

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423			
Дата	8.11.2021			
Время	8.10-9.00			
Наименование УД/МДК/ УП/ПП	МДК 05.01			
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна			
Электронная почта	rukinova.marina@mail.ru			
Основная литература	<p>Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#metkadoc17)</p> <p>Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014 (http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf)</p>			
Тема 139-140	Решение ситуационных задач по индивидуальным заданиям. Заполнить таблицы «Характеристика пищевых отравлений» по образцу.			
Задание	http://do.rsmu.ru/fileadmin/user_upload/pf/c_gigiena/PO_Prezentacija_Pishchevye_otravljenija_mikrobnoi_ehtiologii.pdf			
Контрольный тест	Практическая работа тема: «ПИЩЕВЫЕ ОТРАВЛЕНИЯ»			
	1. Письменно ответьте на вопросы:			
	1.1. Что такое пищевые отравления?			
	1.2. Перечислите группы пищевых отравлений?			
	1.3. При каких условиях наступает отравление цинком и медью?			
Задание 2. Используя учебный материал, заполните таблицу:				
	№ п/п	Пищевое отравление	Признаки заболевания	Причины возникновения
	1	Ботулизм		
	2	Эрготизм		
	3	Стафилококковое отравление		
	4	Сальмонеллез		

Дата 08.11.2021

Рукинова Марина Борисовна

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423
Дата	8.11.2021
Время	11.10-12.00
Наименование УД/МДК/УП /ПП	МДК 05.01
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinova.marina@mail.ru
Основная литература	Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий 1982 года https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#metkadoc17) Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014 (http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf)
Тема 141-142	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.
Задание	1. Составить технико-технологическую карту на компоты из свежих фруктов. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда. 2. Составить технико-технологическую карту на компоты из сухофруктов. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.

Контрольный тест	<p>1. Укажите Температуру подачи горячих сладких блюд?</p> <p>2. Укажите последовательность операций при приготовлении компота из сухофруктов.</p>
------------------	--

Дата 08.11.2021

Рукинова Марина Борисовна

Подпись Рукинова

Ф.И.О. преподавателе

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423
Дата	9.11.2021
Время	8.10-9.00
Наименование УД/МДК/УП /ПП	МДК 05.01
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinova.marina@mail.ru
Основная литература	<p>Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#metkadoc17)</p> <p>Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014 (http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf)</p>
Тема 143-144	Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов, установление показателей качества, оформление технологической документации на новый вид продукции.
Задание	<p>https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html</p> <p>1. Составить технико-технологическую карту на кисели. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.</p>

	<p>2. Составить технико-технологическую карту на желе. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.</p> <p>3. Составить технико-технологическую карту на муссы. Рассчитать вес брутто и нетто. Используя таблицу состава белков, жиров и углеводов продуктов, рассчитать калорийность блюд. Так же описать органолептические показатели блюда.</p>
Контрольный тест	<p>1. Раскройте правила, которые необходимо соблюдать, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?</p> <p>2. Предложите способ устранения дефекта киселя, если в процессе приготовления киселя средней густоты он получился более жидкой консистенции?</p> <p>3. Почему кисели не рекомендуется варить в большой емкости?</p>

Дата _____

Подпись

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423
Дата	9.11.2021
Время	9.10-10.00, 10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП /ПП	МДК 05.01
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinova.marina@mail.ru
Основная литература	https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#metkadoc17) Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014 (http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf)
Тема 145-146 147-148	Составление технологических и технико-технологических карт на десерты.
Задание	1.Используя «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составить технологические карты на: «Желе из ягод свежих» (ягода – клюква, 1 колонка) рецептура №890, «Желе из молока» (1 колонка) рецептура № 897, «Мусс земляничный» (1 колонка) рецептура №899, «Мусс яблочный на крупе манной» рецептура №902. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 36 порций.
Контрольный тест	1. Дайте определение желе это - 2. Какие варианты приготовления и оформления желе вы можете предложить? 3. Ответьте на вопрос, от каких параметров зависит густота и плотность желе?.

Дата 09.11.2021.

Рукинова Марина Борисовна

Подпись Рукинова

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423
Дата	10.11.2021
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП /ПП	МДК 05.01
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinova.marina@mail.ru
Основная литература	https://interdoka.ru/kulinaria/1982/index.html Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 (http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#metkadoc17) Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014 (http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf)
Тема 149-150	Составление технологических и технико-технологических карт на десерты.
Задание	1.Используя «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий, составить технологическую карту на: «Малина и земляника со сметаной или сливками» (1 колонка) рецептура №854. Рассчитать необходимое количество продуктов для приготовления 1, 2 и 140 порций.
Контрольный тест	1.Законспектировать в рабочую тетрадь 2. Готовые лекции прислать по адресу: rukinova.marina@mail.ru

--	--

Дата 10.11.2021

Рукинова Марина Борисовна

Подпись Рукинова

Ф.И.О. преподавателя

Информация для размещения на официальном сайте ГБПОУ «Светлоградский
региональный сельскохозяйственный колледж»

Для электронного обучения

Группа	423
Дата	10.11.2021
Время	10.10-11.00
Наименование УД/МДК/УП /ПП	МДК 05.01
Ф.И.О. преподавателя	Рукинова Марина Борисовна
Электронная почта	rukinova.marina@mail.ru
Основная литература	Бутейкис Н. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для среднего профессионального образования.- М.: Издательский центр «Академия», 2014 http://www.xliby.ru/kulinarija/professija_povar_uchebnoe_posobie/p3.php#metkadoc17 Золин В. Оборудование на предприятиях общественного питания: учебник.-М.: ИЦ «Академия», 2014 http://edulib.pgta.ru/els/tehnologicheskoe_oborudovanie_predpriyatij_obshestvennogo_pitaniya.pdf
Тема 151-152	Варианты оформления и техника декорирования сложных холодных и горячих десертов.
Задание	Лекция К горячим десертам относятся суфле (воздушные пироги), пудинги, сладкие каши, блюда из яблок, ягоды и фрукты жаренные, запеченные, а также омлеты сладкие, блинчики с сиропом и сладкими начинками, запеканки. Эти блюда, особенно крупяные и мучные, высокопитательны и используются в меню ужинов и завтраков.

Температурный режим приготовления у разных типов горячих десертов не одинаков. Например, суфле запекается в жарочном шкафу при температуре 180-220°C. При приготовлении пудинга яблочного с орехами, сваренную манную кашу остужают до 60-70°C, после чего добавляют остальные ингредиенты и затем варят на пару. Кашу гурьевскую запекают в жарочном шкафу при температуре 240-250°C, шарлотку - при 180-200°C.

Как правило, десерт подается в конце обеда или ужина, когда со стола уже убрана вся использованная ранее посуда. Большинство горячих десертов подается при температуре 70°C-75°C. Некоторые подаются в той же посуде, в которой они были приготовлены. Сладкое суфле подается в глубокой десертной тарелке диаметром 20 см вместе с десертной ложкой, а также с молоком в молочнике или сливками в сливочнике. Пудинг подается в мелких десертных тарелках с десертными ложками и десертными вилками. Можно подавать горячие десерты на фарфоровом либо металлическом блюде.

Цветового контраста добиваются, украшая при подаче десерт лепестками цветов или листочками мяты. Орехи и фрукты можно использовать в свежем или глазированном виде. Если окунуть небольшие ягоды или кусочки больших фруктов в расплавленный сахар, то они покроются блестящей прозрачной карамелью, что придаст им более привлекательный вид. Можно также сварить в сиропе тонко нарезанную цитрусовую цедру и обвалять в сахаре.

Выпеченное, хорошо подрумяненное суфле посыпают сахарной пудрой и немедленно подают, пока оно не опало. Бисквитный пудинг подают с яичным сладким соусом. Часто к горячим десертам подают различные соусы абрикосовый,

вишневый, шоколадный, яблочный, малиновый и другие. Блинчики часто поливают медом, вареньем, кленовым сиропом, сладкими соусами, посыпают корицей, сахарной пудрой или какао.

В последнее время среди десертов стало популярно шоколадное фондю. В небольшой кастрюле разогревают сливки и растворяют в них черный шоколад. Смесь переливают в специальную емкость и ставят на горелку, вокруг раскладывают порезанные фрукты: бананы, яблоки, груши, киви, клубнику и т.д., печенье или вафли. Блюдо подают со специальными металлическими шпажками. По желанию в фондю можно добавить растопленный белый шоколад для мраморного эффекта, корицу, мятный ликер, ром или другой алкоголь.

Современные десерты часто готовят из экзотических фруктов. Например, жареное манго с кленовым сиропом, фейхоа на гриле с фундуком.

Или запеченные грейпфруты: противень или форму из жаростойкого стекла смазывают маслом и выкладывают нарезанные поперек долек половинки грейпфрута срезом вверх, сверху горкой насыпают коричневый сахар, поливают алкоголем (коньяком, виски или ромом) и запекают.

Если же речь идет о такой необычной, но очень популярной сейчас молекулярной кухне, то на десерт вам могут подать копченый угорь с орехами, взбитой карамелью и подкопченным йогуртом или горячий десерт из кленового сиропа, моркови и кокоса, поданный в виде яичницы-глазуньи. Есть и другие замысловатые, но не такие сложные, горячие десерты: запеченные бананы с творогом, жареное мороженое,

вишня во фритюре, запеченная хурма с цитрусовыми, горшочки с ревенем и меренгой.

Общие технические требования к выпускаемой кулинарной продукции и к ее реализации, требования охраны окружающей среды, правила приемки, методы контроля, правила упаковки и маркировки, транспортирования и хранения кулинарной продукции изложены в ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению». Кулинарная продукция должна соответствовать требованиям государственных стандартов, стандартов отрасли, стандартов предприятий, технических условий и вырабатываться по технологическим инструкциям и картам при соблюдении санитарных норм и правил. Изготовитель обязан обеспечивать постоянный технологический контроль производства, органы государственного надзора - выборочный контроль.

В сырье и пищевых продуктах, используемых при производстве кулинарной продукции, содержание потенциально опасных для здоровья веществ химического и биологического происхождения (токсичных элементов, антибиотиков, гормональных препаратов, микотоксинов, нитрозаминов, пестицидов, условно-патогенных и патогенных микроорганизмов) не должно превышать нормы, установленные СанПиН 2.3.6.1078-01 «Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов». Кулинарная продукция должна приготавливаться такими партиями, чтобы реализация могла осуществляться в определенные санитарными правилами сроки.

Шоколад Торты и другие кондитерские изделия украшают шоколадной стружкой или растопленным шоколадом. Если вы

хотите украсить десерт украшениями из шоколада, сделайте их ажурными. Для этого растопите необходимое количество шоколада на водяной бане и заполните им кулек, сделанный из бумаги или кондитерский шприц. Нарисуйте с его помощью всевозможные ажурные фигурки на алюминиевой фольге. Аккуратно поставьте фольгу в холодильник до полного застывания шоколада. Отделите фигурки острым широким ножом и украсьте десерт прямо перед подачей. Таким же способом на фольге можно нарисовать листья, цветы и другие фигурки. Трафарет Самый простой способ украсить торт или пирог, это посыпать его сахарной пудрой или какао через трафарет. Процесс украшения элементарен. Кладем трафарет на украшаемую поверхность, посыпаем пудрой или какао, и осторожно снимаем трафарет. Готово! Очень эффектно может получиться если подготовить контрастный фон перед использованием трафарета. Например, фон сделать белым с помощью сахарной пудры, а сверху через трафарет посыпать какао, или наоборот. свежими ягодами, дольками фруктов и цитрусов, разноцветными кусочками желе, карамелью.

Посыпка Торты украшают разнообразными посыпками из грильяжа, орехов, бисквита, песочного теста, сахарная посыпка, нонпарель, цукерштрузель, шоколадные хлопья и т.д.

Карамель Сдобу украшают сваренной и подкрашенной медовой или молочной карамелью. Для этого вырезают форму листика, прикрепляют к вилке, умокают в сваренную карамель и помещают на блюдо. От слегка остывшего листика удаляют картонку, а мягкому еще карамельному листику или лепесточку придают задуманную форму. Безе Чтобы сделать украшение для тортов из безе, белок взбивают с сахарным песком и при помощи кондитерского мешка формируют на

противне разнообразные фигурки, которые подсушивают в духовом шкафу, а затем помещают на торт. Айсинг Айсинг-синг («Royal Icing») - это сахарно-белковая рисовальная масса, которую используют для изготовления объёмных украшений кондитерских изделий. Эта масса может быть белой или цветной при добавлении в нее пищевых красителей. Айсинг представляет собой достаточно густую пластичную массу, полученную растиранием свежего яичного белка с просеянной сахарной пудрой с добавлением для пластичности какого-либо подкислителя - сок лимона, сухая лимонная кислота, кремортартар и т.п. Зефир Украшения из зефирной массы -- розы, лепестки, листики и др. широко используются для оформления тортов и пирожных. Из зефирной массы готовят также зефирную мастику, которая имеет очень нежную консистенцию. Ее раскатывают слоем 0,8--1 мм, а затем выемкой или ножом вырезают детали различных форм. Из зефирной мастики при помощи тонкой кондитерской трубочки можно легко изготовить „хризантемы” и другие цветы. Украшения из помады Сахарная помада -- распространенный декоративный материал для оформления кондитерских изделий. Белую, цветную и шоколадную помаду используют для покрытия кондитерских изделий, склеивания тестовых заготовок. Чтобы помада быстро не засыхала, вначале наносят слой фруктового пюре. Простым приемом использования помады является нанесение ее непосредственно на поверхность кексов, пирожных, тортов, ромовых баб, булочек и др. При этом, стекая на боковые стороны изделий, она образует красивые подтеки. Часто применяют волнистые покрытия. Для этого на слой одноцветной помады наносят тонкие линии из помады другого цвета и сразу же поперек этих линий проводят

линии тупой стороной ножа. При использовании помады разных цветов на поверхности изделий создают разнообразные рисунки, надписи и т. д. Марципан, сахарная мастика Для того чтобы украсить десерт цветами, используйте марципан. Практически в любом супермаркете можно приобрести марципановую массу. Раскатайте ее тонким слоем и вырежьте с помощью стопок или специальных форм круги разного диаметра. Сделайте из одного круга конус и соберите на него лепестки один за другим, придавая им форму розовых лепестков. Чтобы добиться большей реалистичности, можно обмокнуть ватную палочку в раствор с пищевым красителем и придать нужный оттенок краям лепестков. Так же используется сахарная мастика. Мягкая сахарная масса по консистенции похожа на пластилин. Из готовой мастики можно приготовить различные фигурки, цветочки, листики и розочки для тортов или покрыть торт тонко раскатанной мастикой. Пищевые красители Существуют натуральные и искусственные красители. Они бывают в порошкообразном, гранулированном и жидком виде. Также существуют водорастворимые и жирорастворимые формы. Посуда Если вы хотите подать десерт порционно, на тарелке, поступите так, как это делают в дорогих кафе и ресторанах - возьмите однотонные блюда и создайте на них абстрактную композицию из сладких соусов, ягод, шоколада и тому подобных украшений. Фрукты, пюре Подберите соус и фрукты, которые дополнят аромат и вкус вашего десерта. Не забывайте про такие традиционные украшения как листья мяты. Соусом может выступать и подслащенное фруктовое пюре. Пюрированные фрукты радуют глаз своими яркими красками - это еще один аргумент в их пользу. Соусы Подготовьте небольшую бутылку -соусник,

	<p>налейте в нее сладкий соус и полейте им тарелку. Вы можете разбрызгивать соус, рисовать им спирали, зигзаги, сердечки. Можно взять два разных по цвету, но подходящих по вкусу соуса и сделать из них красивый абстрактный рисунок, перемешав, но не смешав их до конца зубочисткой. Нанесите каплю красного соуса на черный шоколадный или кремовый карамельный и проведите линии, как если бы вы рисовали елочку - получится очень интересный узор. (Подробнее в разделе на странице 23). Сладкие соусы могут готовиться на различной основе. Их можно подавать к мороженому, фруктовым салатам, использовать в качестве подливки к запеканкам. Освоив несколько таких рецептов, можно легко разнообразить любые десерты. Вот некоторые из самых распространенных соусов: Карамельный соус. Подойдет к горячим пудингам.</p>
Контрольный тест	<ol style="list-style-type: none"> 1. Внимательно прочитать лекционный материал 2. Законспектировать лекцию в рабочую тетрадь 3. Готовые лекции прислать по адресу: rukinova.marina@mail.ru.

Дата 10.11.2021

Рукинова Марина Борисовна

Подпись Рукинова

Ф.И.О. преподавателя

