

Серия
«Среднее профессиональное образование»

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ (ПМ.07)

Учебное пособие

Рекомендовано Федеральным государственным автономным учреждением «Федеральный институт развития образования» (ФГАУ «ФИРО») в качестве учебного пособия для использования в учебном процессе образовательных учреждений, реализующих программы среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 Повар, кондитер (Протокол заседания Экспертного совета по профессиональному образованию ФГАУ «ФИРО» от 13.01.2017 г. № 1, рецензия № 10 от 13.01.2017 г.)

Ростов-на-Дону
ФЕНИКС
2018

УДК 641/642(075.32) **Авторы-составители:**

ББК 36.991я723

КТК 288

П75

Пичугина О. В. — преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий»; *Богачева А. А.* — преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ ЯНАО «Ноябрьский колледж профессиональных и информационных технологий»; *Клименко Н.Н.* — почетный работник СПО.

Рецензенты:

Захарова Е.Ю. — к.п.н., доцент ВАК, доцент кафедры управления развитием профессионального образования ГАУ ДПО ЯНАО «Региональный институт развития образования»; *Косульников Е.В.* — ведущий технолог ИП Бистро «Полная ложка»; *Чаплыгина И.В.* — заведующая практикой ГАПОУ Тюменской области «Тюменский колледж автотранспорта»

П75 Приготовление сладких блюд и напитков (ПМ.07) : учеб. пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, А.А. Богачева, Н.Н. Клименко. — Ростов н/Д: Феникс, 2018. — 157 с. — (Среднее профессиональное образование).

ISBN 978-5-222-28642-5

Материалы учебного пособия являются учебно-методическим комплексом модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер», входящей в список 50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, требующих среднего профессионального образования (ТОП-50).

В книге дана классификация холодных и горячих сладких блюд, рассмотрены технология их приготовления, виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении блюд, описаны способы сервировки и варианты оформления холодных и горячих сладких блюд, условия и сроки их хранения, а также требования к качеству.

В электронное приложение к учебному пособию входит англо-русский словарь, который является неотъемлемой частью учебного процесса при освоении профессиональной деятельности. В словарь включена терминология профессиональной направленности, посвященная приготовлению кулинарных блюд и рецептов российской и международной кухни. Данный словарь может быть использован в ходе подготовки конкурсантов к международному профессиональному чемпионату *WorldSkills Russia* по компетенции «Поварское дело».

Учебное пособие предназначено для студентов среднего профессионального образования очной и заочной форм обучения, обучающихся по профессиям: 19.01.17 «Повар, кондитер», 43.01.09 «Повар, кондитер».

УДК 641/642(075.32)

ББК 36.991я723

ISBN 978-5-222-28642-5

© Составление: Пичугина О.В.,
Богачева А.А., Клименко Н.Н., 2018
© Оформление: ООО «Феникс», 2018

ВВЕДЕНИЕ

Учебное пособие является частью учебно-методического комплекта подготовки квалификационных рабочих, служащих среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» в соответствии с ФГОС среднего профессионального образования по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и составлено на основе программы ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» и профессионального стандарта по профессии «Повар, кондитер».

Основная цель учебного пособия — оказание помощи обучающимся в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД) — «Приготовление сладких блюд и напитков» — и соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки.

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Учебное пособие включает лекционный материал, формирующий усвоение теоретических знаний и умений, методические рекомендации по выполнению лабораторных и самостоятельных работ, способствующих приобретению практического опыта и формированию профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по данному профессиональному модулю, и контрольно-оценочные средства по профессиональному модулю.

В электронном приложении к учебному пособию содержится англо-русский словарь, который является неотъемлемой частью учебного процесса при освоении вида профессиональной деятельности «Приготовление сладких блюд и напитков» и соответствующих профессиональных компетенций. В словарь включена терминология профессиональной направленности, относящаяся к приготовлению кулинарных блюд и рецептов российской и международной кухни. Данный словарь можно использовать в ходе подготовки конкурсантов к международному профессиональному чемпионату *WorldSkills Russia* по компетенции «Поварское дело».

Учебное пособие предназначено для студентов среднего профессионального образования.

Тематический план профессионального модуля ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков»

| Коды профессиональных компетенций | Наименования разделов профессионального модуля | Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики) | Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов) | | | | | | Практика | |
|-----------------------------------|--|---|---|--|--|--------------|-------------------------------|----------------|--|--|
| | | | Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося | | Самостоятельная работа обучающегося | | | Учебная, часов | Производственная (по профилю специальности), часов | |
| | | | Всего, часов | в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов | в т.ч. курсовая работа (проект), часов | Всего, часов | в т.ч. работа (проект), часов | | | |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 | 10 | |
| ПК 7.1-7.3 | Раздел 1. Приготовление простых горячих и холодных сладких блюд и напитков. МДК 07.01 «Технология приготовления простых горячих и холодных сладких блюд и напитков» | 50 | 34 | 12 | – | 16 | – | 84 | – | |
| | Учебная практика | 84 | | | | | | 84 | | |
| | Производственная практика | 18 | | | | | | | 18 | |
| | Всего: | 152 | 34 | 12 | – | 16 | – | 84 | 18 | |

Глава 1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД

ЗНАЧЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ В ПИТАНИИ. АССОРТИМЕНТ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД

Значение и пищевая ценность

Сладкие блюда являются источником легкоусвояемых углеводов — сахаров. Однако за счет сахаров должна покрываться примерно 1/4 всей потребности в углеводах, а остальная часть — за счет крахмала. Если в рационе содержится большое количество очищенных (рафинированных) углеводов, в организме образуются жиры, повышается холестерин, а также происходят другие негативные для организма процессы. Поэтому блюда этой группы не могут быть основными в рационе, и подают их обычно на десерт.

По словам И.П. Павлова, «еда, начатая с удовольствием вследствие потребности в еде, должна и закончиться им же, несмотря на удовлетворение потребности, причем объектом этого удовольствия является вещество, почти не требующее на себя пищеварительной работы, <...> — сахар».

Не следует забывать, что сахар тормозит выделение желудочного и усиливает выделение поджелудочного сока. Поэтому желательно подавать сладкие блюда через некоторое время после основных блюд обеда. Особую ценность представляют сладкие блюда, в состав которых входят молоко, свежие и консервированные фрукты и ягоды, фруктовые и ягодные соки.

Продукты, используемые при приготовлении сладких блюд

Сырьем для сладких блюд служат свежие, консервированные и сухие фрукты и ягоды, соки, сиропы, экстракты, сахар, крупы.

В состав многих сладких блюд входят жиры, яйца, молоко, сливки, которые обуславливают их высокую калорийность. Однако роль сладких (десертных) блюд определяется не их калорийностью, а высокими вкусовыми свойствами. Для улучшения вкуса и аромата добавляют ванилин, орехи, изюм, лимонную цедру, желирующие вещества и другие продукты.

Особую ценность представляют те блюда, в состав которых входят свежие плоды и ягоды, так как они являются источником витаминов С, Р, минеральных элементов, органических кислот, ряда биологически активных веществ, растительных волокон.

Яблоки, абрикосы, апельсины, мандарины, слива, черная смородина богаты пектиновыми веществами, которые подавляют гнилостные процессы в кишечнике, уменьшают газообразование и всасывание многих вредных веществ.

Классификация и ассортимент

Ассортимент сладких блюд очень разнообразен. В состав сладких блюд входят натуральные и быстрозамороженные плоды и ягоды, компоты, кисели, желе, муссы, самбуки, кремы, суфле, пудинги, блюда из яблок, блюда из концентратов, мороженое.

В зависимости от температуры подачи сладкие блюда делят на две группы — холодные и горячие (рис. 1а).

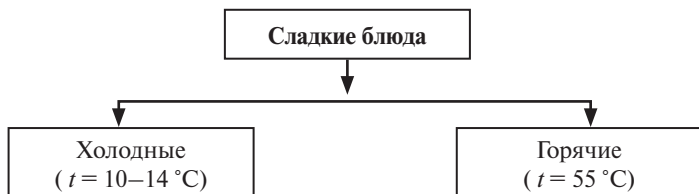


Рис. 1(а). Классификация сладких блюд по температуре подачи

К холодным блюдам относят (рис. 1б):

- ◆ свежие плоды и ягоды;
- ◆ быстрозамороженные плоды и ягоды;
- ◆ компоты;
- ◆ желированные блюда (муссы, кисели, самбуки, кремы, желе);
- ◆ замороженные блюда (мороженое, парфе).

Холодные блюда подают при температуре от 10 до 14 °С, температура подачи замороженных блюд — не менее 4–6 °С.

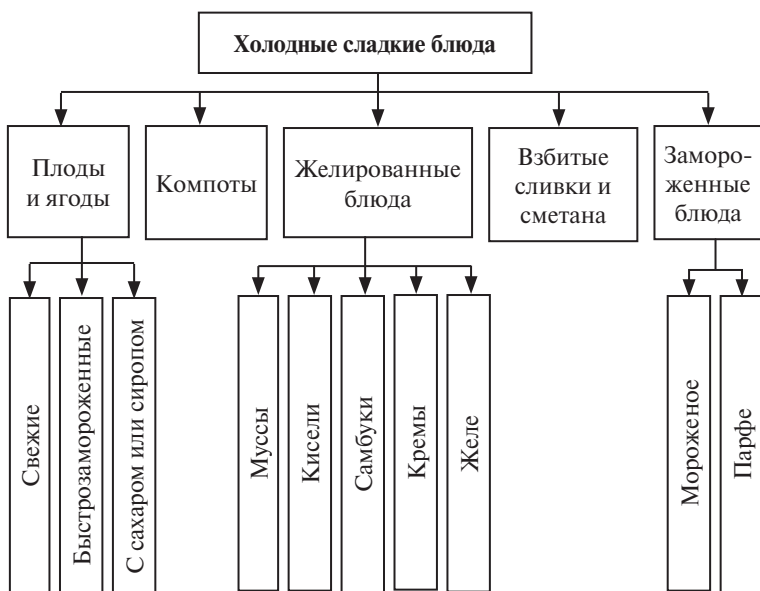


Рис. 1(б). Классификация холодных сладких блюд

Горячие блюда подают при температуре 55 °С.

К горячим блюдам относятся (рис. 1в):

- ◆ суфле;
- ◆ пудинги;
- ◆ блюда из яблок;
- ◆ мучные сладкие блюда и другие.

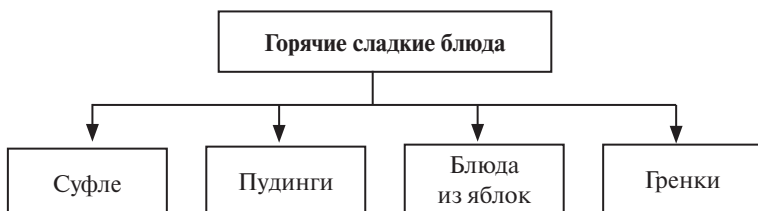


Рис. 1(в). Классификация горячих сладких блюд

Однако многие сладкие блюда подают как в горячем, так и в холодном виде (печеные яблоки, блинчики с фруктовыми фаршами и др.).

Подают сладкие блюда в стаканах, креманках, чашках, десертных тарелках, блюдах.

ВИДЫ ТЕХНОЛОГИЧЕСКОГО ОБОРУДОВАНИЯ И ПРОИЗВОДСТВЕННОГО ИНВЕНТАРЯ, ИСПОЛЪЗУЕМОГО ПРИ ПРИГОТОВЛЕНИИ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД

Так как по температуре подачи сладкие блюда делятся на горячие и холодные, то и приготовление этих блюд производят в различных производственных цехах.

Холодные сладкие блюда готовят в холодном цехе. Холодный цех предназначен для приготовления холодных блюд и закусок и сладких блюд и холодных напитков. Основное рабочее место повара, приготовляющего сладкие блюда в холодном цехе, оборудуется минимум 1–2 рабочими столами, из которых один используется для приготовления полуфабрикатов, а другой — для изготовления, порционирования и оформления блюд. Рабочие места по приготовлению сладких блюд оснащают универсальным приводом с комплектом машин — протирочной, взбивальной, для отжима сока, холодильным и весовым оборудованием. В распоряжении повара, приготовляющего сладкие блюда, должен находиться отдельный холодильный шкаф для хранения продуктов и готовых блюд. Следует отметить, что пользоваться для этой цели холодильным

шкафом, предназначенным для хранения холодных закусок, не рекомендуется, так как сладкие блюда легко воспринимают посторонние запахи.

В процессе приготовления сладких блюд повар пользуется помещением и оборудованием овощного заготовочного цеха и горячего цеха.

В овощном цехе производится предварительная обработка, т. е. переборка и промывание плодов и ягод. Тепловую обработку продуктов, необходимую в процессе изготовления холодных сладких блюд, повар производит в горячем цехе — на плите, в электрических котлах.

В горячем цехе на специально отведенных рабочих местах производят подготовку, приготовление и оформление горячих сладких блюд, используя при этом плиты, жарочные шкафы, пароконвектоматы, фритюрницы.

Кроме этого используется разнообразный инвентарь и посуда: кастрюли, сотейники, противни, сита, венчики, формы, лотки, приспособления для удаления сердцевины яблок.

Процесс приготовления наиболее распространенных сладких блюд — киселей, компотов, желе, муссов — имеет свои особенности. Эта специфика обусловлена на первом этапе использованием теплового оборудования горячего цеха, а затем необходимостью охлаждать приготовленные блюда. Для некоторых блюд, например компотов из сухих фруктов, требуется не просто охлаждение, а довольно продолжительное выдерживание в холодном помещении для настаивания. В связи с этим компоты из сухих фруктов, как правило, приготавливают накануне вечером, для того чтобы утром их можно было отпустить потребителям. Температура этих блюд должна быть не выше 14 °С.

Сладкие блюда, приготовляемые на предприятиях общественного питания, должны быть хорошо оформлены и полностью сохранять присущие им вкусовые качества. Посуда, в которой отпускаются сладкие блюда, должна быть привлекательного вида, чистой и соответствовать помещенному в нее изделию. Порционировать сладкие блюда необходимо очень

ОГЛАВЛЕНИЕ

| | |
|---|----|
| Введение | 3 |
| ГЛАВА 1. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРОСТЫХ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ СЛАДКИХ БЛЮД | 5 |
| Значение сладких блюд и напитков в питании. | |
| Ассортимент простых холодных и горячих сладких блюд..... | 5 |
| Значение и пищевая ценность..... | 5 |
| Продукты, используемые при приготовлении сладких блюд..... | 6 |
| Классификация и ассортимент..... | 6 |
| Виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемого при приготовлении простых холодных и горячих сладких блюд | 8 |
| Правила безопасного использования оборудования и инвентаря при приготовлении сладких блюд | 10 |
| Технология приготовления холодных сладких блюд..... | 13 |
| Холодные сладкие блюда. Натуральные свежие фрукты и ягоды..... | 13 |
| Приготовление компотов..... | 16 |
| Желированные блюда | 20 |
| Кисели | 20 |
| Желе. Способы сервировки и варианты оформления | 26 |
| Муссы | 31 |
| Самбуки | 35 |
| Кремы..... | 38 |
| Фруктовые тарталетки..... | 40 |
| Способы сервировки и варианты оформления холодных сладких блюд..... | 41 |
| Условия и сроки хранения холодных сладких блюд..... | 41 |
| Требования к качеству холодных сладких блюд..... | 41 |
| Контрольные вопросы..... | 43 |

| | |
|--|----|
| Горячие сладкие блюда..... | 43 |
| Классификация горячих сладких блюд. Организация рабочих мест по приготовлению горячих сладких блюд | 43 |
| Технология приготовления горячих сладких блюд..... | 45 |
| Пудинги | 50 |
| Способы сервировки и варианты оформления горячих сладких блюд | 53 |
| Условия и сроки хранения горячих сладких блюд..... | 53 |
| Требования к качеству горячих сладких блюд..... | 53 |
| <i>Контрольные вопросы</i> | 53 |

ГЛАВА 2. ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ И ГОРЯЧИХ НАПИТКОВ

55

| | |
|---|----|
| Горячие напитки..... | 55 |
| Классификация и ассортимент, пищевая ценность напитков | 55 |
| Основное сырье, используемое при приготовлении горячих напитков, и правила его выбора | 56 |
| Организация рабочих мест по приготовлению напитков | 58 |
| Технология приготовления горячих напитков. Последовательность выполнения технологических операций при приготовлении горячих напитков..... | 60 |
| Чай | 60 |
| Кофе, какао, шоколад..... | 62 |
| Сбитень..... | 67 |
| Пунши | 67 |
| Глинтвейн | 68 |
| Требования к качеству горячих напитков..... | 69 |
| Холодные напитки..... | 70 |
| Назначение и пищевая ценность. Ассортимент холодных напитков. Организация рабочих мест по приготовлению..... | 70 |

| | |
|--|----|
| Технология приготовления холодных напитков. | |
| Варианты оформления | 72 |
| Требования к качеству холодных напитков..... | 75 |
| <i>Контрольные вопросы</i> | 75 |

| | |
|--|-----------|
| Методические рекомендации для обучающихся по выполнению лабораторных работ по междисциплинарному курсу МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» | 77 |
| Общие методические указания по выполнению лабораторных работ..... | 78 |
| Требования к результатам выполнения лабораторных работ по междисциплинарному курсу МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков»..... | 80 |
| Лабораторная работа № 1 | 82 |
| Лабораторная работа № 2..... | 104 |
| Критерии оценивания работы обучающихся на лабораторной работе | 112 |

| | |
|---|------------|
| Методические рекомендации для обучающихся по выполнению самостоятельной работы по междисциплинарному курсу МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» по профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер» (базовая подготовка, очная форма обучения) | 117 |
| Общие методические указания по выполнению самостоятельной работы..... | 119 |
| Критерии оценивания результатов внеаудиторной самостоятельной работы..... | 120 |
| Требования к результатам выполнения | |

| | |
|---|------------|
| самостоятельной работы по МДК.07 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» | 121 |
| Приготовление простых холодных и горячих сладких блюд..... | 122 |
| Приготовление холодных и горячих напитков | 125 |
| Контроль и оценка результатов самостоятельной работы по МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» | 127 |
| Комплект контрольно-оценочных средств по профессиональному модулю ПМ.07 «Приготовление сладких блюд и напитков» по профессии среднего профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер» (базовая подготовка, очная форма обучения)..... | 130 |
| Список литературы | 151 |
| Электронное приложение ¹ | |

¹ Электронное приложение доступно по адресу <http://www.phoenixpub.ru/books/extra/22>

Учебное издание

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД
И НАПИТКОВ (ПМ.07)**

Авторы-составители:
ПИЧУГИНА Ольга Викторовна,
БОГАЧЕВА Алина Александровна,
КЛИМЕНКО Наталья Николаевна

Электронное приложение доступно по адресу
<http://www.phoenixpub.ru/books/extra/22>



| | |
|------------------------|---------------------|
| Ответственный редактор | <i>М. Басовская</i> |
| Выпускающий редактор | <i>Г. Логвинова</i> |
| Технический редактор | <i>Ю. Давыдова</i> |
| Компьютерная верстка: | <i>А. Патулова</i> |

Формат 84x108 1/32. Бумага типографская № 2.
Усл. печ. л. 8,4.

Тираж 1500 экз. Заказ №

ООО «Феникс»
344011, Россия, Ростовская обл.,
г. Ростов-на-Дону, ул. Варфоломеева, 150.
Тел./факс (863) 261-89-50, 261-89-59

Изготовлено в России. Дата изготовления: 02.2018.

Изготовитель: АО «Книга»
344019, Россия, Ростовская обл.,
г. Ростов-на-Дону, ул. Советская, 57/1.