2021г  
Савченко Н. А. *Савк*

Утверждаю  
зам. директора по УПР

«10» октября 2021г.  
*Савк* О. В. Савицкая

*Методическая разработка открытого урока по учебной практике  
УП04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и  
горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента  
по теме: «Приготовление холодных сладких блюд и напитков сложного  
ассортимента»*



Автор-составитель Л. Л. Баженова  
мастер производственного обучения

р.п. Юрты, 2021г

## СОДЕРЖАНИЕ

	стр.
ВВЕДЕНИЕ	4
ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ	5
ЗАКЛЮЧЕНИЕ	52
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	53

В методической разработке представлен урок учебной практики с элементами инновационных технологий, целью которого является активизация познавательной деятельности обучающихся, способствующая развитию общих и профессиональных компетенций, навыков самоконтроля на уроках учебной практики.

Целью данной методической разработки является презентация опыта работы по применению на уроках учебной практики современных педагогических технологий.

Данная разработка урока учебной практики предназначена для мастеров производственного обучения и преподавателей общепрофессионального и профессионального циклов.

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

ГБПОУ «Профессиональное училище № 58 р.п. Юрты»

План занятия по учебной практике УП04

Дисциплина	ПМ. 04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
№ группы, форма обучения, курс	6, очная, IV
Профессия	43.01.09 Повар, кондитер
Преподаватель	Л. Л. Баженова
Тема	Приготовление холодных сладких блюд и напитков сложного ассортимента

*Цели:*

*Обучающие:*

- совершенствование навыков обучающихся по приготовлению холодных сладких блюд и напитков сложного ассортимента;
- научить обучающихся правильно рассчитывать стоимость холодных напитков сложного ассортимента.

*Развивающие:*

- способствовать развитию профессиональных навыков, коммуникативных и креативных способностей, творческой активности, индивидуального стиля мышления и умения принять полученные знания в практической деятельности.

*Воспитательные:*

- содействовать становлению и развитию профессионального мастерства, осознание потребности и ответственности каждого за результат своей деятельности;
- дисциплинированность, аккуратность с акцентом на освоение общих компетенций.

*Задачи:*

1. Отработать и закрепить действия и приемы при приготовлении и отпуске холодных сладких блюд и напитков сложного ассортимента.
2. Произвести расчет стоимости холодных напитков сложного ассортимента.
3. Соблюдать культуру труда, проявлять уверенность при выполнении задания.
4. Рационально использовать инвентарь и оборудование в процессе работы.

*Формируемые компетенции:*

ПК 4.1 Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ОК 1 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

ОК 2 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 3 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

*Предполагаемые результаты:*

Обучающийся должен знать:

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

*уметь:*

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

*иметь практический опыт в:*

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  
ведении расчетов с потребителями.

*Методы обучения:* объяснение, показ трудовых приемов и операций

*Межпредметные связи:*

МДК 04.02 тема «Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных сладких блюд и напитков сложного ассортимента»

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 «Фрукты, ягоды»

« Биологическое значение пищи и ее химический состав»

ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места тема «Тепловое оборудование»;

ОПД.04 Основы калькуляции и учета по теме: «Расчет калькуляционных карт»

*Материально – техническое оснащение:*

*Оборудование:* мультимедийный проектор, ноутбук с выходом в интернет, плита электрическая (с индукционным нагревом), пароконвектомат, холодильный шкаф, стол производственный, электронные весы, блендер ручной погружной, блендер стационарный, миксер, соковыжималка, производственные столы.

*Посуда, инвентарь, инструменты:* сотейники, ножи поварской тройки, емкости, разделочные доски, сито, стаканы, трубочки.

*Сырье:* согласно рецептуре.

*Раздаточный материал:* инструкционно-технологические карты, калькуляционные карты, карта рейтинга урока, сравнительная таблица.

*Литература, используемая при подготовке занятия*

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» ООО Издательство Арий, М.: Лада, 2019 – 688 с.: ил.

2 Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

3. Сеницына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

*Литература, рекомендуемая обучающимся*

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

Интернет ресурсы:

1. <https://learningapps.org/watch?v=p7615rpc522> задание по теме «Приготовление холодных сладких блюд и напитков».
2. <https://infourok.ru/prezentaciya-prigotovlenie-holodnyh-sladkih-blyud-i-napitkov-6036690.html> презентация «Приготовление холодных сладких блюд и напитков».
3. <https://www.youtube.com/watch?v=osDUKwV561k> Приготовление яблок жареных в тесте.
4. <https://1000.menu/cooking/29121-morkovnyi-smuzi-s-yablokom-apelsinom> Морковный смузи с яблоком и апельсином.

### Ход урока

№ этапа	Наименование этапов и его структурных элементов	Норма времени	Деятельность мастера производственного обучения	Деятельность обучающихся	Предполагаемый результат
1	<b>Организационный</b>	5 мин.	Взаимное приветствие. Проверка наличия спецодежды, внешнего вида и санитарного состояния.		Подготовка обучающихся к восприятию материала.
<b>2. Вводный инструктаж</b>					
2 1	Целевая установка на урок.	5мин.	1. Сообщение темы и целей урока «Приготовление холодных сладких блюд и напитков сложного ассортимента» (Слайд 1-2) 2. Поставить перед обучающимися технологические задачи: рассчитать технологические и калькуляционные карты: - коктейль молочно-шоколадный; - морковный смузи с яблоком и апельсином;	Осмысливают предстоящую деятельность. Получают задания, раздаточный материал, необходимый для выполнения работы.	Мотивация обучающихся на восприятие учебного материала.

			<ul style="list-style-type: none"> <li>- клубнично-банановый смузи с мороженым;</li> <li>- лимонад;</li> <li>- яблоки в тесте жареные;</li> <li>- суфле шоколадное или ванильное, или ореховое.</li> </ul>		
2 2	Актуализация знаний учащихся (проверка знаний)	30мин.	<p>Предлагает учащимся проверить свои знания:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Какое оборудование и инвентарь применяются для приготовления холодных сладких блюд и напитков. Классификация сладких блюд (<i>Слайд 3-7</i>)</li> <li>2. Технологические процессы приготовления холодных сладких блюд и напитков.</li> <li>3. Заполнение карты рейтинга урока (Приложение 1)</li> </ol> <p>Решить задание на ЭОР <a href="https://learningapps.org/watch?v=p7615rpc522">https://learningapps.org/watch?v=p7615rpc522</a></p>	<p>Отвечают на вопросы.</p> <p>Проверяют свои знания.</p>	Формирование познавательного интереса.
2 3	Формирование ориентировочной основы деятельности.	10мин.	<p>Организует деятельность учащихся.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Объясняет последовательность выполнения работ.</li> <li>2. Выдает задания по расчету технологических карт Приложение 7 (<i>Слайд 8-13</i>).</li> <li>3. Выдает технологические карты для расчета.</li> <li>5. Сообщает нормы времени при выполнении работ (180 мин)</li> </ol>	<p>Разбиваются на бригады, технологические карты, рассчитывают технологические карты</p>	Развитие мыслительной деятельности.
2 4	Предварительное определение уровня	20мин.	<p>Предлагает обучающимся проверить свои знания по организации работы</p>	<p>Отвечают на поставленные вопросы.</p>	Формирование опорных знаний.

	полученных знаний.		и соблюдению правил техники безопасности при приготовлении холодных сладких блюд и напитков разнообразного ассортимента: 1. Выполнить упражнение «Схема» (Приложение 2) (Слайд 14-15). 2. Выполнить упражнение «Сравнительная таблица» (Приложение 3). 3. Выполнить упражнение «Концептуальная таблица» (Приложение 4). 4. Рассчитать калькуляционные и технологические карты холодных сладких блюд и напитков (Приложение 5)	Осуществляют учебные действия по намеченному плану.  Выполняют упражнения.	
<b>3. Текущий инструктаж</b>					
3 1	Самостоятельная работа обучающихся по выполнению практического задания.	180 мин.	Наблюдает, консультирует. Косвенно руководит деятельностью. Обходит рабочие места. <i>Первый обход:</i> Проверка организации рабочих мест и выполнения санитарно-гигиенических требований. <i>Второй обход:</i> Проверка правильности и последовательности выполнения технологических приемов и операций, трудовых приемов. <i>Третий обход:</i> Проверка правильности ведения самоконтроля.	Самостоятельно выполняют задания: 1. Подготавливают рабочее место, подбирают посуду, инвентарь. Выполняют: 1. Подбор посуды, инвентаря. 2. Взвешивание продуктов согласно рецептуре. 3. Приготовление коктейля. 4. Приготовление смузи. 5. Приготовление лимонада.	Формирование общих и профессиональных компетенций, развитие самостоятельности и творчества.

			<p><i>Четвертый обход:</i>          проверка своевременного устранения выявленных недостатков в работе.</p> <p><i>Пятый обход:</i>          Оценивание работ. При необходимости индивидуально инструктирует и показывает. Заносит данные в карту рейтинга.</p>	<p>6. Приготовление суфле ванильного или шоколадного, или орехового.</p> <p>7. Приготовление яблочек в тесте жареных.</p> <p>8. Оформляют готовые блюда.</p> <p>9. Убирают рабочие места.</p> <p>10. Подают готовые блюда, проводят бракераж.</p>	
<b>4. Заключительный инструктаж</b>					
4 1	Подведение итогов урока.	10мин.	1. Оценивает усилия обучающихся, качество выполнения задания, творческие способности.	Участвуют в оценке, путем коллективного обсуждения и самооценки. Формулируют выводы.	Оценка степени реализации поставленных целей.
4 2	Домашнее задание.	5мин.	1. Предлагает оценить свою деятельность и ощущения через рефлексию. <i>(Слайд 16)</i> 2. Предлагает подготовить обучающимся презентацию по теме: «Приготовление холодных сладких блюд и напитков».	Анализируют свою деятельность на уроке через рефлексию. Записывают в тетрадях тему домашнего задания.	Развитие самостоятельности и творчества.

Карта рейтинга урока  
Группа № \_\_\_\_\_ Обучающийся (ФИО) \_\_\_\_\_

№ п/п	Показатели	Максимальное количество	Самостоятельная работа	Взаимосвязь между	Оценка мастера	Средний балл
1	Вводный инструктаж	0-30				
	- упражнение «Схема» (по 1 баллу за 1 правильный ответ 1-й ячейки)	0-10				
	- упражнение «Сравнительная таблица» (по 2 балла за 1 правильный ответ 1 напиток)	0-8				
	- упражнение «Концептуальная таблица» (по 2 балла за 1 правильный ответ 1 напиток)	0-8				
	- расчет калькуляционных карт (по 1 балл за 1 напиток)	0-4				
2	Текущий инструктаж	0-60				
	- внешний вид, санитария, гигиена	0-5				
	- организация рабочего места- умение эксплуатировать технологическое оборудование	0-5				
	- соблюдение требований безопасности труда	0-5				
	- правильность выполнения технологических приемов и операций	0-15				
	- органолептическая оценка качества напитков	0-20				
3	Закрепление материала	0-6				
	- упражнение «Концептуальная таблица» (по 1 баллу за 1 правильный ответ 1 напиток)	0-4				
<b>Всего</b>		<b>90</b>				

*Таблица оценки работы по набранному количеству баллов*

81-90	=5	61-80	=4	41-60	=3	0-41	=2
-------	----	-------	----	-------	----	------	----

## УПРАЖНЕНИЕ «СХЕМА»

Схема – упрощённое изложение, изображение, представление чего-либо в самых общих чертах.

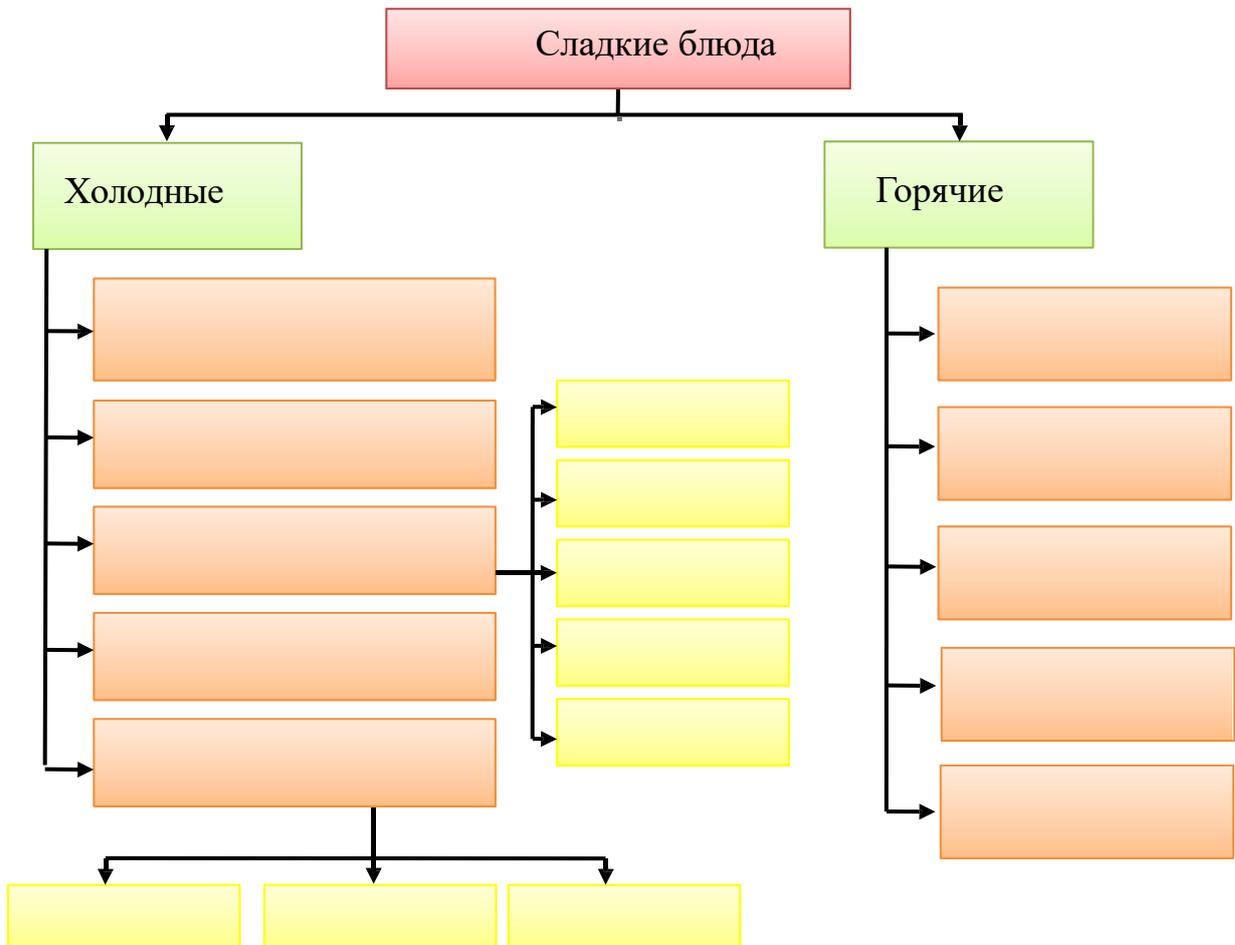
Классификационная схема - это схема распределяющая множество однородных объектов по классам, подклассам и т.п. с помощью семантического отношения "Общее-частное". Классификация есть не что иное, как деление объёма понятия на элементы составляющее его множество. Делением называется раскрытие объёма известного понятия; оно происходит путем перечисления всех видов (т. е. меньших по объёму понятий), входящих в состав делимого понятия.

*Пошаговое описание:*

1. Заполнить большие и малые смысловые единицы «Классификация сладких напитков»

*Пошаговое описание:*

1. Заполнить большие и малые смысловые единицы «Классификация сладких блюд».



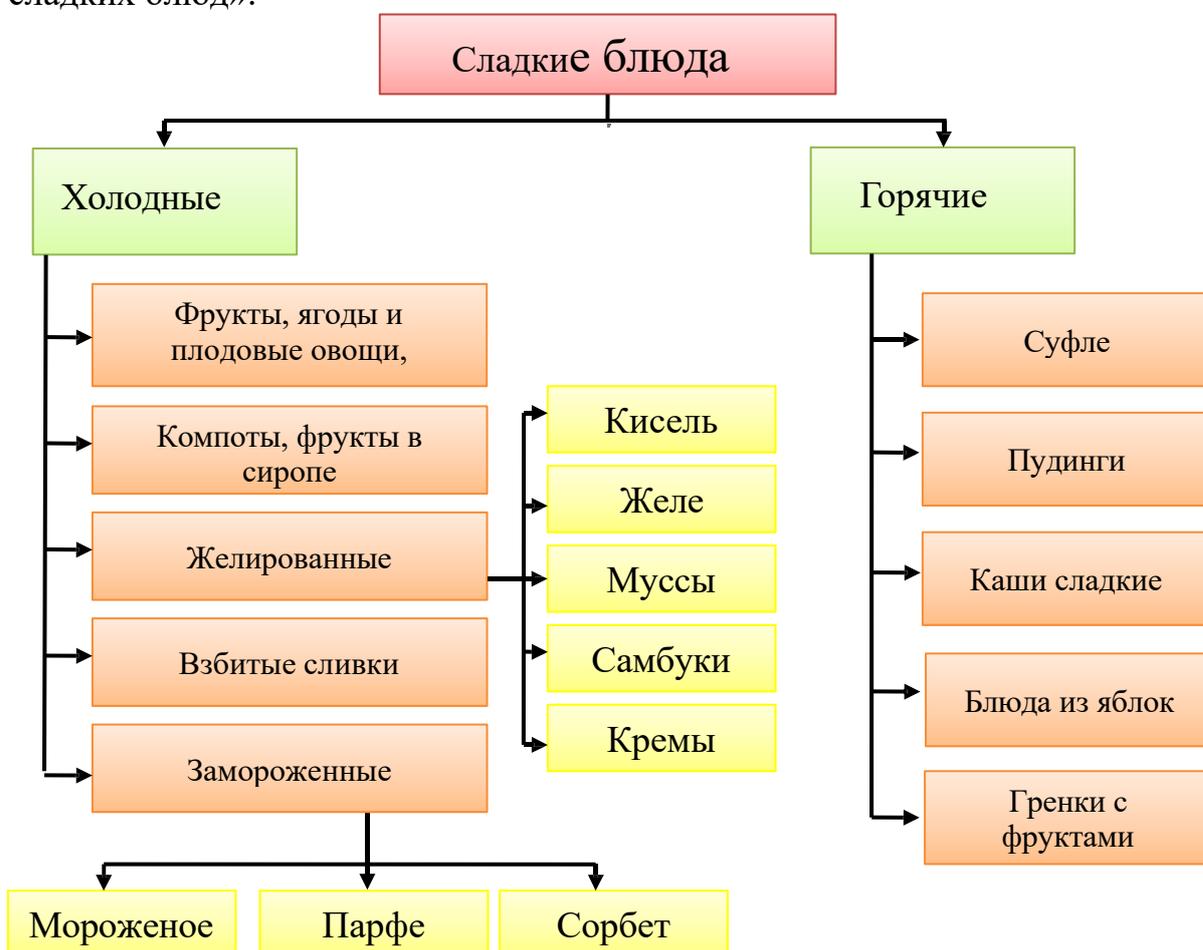
**УПРАЖНЕНИЕ (с ответами)**  
**«СХЕМА»**

Схема – упрощённое изложение, изображение, представление чего-либо в самых общих чертах.

Классификационная схема - это схема распределяющая множество однородных объектов по классам, подклассам и т.п. с помощью семантического отношения "Общее-частное". Классификация есть не что иное, как деление объёма понятия на элементы составляющее его множество. Делением называется раскрытие объёма известного понятия; оно происходит путем перечисления всех видов (т. е. меньших по объёму понятий), входящих в состав делимого понятия.

*Пошаговое описание:*

1. Заполнить большие и малые смысловые единицы «Классификация сладких блюд».



## УПРАЖНЕНИЕ «СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА»

Таблица (из лат. *tabula* – доска) – способ структурирования данных. Представляет собой распределение данных по однотипным строкам и столбцам. Таблицы представляют собой матрицу, составление которой дает возможность более четкого сравнительного анализа или комплексной оценки.

В данной таблице колонки используются для названия блюд, а ряды – для сырья входящего в блюдо. Так можно быстро и просто сравнить набор продуктов, которые входят в предложенный перечень блюд.

*Пошаговое описание:*

1. Изучить рецептуру блюд и запомнить состав сырья, которое в нее входит.
2. Отметить галочкой ячейку–пересечение «названия напитков» и «сырье».

№ п/п	Сырье	Названия напитков					
		Коктейль молочный шоколадный	Морковный смузи с яблоком и апельсином	Клубнично-банановый смузи с мороженым	Лимонад	Суфле ванильное, шоколадное, ореховое	Яблоки в тесте жаренные
1	Мороженое						
2	Молоко						
3	Морковь						
4	Яблоко						
5	Апельсин						
6	Банан						
7	Клубника						
8	Лимон						
9	Сахар-песок						
10	Шоколад молочный						
11	Вода						
12	Лёд						
13	Яйца						
14	Мука пшеничная высшего сорта						
15	Масло сливочное						
16	Ванилин						
17	<b>Миндаль жареный:</b>						

18	Рафинадная пудра						
19	Сметана						

**УПРАЖНЕНИЕ (с ответами)**  
**«СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА»**

Таблица (из лат. *tabula* – доска) – способ структурирования данных. Представляет собой распределение данных по однотипным строкам и столбцам. Таблицы представляют собой матрицу, составление которой дает возможность более четкого сравнительного анализа или комплексной оценки.

В данной таблице колонки используются для названия блюд, а ряды – для сырья входящего в блюдо. Так можно быстро и просто сравнить набор продуктов, которые входят в предложенный перечень блюд.

*Пошаговое описание:*

1. Изучить рецептуру блюд и запомнить состав сырья, которое в нее входит.
2. Отметить галочкой ячейку–пересечение «названия напитков» и «сырье».

№ п/п	Сырье	Названия напитков					
		Коктейль молочный шоколадный	Морковный смузи с яблоком и апельсином	Клубнично-банановый смузи с мороженым	Лимонад	Суфле ванильное, шоколадное, ореховое	Яблоки в тесте жаренные
1	Мороженое	+		+			
2	Молоко	+		+		+	+
3	Морковь		+				
4	Яблоко		+				+
5	Апельсин		+				
6	Банан			+			
7	Клубника			+			
8	Лимон				+		
9	Сахар-песок				+	+	+
10	Шоколад молочный	+				+	
11	Вода				+		
12	Лёд				+		
13	Яйца					+	+
14	Мука пшеничная высшего сорта					+	+

15	Масло сливочное					+	+
16	Ванилин					+	
17	<b>Миндаль жареный:</b>					+	
18	Рафинадная пудра					+	+
19	Сметана						+

#### Приложение 4

### УПРАЖНЕНИЕ «КОНЦЕПТУАЛЬНАЯ ТАБЛИЦА»

Таблица (из лат. *tabula* – доска) – способ структурирования данных. Представляет собой распределение данных по однотипным строкам и столбцам. Таблицы представляют собой матрицу, составление которой дает возможность более четкого сравнительного анализа или комплексной оценки.

Концептуальная таблица как способ графической организации материала способствует нахождению отношений между частями информации, определению значимости материала. Прием помогает найти отличительные признаки объектов, обобщить и найти взаимосвязи в материале изученной темы.

*Пошаговое описание:*

1. Как можно меньше комментирующих слов.
2. Размерность матрицы не должна превышать  $7 \pm 2$  единицы информации.
3. Количество выбранных ячеек таблицы должно соответствовать содержанию и характеру выделенного фрагмента учебного текста и т.п.
4. Для параметризации выбирать закономерности.
5. Заполнить данную таблицу из предложенного списка оборудования, посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении предложенных напитков: соковыжималка, ситейники, миксер, бокалы для подачи, терка, форма для льда, блендер, весы, кастрюли различной емкости, миски, ножи поварские, производственный стол, разделочные доски сито, электрическая плита.

Наименование напитков	Оборудование	Посуда	Инвентарь
Коктейль молочно-шоколадный			
Морковный смузи с яблоком и апельсином			
Клубнично-			

банановый смузи с мороженым			
Лимонад			
Суфле ванильное, шоколадное, ореховое			
Яблоки в тесте жаренные			

*УПРАЖНЕНИЕ (с ответами)*  
*«КОНЦЕПТУАЛЬНАЯ ТАБЛИЦА»*

Таблица (из лат. *tabula* – доска) – способ структурирования данных. Представляет собой распределение данных по однотипным строкам и столбцам. Таблицы представляют собой матрицу, составление которой дает возможность более четкого сравнительного анализа или комплексной оценки.

Концептуальная таблица как способ графической организации материала способствует нахождению отношений между частями информации, определению значимости материала. Прием помогает найти отличительные признаки объектов, обобщить и найти взаимосвязи в материале изученной темы.

*Пошаговое описание:*

1. Как можно меньше комментирующих слов.
2. Размерность матрицы не должна превышать  $7 \pm 2$  единицы информации.
3. Количество выбранных ячеек таблицы должно соответствовать содержанию и характеру выделенного фрагмента учебного текста и т.п.
4. Для параметризации выбирать закономерности.
5. Заполнить данную таблицу из предложенного списка оборудования, посуды, инвентаря для организации рабочего места при приготовлении предложенных напитков: *соковыжималка, весы, ситейники, миксер, бокалы для подачи, терка, форма для льда, блендер, весы, миски, ножи поварские, производственный стол, разделочные доски, сито, электрическая плита, лопатки силиконовые, мерные стаканы.*

Наименование напитков	Оборудование	Посуда	Инвентарь
Коктейль молочно-шоколадный	<i>весы, производственный стол, электрическая плита, миксер</i>	<i>ситейник, терка, бокалы для подачи, мерные стаканы</i>	<i>лопатки силиконовые</i>
Морковный смузи с яблоком и апельсином	<i>производственный стол, весы, электрическая плита, блендер (миксер),</i>	<i>разделочные доски, бокалы для подачи, мерные стаканы</i>	<i>ножи поварские</i>

	<i>соковыжималка</i>		
Клубнично-банановый смузи с мороженым	<i>производственный стол, весы, блендер (миксер),</i>	<i>разделочные доски, бокалы для подачи, мерные стаканы</i>	<i>ножи поварские, сито</i>
Лимонад	<i>соковыжималка, весы, производственный стол, электрическая плита</i>	<i>сотейник, форма для льда, бокалы для подачи, мерные стаканы</i>	<i>ножи поварские, сито, лопатки силиконовые</i>
Суфле ванильное, шоколадное, ореховое	<i>весы, жарочный шкаф, миксер (блендер), производственный стол, электрическая плита</i>	<i>десертная тарелка, кастрюли различной емкости, лотки, миски, порционная сковорода, соусник, форма для запекания изделий</i>	<i>венчик, лопатка, кисточка, ножи поварские, сито</i>
Яблоки в тесте жаренные	<i>весы, миксер (блендер), производственный стол, электрическая плита</i>	<i>десертная тарелка, лотки, миски кастрюли различной емкости, соусник</i>	<i>венчик, деревянная лопатка, игла поварская, ножи поварские, разделочная доска, сито, шумовка</i>

## Калькуляционная карточка

Продуктовый номер калькуляции	№ 1 <u>Коктейль молочно-шоколадный</u>			№ 2 <u>Морковный смузи с яблоком и апельсином</u>			№ 3 <u>Клубнично-банановый смузи с мороженым</u>			№ 4 <u>Лимонад</u>		
	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма
Мороженое		200						200				
Молоко		50						50				
Морковь					60							
Яблоко					120							
Апельсин					150							
Банан								130				
Клубника								300				
Лимон											150	
Сахар-песок											40	
Шоколад молочный		600										
Общая стоимость набора												
Наценка 400%												
Продажная цена напитка												

Калькуляционная карточка (с ответом)

Продуктовый номер калькуляции	№ 1 <u>Коктейль молочно-шоколадный</u>			№ 2 <u>Морковный смузи с яблоком и апельсином</u>			№ 3 <u>Клубнично-банановый смузи с мороженым</u>			№ 4 <u>Лимонад</u>		
	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма	норма	цена	сумма
Мороженое	20	200	4				80	200	16			
Молоко	250	50	12,5				70	50	3,5			
Морковь				60	60	3,6						
Яблоко				60	120	7,2						
Апельсин				200	150	30						
Банан							75	130	9,75			
Клубника							65	300	19,5			
Лимон										60	150	9
Сахар-песок										40	40	1,6
Шоколад молочный	50	600	30									
Общая стоимость набора	46,5			40,8			48,75			10,6		
Наценка 400%	186			163,2			195			42,4		
Продажная цена напитка	232,5			204			243,75			53		

**ЗАДАНИЕ**

для самостоятельной работы обучающихся

1. Приготовить (на выбор):

- коктейль молочно-шоколадный;
- морковный смузи с яблоком и апельсином;
- клубнично-банановый смузи с мороженым;
- лимонад;
- суфле ванильное, шоколадное, ореховое;
- яблоки в тесте жареные.

2. Для выполнения задания необходимо:

2.1. Составить технологическую карточку приготовления сладких блюд и напитков.

2.2. Рассчитать количество сырья для приготовления двух порций напитка.

2.3. Подготовить оборудование, посуду, инвентарь, инструменты.

2.4. Организовать рабочее место согласно требованиям безопасности труда и санитарии.

2.5. Подготовить сырье для приготовления сладких блюд и напитков.

2.6. Продемонстрировать технологические приемы и операции при приготовлении сладких блюд и напитков.

3. Подобрать посуду для подачи блюда.

4. Провести органолептическую оценку качества сладких блюд и напитков (заполнить бракеражную карту).

Бракеражная карта

Наименование холодного сладкого блюда или напитка		
Внешний вид	Должно быть: (0-2 балла)	
Цвет	Должно быть: (0-2 балла)	
Вкус	Должно быть: (0-2 балла)	
Запах	Должно быть: (0-2 балла)	

Консистенция	Должно быть: (0-2 балла)	
--------------	--------------------------------	--

## Приложение 7

### Технологическая карта приготовления «Коктейль молочно-шоколадный»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готового продукта, г		Расход сырья на 10 порций готового продукта, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Мороженое ванильное	20	20		
Молоко	250	250		
Шоколад молочный	50	50		
Выход	-	290		

#### Технология приготовления

В сотейнике нагревают 100 мл. молока, добавляют поломанный шоколад, перемешивают до полного растворения шоколада, прекращают нагрев, охлаждают. Полученную массу взбивают с оставшимся молоком и мороженым, разливают в бокалы.

При отпуске коктейль можно украсить свежей мятой и тертым шоколадом.

#### Требования к качеству:

внешний вид – однородная воздушно-пенистая жидкость, на поверхности тертый шоколад

цвет – коричневый;

вкус и запах – сладкий, шоколадный;

консистенция –воздушная, пышная.

### Технологическая карта приготовления «Морковный смузи с яблоком и апельсином»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готового продукта, г		Расход сырья на 10 порций готового продукта, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Морковь	60	50		
Яблоко	60	50		
Апельсин	200	100		
Выход	-	200		

#### Технология приготовления

Морковь очищают и нарезают кубиком. Яблоко очищают от кожицы и нарезают кубиком. Апельсин режут пополам и выжимают сок. В чашу

миксера выливают выжатый сок с мякотью апельсина, добавляют порезанные морковь и яблоко. Взбивают сначала на быстром ходу, а затем на медленном до однородного состояния. Разливают морковный смузи с яблоком и апельсином по бокалам.

*Требования к качеству:*

внешний вид – однородный, густой напиток с вкраплениями фруктов и овощей

цвет – оранжевый;

вкус и запах – кисло-сладкий;

консистенция –однородная, пышная.

*Технологическая карта приготовления «Клубнично-банановый смузи с мороженым»*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готового продукта, г		Расход сырья на 10 порций готового продукта, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Банан	75	70		
Клубника	65	60		
Пломбир	80	80		
Молоко	70	70		
Выход	-	290		

Технология приготовления

Банан очищают и нарезают кубиком, клубнику очищают от плодоножки, нарезают кубиком. Пломбир нарезают кубиком. В чашу миксера выливают молоко, добавляют пломбир и измельченные фрукты. Массу взбивают и разливают в стаканы.

*Требования к качеству:*

внешний вид – однородный, густой напиток с вкраплениями фруктов и ягод

цвет – розовый;

вкус и запах – кисло-сладкий;

консистенция –однородная, пышная.

*Технологическая карта приготовления холодного напитка «Лимонад»*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 кг. готового продукта, г		Расход сырья на 1 порцию готового продукта, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Лимоны	300	126		
Сахарный песок	200	200		

Вода	700	700		
Лед	120	120		
Выход	-	1000/120		

#### Технология приготовления

Лимоны промывают, очищают цедру, отжимают сок. Цедру заливают горячей водой (200г), проваривают, затем процеживают. Полученный отвар соединяют с сахаром, размешивают с оставшейся водой, вводят сок лимона.

Отпускают со льдом, декорируют дольками лимона.

#### Требования к качеству:

внешний вид – прозрачная жидкость

цвет – желтый, прозрачный;

вкус и запах – кисло-сладкий;

консистенция – жидкая.

#### Технологическая карта приготовления «Яблоки в тесте жареные»

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готового продукта, г		Расход сырья на 10 порций готового продукта, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яблоки	100	70		
Сахар (для посыпания яблок)	3	3		
Мука пшеничная	20	20		
Яйца	½ шт.	20		
Молоко	20	20		
Сметана	5	5		
Сахар (для теста)	3	3		
Соль	0,2	0,2		
Масло растительное	10	10		
<b>Масса жареных яблок</b>	-	<b>130</b>		
Рафинадная пудра	10	10		
<b>Выход:</b>	-	<b>140</b>		

#### Технология приготовления

Яблоки с удаленным семенным гнездом и без кожицы нарезают кружочками толщиной 0,5 см и посыпают сахаром. Приготавливают тесто: в желтки, отделенные от белков, кладут сахар, соль, сметану, муку, тщательно перемешивают и разводят молоком. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто. Кружочки яблок при помощи поварской иглы погружают в тесто, а затем быстро переключают в разогретый жир и обжаривают до образования золотистой корочки.

Яблоки жареные кладут на тарелку и посыпают рафинадной пудрой. Соус абрикосовый или яблочный подают в соуснике.

#### Требования к качеству

*Внешний вид:* румяный пончик с запечёнными внутри яблоками.

*Цвет:* корочки – золотистый; теста на изломе – желтый; яблок – зеленовато-желтый или белый.

*Консистенция:* корочки – хрустящая, теста – пышная; яблока – хорошо пропеченное.

*Вкус:* кисло-сладкий, свойственный данному блюду.

*Запах:* ароматный, свойственный данному блюду.

*Технологическая карта приготовления «Суфле ванильное, шоколадное, ореховое»*

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию готового продукта, г		Расход сырья на 10 порций готового продукта, г	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Яйца	2 шт.	80		
Сахар	40	40		
Молоко (для приготовления смеси)	40	40		
Мука пшеничная высшего сорта	8	8		
Масло сливочное	2	2		
Ванилин	0,02	0,02		
или какао-порошок, шоколад	5	5		
или миндаль очищенный*	30	27		
Миндаль жареный:	-	25		
Суфле ванильное:	-	145		
Суфле шоколадное:	-	145		
Суфле ореховое:	-	170		
Рафинадная пудра	5	5		
Молоко (для подачи суфле)	158	150**		
или сливки	150	150		
Выход: суфле ванильного	-	300		
суфле шоколадного	-	300		
суфле орехового	-	325		

\* Можно использовать и другие орехи

\*\* Масса молока кипяченого

*Технология приготовления*

Яичные белки охлаждают и взбивают в густую пену. Желтки растирают с сахаром, добавляют муку, ванилин (для суфле ванильного), растертый шоколад или какао-порошок (для суфле шоколадного), измельченный и поджаренный с сахаром миндаль (для суфле орехового), разводят горячим молоком и, непрерывно помешивая, проваривают смесь до загустения. Горячую смесь вливают тонкой струей при быстром помешивании в белки взбитые. Затем приготовленную массу выкладывают на порционную сковороду, смазанную маслом, и выпекают в жарочном

шкафу в течение 12 - 15 мин.

Отпускают суфле горячим тотчас же после выпечки на той же сковороде, посыпав рафинадной пудрой.

Кипяченое холодное молоко или сливки подают в молочнике.

*Требования к качеству*

*Внешний вид:* суфле сохранило форму; корочка – поджаренная; на разрезе – видны орехи (суфле ореховое).

*Цвет:* корочка – от светло-коричневого до золотистого, закал – не допускается; на разрезе – коричневый (суфле шоколадное); светло-желтое (суфле ванильное, суфле ореховое).

*Консистенция:* мягкая и нежная; масса должна быть хорошо пропечена.

*Вкус:* сладкий, свойственный данному блюду.

*Запах:* ароматный, свойственный данному блюду.

## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

*Тема:* Приготовление холодных сладких напитков разнообразного ассортимента. Коктейль молочно-шоколадный



*Материально-техническое оснащение:*

- *оборудование:* весы, электрическая плита, блендер стационарный, производственные столы, электрическая плита.
- *инструменты, инвентарь, посуда:* сотейник, лопатка силиконовая, мерный стакан, бокалы для подачи.
- *сырье:* продукты согласно Сборника рецептур.
- *рецептура:* мороженое – 20, молоко – 250, шоколад молочный – 50 Выход – 290.

*Технология приготовления:*

В сотейнике нагревают 100 мл. молока, добавляют поломанный шоколад, перемешивают до полного растворения шоколада, прекращают нагрев, охлаждают. Полученную массу взбивают с оставшимся молоком и мороженым, разливают в бокалы.

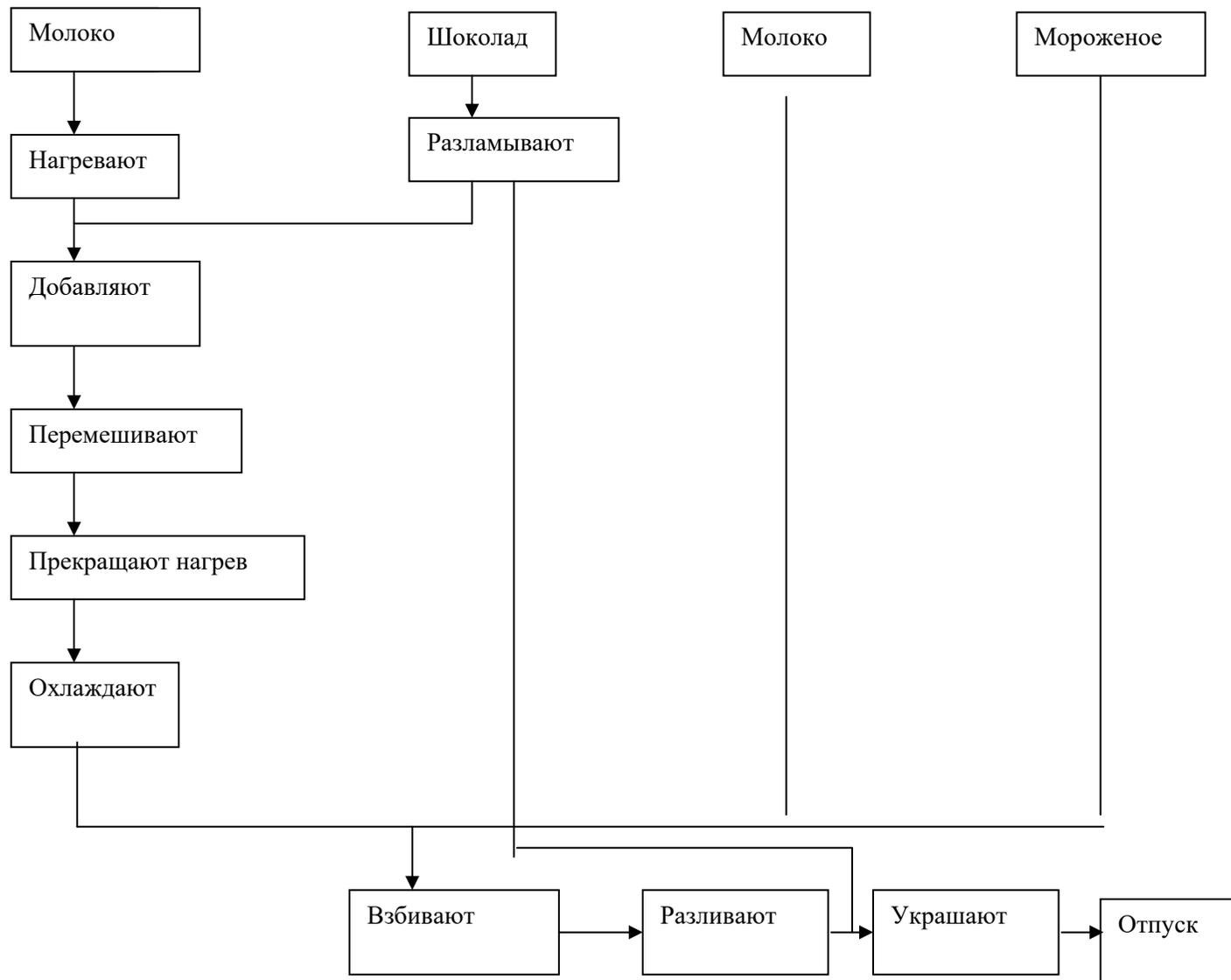
При отпуске коктейль можно украсить свежей мятой и тертым шоколадом.

*Требования к качеству:*

внешний вид – однородная воздушно-пенистая жидкость, на поверхности тертый шоколад  
цвет – коричневый;  
вкус и запах – сладкий, шоколадный;

консистенция –воздушная, пышная.

Технологическая схема приготовления «Коктейль молочно-шоколадный»



## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

*Тема:* Приготовление холодных сладких напитков разнообразного ассортимента. Морковный смузи с яблоком и апельсином



*Материально-техническое оснащение:*

- *оборудование:* соковыжималка, блендер (миксер), производственные столы.
- *инструменты, инвентарь, посуда:* весы, доски разделочные, ножи, мерный стакан, бокалы для подачи.
- *сырье:* продукты согласно Сборника рецептур.
- *рецептура:* морковь – 60, яблоко – 60, апельсин – 200. Выход – 210.

*Технология приготовления:*

Морковь очищают и нарезают кубиком. Яблоко очищают от кожицы и нарезают кубиком. Апельсин режут пополам и выжимают сок. В чашу миксера выливают выжатый сок с мякотью апельсина, добавляют порезанные

морковь и яблоко. Взбивают сначала на быстром ходу, а затем на медленном до однородного состояния. Разливают морковный смузи с яблоком и апельсином по бокалам.

*Требования к качеству:*

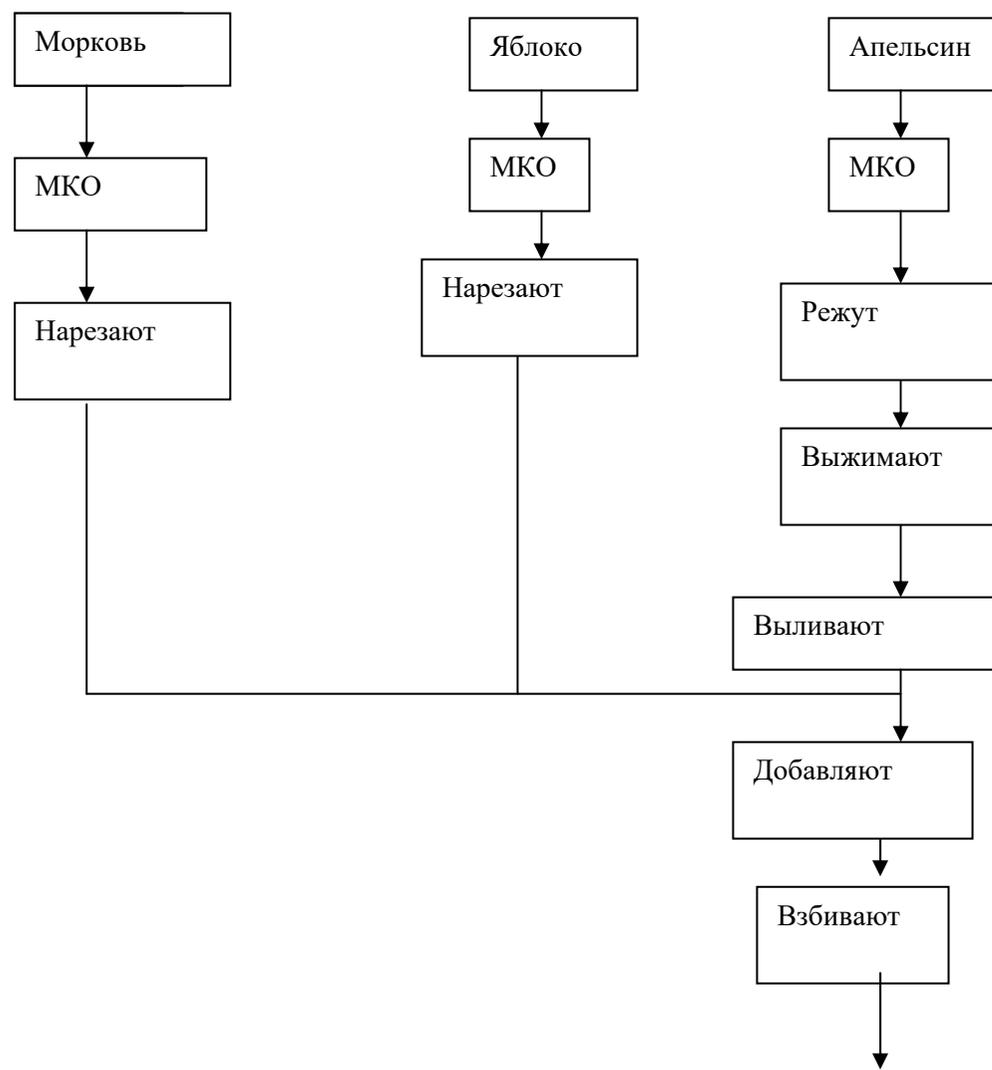
внешний вид – однородный, густой напиток с вкраплениями фруктов и овощей

цвет – оранжевый;

вкус и запах – кисло-сладкий;

консистенция – однородная, пышная.

Технологическая схема приготовления «Морковного смузи с яблоком и апельсином»



## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

*Тема:* Приготовление холодных сладких напитков разнообразного ассортимента. Клубнично-банановый смузи с мороженым



*Материально-техническое оснащение:*

- *оборудование:* весы, блендер (миксер), производственные столы.
- *инструменты, инвентарь, посуда:* доски разделочные, ножи, мерный стакан, сито, бокалы для подачи.
- *сырье:* продукты согласно Сборника рецептур.
- *рецептура:* банан- 75, клубника – 65, мороженое – 80, молоко - 70. Выход – 290.

*Технология приготовления:*

Банан очищают и нарезают кубиком, клубнику очищают от плодоножки, нарезают кубиком. Пломбир нарезают кубиком. В чашу миксера выливают молоко, добавляют пломбир и измельченные фрукты. Массу взбивают и разливают в стаканы.

*Требования к качеству:*

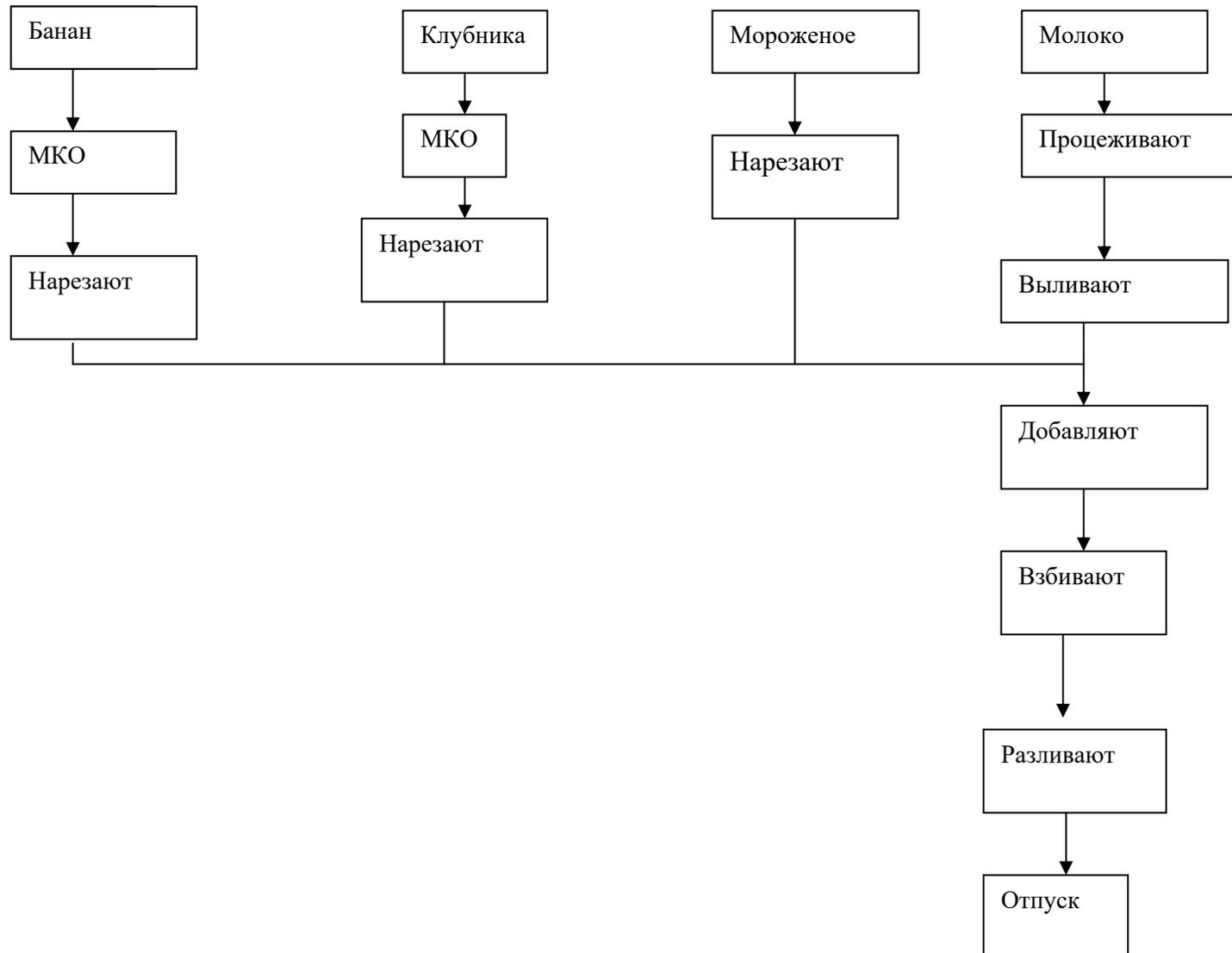
внешний вид – однородный, густой напиток с вкраплениями фруктов и ягод

цвет – розовый;

вкус и запах – кисло-сладкий;

консистенция – однородная, пышная.

Технологическая схема приготовления «Клубнично-бананового смузи с мороженым»



## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

*Тема:* Приготовление холодных сладких напитков разнообразного ассортимента. Лимонад



*Материально-техническое оснащение:*

- *оборудование:* весы, соковыжималка, электрическая плита, блендер (миксер), производственные столы.
- *инструменты, инвентарь, посуда:* ситейник, форма для льда, доски разделочные, ножи, мерный стакан, сито, бокалы для подачи.
- *сырье:* продукты согласно Сборника рецептур.
- *рецептура:* лимон – 300, сахарный песок – 200, вода – 700, лед - 120. Выход – 1000/120.

*Технология приготовления:*

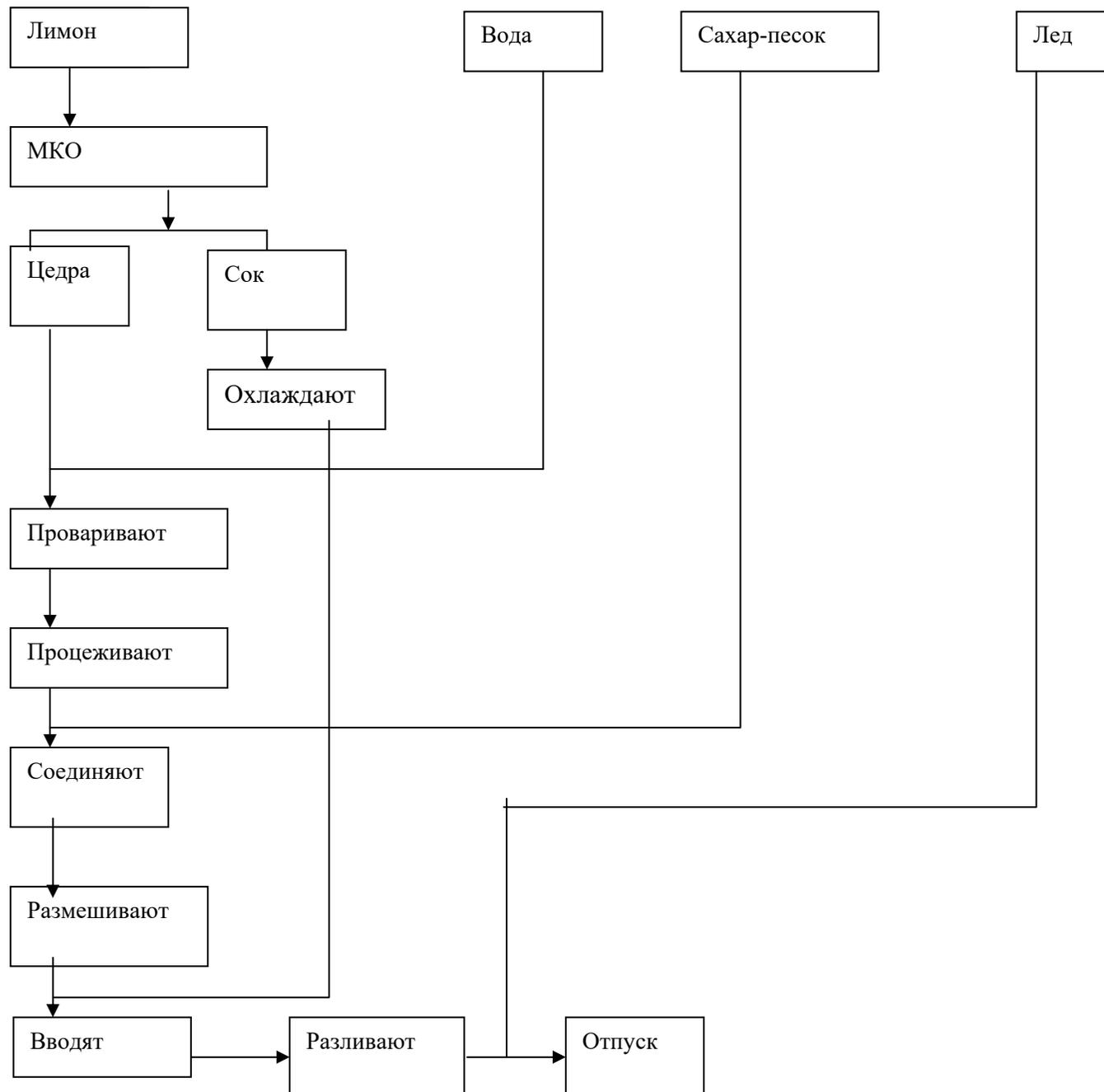
Лимоны промывают, очищают цедру, отжимают сок. Цедру заливают горячей водой (200г), проваривают, затем процеживают. Полученный отвар соединяют с сахаром, размешивают с оставшейся водой, вводят сок лимона.

Отпускают со льдом, декорируют дольками лимона.

*Требования к качеству:*

- внешний вид – прозрачная жидкость
- цвет – желтый, прозрачный;
- вкус и запах – кисло-сладкий;
- консистенция – жидкая.

### Технологическая схема приготовления «Лимонада»



ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА  
«СУФЛЕ ВАНИЛЬНОЕ, ШОКОЛАДНОЕ, ОРЕХОВОЕ»



Оборудование, посуда, инвентарь:

**Оборудование:** производственные столы; электрические плиты; жарочные шкафы, миксер или блендер, весы.

**Посуда:** кастрюли различной емкости, миски, лотки, порционные сковороды, десертные тарелки, соусники, форма для запекания изделий.

**Инвентарь:** ножи поварские, венчики, сито, деревянные лопатки, кисточка, скалка.

**Натуральные образцы:** сырье согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, технологических карточек.



Наименование сырья	Брутто	Нетто	Характеристика готового блюда
Яйца	2 шт.	80	<p><b>Внешний вид:</b> суфле сохранило форму; корочка – поджаренная; на разрезе – видны орехи (суфле ореховое).</p> <p><b>Цвет:</b> корочка – от светло-коричневого до золотистого, закал – не допускается; на разрезе – коричневый (суфле шоколадное); светло-желтое (суфле ванильное, суфле ореховое).</p> <p><b>Консистенция:</b> мягкая и нежная; масса должна быть хорошо пропечена.</p> <p><b>Вкус:</b> сладкий, свойственный данному блюду.</p> <p><b>Запах:</b> ароматный, свойственный данному блюду.</p>
Сахар	40	40	
Молоко (для приготовления смеси)	40	40	
Мука пшеничная высшего сорта	8	8	
Масло сливочное	2	2	
Ванилин	0,02	0,02	
или какао-порошок, шоколад	5	5	
или миндаль очищенный*	30	27	
Миндаль жареный:	-	25	
Суфле ванильное:	-	145	
Суфле шоколадное:	-	145	
Суфле ореховое:	-	170	
Рафинадная пудра	5	5	
Молоко (для подачи суфле)	158	150**	
или сливки	150	150	
Выход:			
суфле ванильного	-	300	
суфле шоколадного	-	300	
суфле орехового	-	325	

\* Можно использовать и другие орехи

\*\* Масса молока кипяченого

Последовательность операции	Инструкционные указания	Техника безопасности
	<p>1. Подготавливают ингредиенты, необходимые для приготовления суфле.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с ножом.</i> <i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
	<p>2. Яичные желтки растирают с сахаром.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с ножом.</i> <i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
	<p>3. Добавляют муку.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>

Последовательность операции	Инструкционные указания	Техника безопасности
	<p>4. Добавляют какао-порошок.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
	<p>5. Смесь разводят горячим молоком.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с электрическим оборудованием (электрической плитой).</i></p> <p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Соблюдать правила техники безопасности с горячей посудой.</i></p>
	<p>6. Тщательно перемешивают и переливают в кастрюлю.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Соблюдать правила техники безопасности с горячей посудой.</i></p>

Последовательность операции	Инструкционные указания	Техника безопасности
	<p>7. Проваривают до загустения, непрерывно помешивая.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Соблюдать правила техники безопасности с горячей посудой.</i></p>
	<p>8. Горячую смесь соединяют со взбитыми белками.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с электрическим оборудованием (миксер или блендер).</i></p> <p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Соблюдать правила техники безопасности с горячей посудой.</i></p>
	<p>9. Порционную сковороду смазывают сливочным маслом.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>

Последовательность операции	Инструкционные указания	Техника безопасности
	<p>10. Смесь выкладывают на подготовленную сковороду.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Соблюдать правила техники безопасности с горячей посудой.</i></p>
	<p>11. Выпекают в жарочном шкафу при температуре 180-220°C в течение 12-15 минут.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с электрическим оборудованием (жарочный шкаф).</i></p> <p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
	<p>12. Выпеченное, хорошо подрумяненное суфле посыпают сахарной пудрой и немедленно подают.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Соблюдать правила техники безопасности с горячей посудой.</i></p>

## ИНСТРУКЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА «ЯБЛОКИ В ТЕСТЕ ЖАРЕННЫЕ»



Оборудование, посуда, инвентарь:

**Оборудование:** производственные столы; электрические плиты; миксер или блендер, весы, фритюрница.

**Посуда:** кастрюли различной емкости, миски, лотки, десертные тарелки, соусники.

**Инвентарь:** ножи поварские, разделочные доски, венчики, сито, лопатки, шумовка, игла поварская.

**Натуральные образцы:** сырье согласно сборнику рецептур блюд и кулинарных изделий, технологических карточек.

Наименование сырья	Брутто	Нетто	Характеристика готового блюда
Яблоки	100	70	<i>Внешний вид: румяный пончик с запечёнными внутри яблоками.                      Цвет: корочки – золотистый; теста на изломе – желтый; яблок – зеленовато-желтый или белый.                      Консистенция: корочки – хрустящая, теста – пышная; яблока – хорошо пропеченное.                      Вкус: кисло-сладкий, свойственный данному блюду.                      Запах: ароматный, свойственный данному блюду.</i>
Сахар (для посыпания яблок)	3	3	
Мука пшеничная	20	20	
Яйца	½ шт.	20	
Молоко	20	20	
Сметана	5	5	
Сахар (для теста)	3	3	
Соль	0,2	0,2	

Жир кулинарный	10	10	
Жареные яблоки:	-	130	
Рафинадная пудра	10	10	
Выход:	-	140	

Последовательность операции	Инструкционные указания	Техника безопасности
<i>Подготовка яблок</i>		
	<p>1. Яблоки промывают и просушивают.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
	<p>2. Очищают от кожицы, удаляют сердцевину.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с ножом.</i></p> <p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Разделочные доски использовать только по назначению</i></p>

	<p>3. Нарезают кружочками толщиной 0,5 см.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с ножом.</i></p> <p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Разделочные доски использовать только по назначению (например, «ОС» - овощи сырые).</i></p>
	<p>4. Посыпают сахаром.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
<p><i>Приготовление теста</i></p>		
	<p>5. В желтки, отделенные от белков кладут сахар и добавляют соль.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>

	<p>6. Добавляют сметану, затем добавляют муку.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
	<p>7. Смесь тщательно перемешивают.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
	<p>8. Разводят холодным молоком.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>

	<p>9. Белки взбивают в густую пену и осторожно вводят в тесто непосредственно перед использованием.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с электрическим оборудованием (миксер или блендер).</i> <i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
	<p>10. Тесто перемешивают до однородной консистенции.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>
<p><i>Приготовление блюда</i></p>		
	<p>11. Кусочки яблок с помощью поварской иглы или шпажки погружают в тесто.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>

	<p>12. Затем быстро переключают в разогретый жир.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с электрическим оборудованием (электрическая плита).</i></p> <p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Соблюдать правила техники безопасности с горячей посудой.</i></p>
	<p>13. Обжаривают до золотистой корочки.</p>	<p><i>Соблюдать правила техники безопасности с электрическим оборудованием (электрическая плита).</i></p> <p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p> <p><i>Соблюдать правила техники безопасности с горячей посудой.</i></p>
	<p>14. Обжаренные яблоки можно выложить на салфетку для удаления излишков жира.</p>	<p><i>Не использовать неисправный инструмент.</i></p>



15. Готовые яблоки посыпают сахарной пудрой, подают с абрикосовым соусом.

*Не использовать неисправный инструмент.*

## Правила Техники Безопасности

*При работе с горячей посудой и жидкостью:*

1. Наполняя кастрюлю жидкостью, не доливайте ее до края.
2. Когда жидкость закипит, следует уменьшить нагрев.
3. Снимая крышку с горячей посуды, приподнимайте ее на себя.
4. Крупу и другие продукты засыпайте в кипящую жидкость осторожно.
5. Снимая горячую посуду с плиты, следует пользоваться прихватками.
6. Не пользуйтесь посудой с прогнувшимся дном и сломанными ручками.

*При работе с ножом и приспособлениями:*

1. Используйте правильные приемы при работе с ножом. Продукт прижимают левой рукой к доске, большой палец правой руки не лежит на лезвии ножа.
2. Передавать нож (вилку) можно только ручкой вперед.

*При работе с электрическими плитами:*

1. Перед началом работы проверяют санитарное состояние жарочной поверхности плиты, надежность заземления, исправность переключателей. Конфорки должны иметь гладкую поверхность без трещин.
2. Наплитную посуду заполняют жидкостью не более чем на 80% ее объема.
3. Вначале включают общее пусковое устройство, затем конфорки.
4. Запрещается оставлять незагруженную конфорку в режиме полного нагрева, так как это способствует ее быстрому перегоранию.
5. После окончания работы отключают плиту от сети. После остывания следует ее очистить, вымыть поддон и просушить.
6. Запрещается оставлять плиту включенной.

Карта рейтинга урока учебной практики

По профессии: Повар, кондитер

Группа № 6

Дата: \_\_\_\_\_

№ п/п	ФИО обучающегося	Оценка за актуализацию опорных знаний (вводный инструктаж)	Внешний вид	Организация рабочего места	Работа с оборудованием	Соблюдение требований безопасности труда	Правильность выполнения технологических приемов и операций	Органолептическая оценка качества напитков	Итоговое количество баллов	Оценка за самостоятельную работу обучающихся (текущий инструктаж)	Оценка за закрепление изученного материала (заключительный инструктаж)	Средняя оценка за урок
		2-5	5	5	5	5	15	20	55	2-5	2-5	2-5
1												
2												
3												
4												
5												
6												
7												
8												
9												
10												
11												
12												
13												
14												
15												
16												
17												
18												
19												
20												
21												
22												
23												

**Таблица оценки работы по набранному количеству баллов (текущий инструктаж)**

55-45	<b>5</b>	44-34	<b>4</b>	33-23	<b>3</b>	21-0	<b>2</b>
-------	----------	-------	----------	-------	----------	------	----------

*Рефлексия.*

*Метод пяти пальцев.*

*М. (мизинец)* – Мышление. Какие знания и опыт я сегодня получил?

*Б. (безымянный)* – Близость цели. Что я сегодня делал и что у меня получилось?

*С. (средний)* – Состояние духа, настроения. Каким было мое настроение?

*У. (указательный)* – Услуга, помощь. Чем я сегодня помог?

*Б. (большой)* – Бодрость, здоровье. Каким было мое физическое здоровье?

## ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Мною был проведен урок по учебной практике УП04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов и напитков разнообразного ассортимента по теме «Приготовление холодных сладких блюд и напитков». Тип занятия – формирование профессиональных приемов и навыков. Структура включала следующие этапы: постановка темы и целей, выполнению практического задания, подведение итогов.

Цель: совершенствование навыков обучающихся по приготовлению холодных сладких блюд и напитков сложного ассортимента; научить обучающихся правильно рассчитывать стоимость холодных напитков сложного ассортимента. Обучающиеся приняли эту цель и в течение занятия работали плодотворно. Мною были организованы различные методы обучения: на этапе выполнения практического задания участники приступили к нему, я косвенно руководила их деятельностью, показывала трудовые приемы. Участники выполнили задания и с большим интересом оформляли холодные сладкие блюда и напитки для подачи. Использовался мультимедийный проектор, а также ЭОР для закрепления знаний. Была проведена рефлексия «Метод пяти пальцев», с помощью которой я смогла оценить занятие по учебной практике. Результат положительный. Все этапы были реализованы в полной мере и достигнуты своей цели.

Атмосфера на занятие была уважительно-доверительная. Все обучающиеся активно работали, внимательно слушали и выполняли задание, которые им были поручены. Между мной и обучающимися было сотрудничество. Цели были достигнуты.

## СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

### *Литература, используемая при подготовке занятия*

1. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий» ООО Издательство Арий, М.: Лада, 2019 – 688 с.: ил.
2. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..
3. Сеницына А. В., Соколова Е. И. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / А.В. Сеницына – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016.

### *Литература, рекомендуемая обучающимся*

1. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 400 с..

### Интернет ресурсы:

1. <https://learningapps.org/watch?v=p7615rpc522> задание по теме «Приготовление холодных сладких блюд и напитков».
2. <https://infourok.ru/prezentaciya-prigotovlenie-holodnyh-sladkih-blyud-i-napitkov-6036690.html> презентация «Приготовление холодных сладких блюд и напитков».
3. <https://www.youtube.com/watch?v=osDUKwV561k> Приготовление яблок жареных в тесте.
4. <https://1000.menu/cooking/29121-morkovnyi-smuzi-s-yablokom-apelsinom> Морковный смузи с яблоком и апельсином.