**Задание на 05.12.2022 г.**

**Группа**: «Повар-кондитер», ПК, 3 курс

**Дата:** 05.12.2022 г.

**Дисциплина:** МДК 04.02. «Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента».

**Тема занятия:** Современные технологии оформления и подачи холодных напитков

**ФИО преподавателя:** Каратаева Наталья Дмитриевна

**Тип занятия:** Изучение новой темы

**Вид занятия:** Дистанционное обучение с элементами обратной связи.

**Форма урока:** дистанционная, индивидуальная работа с материалами темы

# Необходимое оборудование и материалы для дистанционного урока:

* Компьютер, ноутбук, телефон с выходом в интернет на дому

**Содержание:** Правила оформления и отпуска холодных напитков: творческое оформление и эстетичная подача. Правила сервировки стола и подачи, температура подачи холодных напитков. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и способа обслуживания («шведский стол», выездное обслуживание (кейтеринг), фуршет). Порционирование, эстетичная упаковка, подготовка холодных напитков для отпуска на вынос. Контроль хранения и расхода продуктов. Условия и сроки хранения с учетом требований *к* безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).

**Технологии, методы:**

1. Информационно-коммуникационные технологии.
2. Дистанционные образовательные технологии.
3. Метод самостоятельной работы

 **Здравствуйте студенты группы ПК -4!**

Прошу внимательно изучить материал по данной теме, сделать опорный конспект. Отправляем фотоотчеты выполненных работ на эл. адрес: natalya.carataewa@yandex.ru, чат в социальной сети «В Контакте»

*\*Приложение – лекционный материал по теме, см. ниже*

*Приложение*

**Современные технологии оформления и подачи холодных напитков**

К холодным напиткам относятся морсы, квасы, соки, фирменные напитки. Безалкогольные напитки подают охлажденными до 12... 8°С. Воду питьевую, квас, морс и фирменные напитки подают в кувшинах с крышками, бокалах, стаканах кони ческой или цилиндрической формы.

При подаче напитка в кувшине его наполняют на 2/3 и ставят на застеленную бумажной салфеткой подстановочную тарелку, располагая на столе ручкой справа от потребителя. По просьбе потребителя официант снимает крышку и кладет ее на тарелку, правой рукой берет кувшин за ручку и, подойдя справа, правой рукой наливает напиток в подготовленную посуду. Посуду наполняют на 2/?, не касаясь при этом краем кувшина края посуды. Если в кувшине остался напиток, его ставят на прежнее место и закрываю! крышкой. Лед к напитку подают в салатнике. Его приносят на за стеленной бумажной салфеткой закусочной тарелке и ставят справа от потребителя, там же кладут щипцы. При подаче напитков в кувшине для группы потребителей первыми обслуживают женщин. Перед повторным разливом напитков следует получить согласие у каждого из присутствующих.

При подаче напитка в стакане официант на подсобном столе ставит стакан на пирожковую тарелку, застеленную бумажной салфеткой, сбоку кладет соломинку и, подойдя справа, правой рукой ставит стакан справа от потребителя.

При подаче напитка в бокале его можно подать без подстановочной тарелки.

Безалкогольные коктейли из соков с молоком или сливками отпускают в бокалах или конических стаканах. На подсобном столе официант ставит их на застеленную бумажной салфеткой пирожковую тарелку и сбоку кладет две соломинки. Если коктейль подается с ягодами, то кроме соломинок кладут и чайную ложку. Взяли тарелку в правую руку, официант подходит к потребителю справа и ставит коктейль.

Холодные напитки имеют весьма широкое применение, особенно в жаркие летние дни. Если вы предлагаете вашим гостям напитки, то постарайтесь, чтобы они были не только вкусными, но ярко и привлекательно оформленными. Этого вы можете достичь благодаря подбору свежих ягод (клубники, малины, смородины, лесных ягод, черники и тд.) и использованию соков цитрусовых фруктов. Основой для напитка могут служить отвары из яблок, груш, вишни или различных сортов слив. Зимой можно воспользоваться цитрусовыми -- лимонами, апельсинами, грейпфрутами.

Напитки вы можете готовить прозрачными, без мякоти фруктов, или с протертыми фруктами. Заметим, что протертые фрукты весьма полезны, так как в них содержатся все питательные вещества, как и в целых плодах. При приготовлении же прозрачных соков много ценных составных веществ, например каротин - провитамин А, нерастворимые пектиновые соединения, минеральные соли, сахар, витамин С и др., выбрасывается вместе с выжатой мякотью.

Напитки вы можете готовить из одного, двух и даже нескольких видов фруктов в зависимости от того, что имеется в вашем распоряжении. Следует также отличать при этом напитки, предназначенные для утоления жажды, от напитков, подаваемых в качестве десерта или напитков, призванных заменить вино.

Холодные напитки подают в стеклянных кувшинах (перед этим сильно охлажденных), из которых их разливают в заранее расставленные высокие стаканы или бокалы. Слишком холодные напитки рекомендуется пить через соломинку.

Чтобы увеличить привлекательность напитков, верхнюю часть стакана кромкой шириной 1 -- 1,5 см можно погрузить в лимонный сок (или холодную воду), а затем в мелкий сахарный песок: по окружности стакана, таким образом, получается, как бы полосочка инея. Вы можете также опустить в стакан соломинку и надеть на нее ломтик очищенного от кожуры лимона, прислонив его одним краем к стакану, в жаркий день можно положить в стакан 1 - 2 кубика льда, или 2 -- 3 шт, ярких ягод (клубнику, малину, вишню и т.п.), или лед и фрукты. Усилят аромат многих напитков ломтики банана. Очень эффектно выглядят кубики льда, замороженные из яркого фруктового сока.

**Сравнительный анализ традиционных и современных способов приготовления, оформления и подачи холодных напитков**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Критерии сравнения | Традиционные способы | Современные способы |
| Наиболее часто применяемые способы механической обработки сырья | Удаление загрязнений, несъедобных частей и примесей; деление продуктов, имеющих неодинаковую пищевую ценность, на части; придание им соответствующей формы, размера; компоновку продуктов. | Размораживание продуктов; удаление загрязнений, несъедобных частей и примесей; деление продуктов, имеющих неодинаковую пищевую ценность, на части; придание им соответствующей формы, размера; компоновку продуктов. |
| Наиболее часто применяемые способы тепловой обработки сырья | Варка, охлаждение, смешивание | Смешивание, взбивание, варка, охлаждение. |
| Используемые виды сырья | Вода, сахар, специи, ломтики фруктов | Вода, сахар, специи, ломтики фруктов, кубики льда, различные ягоды, в том числе и сушеные, сухофрукты, сливки, молоко и даже мороженое. |
| Применяемые способы оформления, с указанием сырья, используемого для оформления | Подаются напитки охлажденными до 12-8C, в кувшинах с крышками, бокалах, стаканах конической или цилиндрической формы | Подаются напитки охлажденными до 12-8C, в кувшинах с крышками, бокалах, стаканах конической или цилиндрической формы. Для оформления используют ломтики фруктов, кубики льда, различные ягоды |
| Виды используемой для подачи посуды и приборов | Фарфоровая посуда, хрустальная посуда | Фарфоровая посуда, хрустальная посуда, фужеры для коктейлей |
| Применяемые способы подачи | Порционные, на разлив в кувшинах | Порционные, на разлив в кувшинах |

Несколько слов об украшении смешанных напитков. Их чаще всего украшают ягодами вишни, оливками. Ломтиками или дольками лимона, апельсина.

Вишню и оливки можно положить в приготовленный напиток, или, предварительно нанизав их на коктейльные шпажки, опустить в коктейль, или укрепить их на торце стакана или рюмки.

Лимоны и апельсины, прежде чем нарезать, необходимо вымыть. Их чаще всего нарезают тонкими ломтиками (кружочками) или полу ломтиками на деревянной доске. Для того чтобы ломтик можно было надеть на край стакана, на нем делают радиальный надрез. На полу ломтике такой надрез лучше сделать между цедрой и мякотью.

Для украшения напитков используют и дольки апельсина. Обычно апельсин средних размеров разрезают вдоль по диаметру на восемь равных частей. Дольки апельсина кладут в стакан с напитком.

Для приготовления некоторых коктейлей может понадобиться цедра лимона или апельсина. Ножом срезают с лимона или апельсина тонкий кусочек цедры размером 1 см2. В рюмки с готовым коктейлем выжимают эфирные масла из этого кусочка цедры и опускают его в коктейль. Что придает напитку специфический аромат.

Ободок коктейльной рюмки можно украсить так называемой наледью. Наружный край рюмки смазывают по кругу шириной около 1 см долькой лимона или апельсина, а затем погружают в сахарную пудру. Лишний сахар стряхивают, и наледь готова. Теперь в рюмку можно налить приготовленный коктейль.

Смешанные напитки и коктейли пьют из специальных рюмок и бокалов.

Слоистые коктейли приготавливают и подают в рюмках, по форме напоминающих узкий конус. Емкость рюмки 100 см3.

Далее следуют стаканы. Первый из них – так называемый старомодный (олд-фэшенд). Его емкость 125-150 см3. Из этого стакана пьют коктейли, называемые олд-фэшенд и напитки, подаваемые со льдом, например, виски со льдом. Из стопки емкостью 50 см3 пьют крепко алкогольные напитки, если их подают без льда. Стопкой можно также отмерять напитки при приготовлении коктейлей.

Стакан тумблер с английского можно перевести как «неваляшка». Это название стакан получил в то время, когда посуду подобной формы изготовляли с толстым округлым дном. Емкость стакана 150-200 см3. В нем подают такие коктейли, как флип, но можно подать и соки, минеральную воду или любой газированный напиток со льдом.

Следующий стакан – хай бол – несколько большей емкостью – 250-300 см3. Из него пьют почти все прохладительные и тонизирующие напитки.

И наконец, самый большой стакан – коллинз (по названию одного из популярных прохладительных напитков). Из этого стакана пьют и пиво. Его емкость 300-400 см3.

Горячие смешанные напитки, например, пунш, лучше подавать в специальных чашках емкостью 125-150 см3. Эти чашки могут быть фарфоровыми или стеклянными.

Смешанные напитки готовят на основе фруктовых, ягодных, овощных соков, морсов, молока, кефира, простокваши, чая, кофе с добавлением яиц, разнообразных сиропов, морсов, фруктов, ягод. Они могут быть холодными и горячими. Некоторые из них рекомендуются для утоления жажды в жаркие летние дни, как, например, квас. Морс, крюшон, другие – в качестве аперитива для улучшения аппетита перед едой, третьи – на десерт.

**Упаковка** – необходимая вещь для транспортировки, перемещения и реализации кондитерских изделий. Она несет не только защитную функцию, но и декоративную, а также позволяет наносить маркировку и данные информационного характера, требуемые законодательством. При этом следует учитывать особенности конкретного товара. Так, эстетически привлекательную продукцию не стоит скрывать под плотной крышкой. Под прозрачным верхом или в индивидуальных контейнерах они будут более востребованы.

**Функциональные особенности упаковки**

1. Защита от механических повреждений, а также от попадания различных бактериологических и иных загрязнений.
2. Облегчение процесса перемещения, как в точки реализации, так и по производственным помещениям.
3. Уменьшение занимаемой площади на складе и в грузовых автомобилях.
4. Хранение важной информации.
5. Эстетически привлекательный вид упаковки повышает спрос у конечного потребителя.

**Требования к упаковке**

Для транспортировки, особенно на длительные расстояния, необходимо предусмотреть повышенную сохранность продукции. Основные правила и нормативы прописаны в ТР ТС 005/2011. Все индивидуальные пакеты и стрейч-пленки укладывают в деревянную обрешетку или ящики. Для развесных изделий используют специальные бумажные прокладки, которыми покрывают дно и горизонтальные ряды. Сами ящики принято устанавливать вертикально с фиксацией. Если остается место в самом ящике, его заполняют бумажной стружкой.

На близкие расстояния возможна отправка пакетов и пластиковых боксов без дополнительной обрешетки. Единственное условие, они должны быть герметично закрыты. Для пакетов подходят ленты и зажимы, для бумажных коробок разрешено использование маркировочной липкой ленты. На ней дополнительно указывают срок реализации.

**Маркировка изделий**

В законодательстве прописано, что на упаковке любой продукции должна размещаться максимально открытая информацию о товаре. Также имеется перечень обязательных данных.

На таре для транспортировки:

* указательные надписи (предупреждающие, с указанием верха и пр.);
* масса (брутто и нетто) для продукции на развес;
* количество (для расфасованного товара).

На этикетке или маркировочной ленте:

* данные производителя (наименование предприятия и его адрес, а также действующий товарный знак и номер лицензии);
* наименование товара;
* масса;
* дата изготовления и срок реализации, хранения;
* подробности об условиях хранения;
* номер по прейскуранту и стандарт качества;
* подробный состав изделия;
* стоимость.

**Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов (ХАССП).**

Услуги, предоставляемые предприятиями ОП, не входят в перечень услуг, подлежащих обязательной сертификации, следовательно, сертификация на предприятиях ОП в России является добровольной и производится на основе внутреннего контроля безопасности и качества продукции. Внутренний контроль над безопасностью и качеством пищевой продукции, вырабатываемой предприятиями ОП, традиционно подразделяется на технологический и производственный виды контроля.

**Технологический контроль**— контроль качества сырья, пищевых продуктов, материалов, полуфабрикатов, готовой продукции, технологических процессов, применяемых при изготовлении продукции ОП, включающий в себя: входной, операционный и приемочный контроль.

**Входной контроль**— контроль показателей качества и безопасности сырья, пищевых продуктов, полуфабрикатов и материалов, поступивших к изготовителю для дальнейшего использования в технологических процессах изготовления продукции общественного питания. При осуществлении входного контроля ответственное лицо осуществляет приемку продуктов, которые поступают на предприятие общественного питания, проверяет всю сопроводительную документацию (насколько качество поступающей продукции соответствует данным в документах и нормативах). В случае неправильного оформления продукции, несвоевременного возврата продуктов, утративших свое качество, несоблюдении санитарных норм и требований служба входного контроля на предприятии должна составить соответствующие иски.

**Операционный контроль** — контроль параметров и показателей во время выполнения или после завершения технологической операции. Именно операционный контроль позволяет вовремя выявить нарушения, которые имеют место быть, своевременно устранить их, не допустить некачественную продукцию к конечному потребителю. На отдельных этапах осуществления технологического процесса операционный контроль осуществляется при помощи органолептической оценки, проверки технологических карт, иногда и физико-химической проверки. Именно такой контроль дает возможность получить точные показатели, имеющие значение в оценке качества блюд.

**Приемочный контроль** — контроль показателей качества и безопасности готовой продукции общественного питания, по результатам которого принимают решение о ее пригодности к реализации. Приемочный контроль качества продукции осуществляется по-разному. Все зависит от того, каким по типу является конкретное предприятие общественного питания. На предприятиях, реализующих блюда и кулинарные изделия массового спроса (в столовых, кафе, ресторанах), постоянную оценку качества готовой продукции проводит бракеражная комиссия по органолептическим показателям. Если проверка осуществляется органами государственного надзора, то она, как правило, представляет собой выборочный контроль качества по микробиологическим, физико-химическим и органолептическим показателям готовой продукции. Инспекционный контроль зачастую осуществляется на тех предприятиях общественного питания, которые имеют сертификат соответствия на производство.

**Производственный контроль**представляет собой программу производственного контроля, в которую входит:

• осуществление (организация) лабораторно-инструментальных исследований и испытаний сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий производства, условий хранения, транспортировки, реализации и утилизации;

• организация медицинских осмотров, профессиональной гигиенической подготовки и аттестации должностных лиц и работников организаций, деятельность которых связана с производством, хранением, транспортировкой и реализацией пищевых продуктов и питьевой воды;

• контроль за наличием сертификатов, санитарно-эпидемиологических заключений, личных медицинских книжек, санитарных паспортов на транспорт, иных документов, подтверждающих качество, безопасность сырья, полуфабрикатов, готовой продукции и технологий их производства, хранения, транспортировки, реализации и утилизации в случаях, предусмотренных действующим законодательством;

• ведение учета и отчетности, установленной действующим законодательством по вопросам, связанным с осуществлением производственного контроля;

• своевременное информирование населения, органов местного самоуправления, органов и учреждений Роспотребнадзора об аварийных ситуациях, остановках производства, о нарушениях технологических процессов, создающих угрозу санитарно-эпидемиологическому благополучию населения.

Контроль может проводиться как силами самого хозяйствующего субъекта, так и с привлечением аккредитованных лабораторий или центров.

Программа производственного контроля является документом предприятия, в котором изложены правила, порядок и периодичность выполнения процедур производственного контроля. Примерная программа производственного контроля для столовых, ресторанов, кафе, баров и других организаций, предназначенных для приготовления пищи и напитков, их хранения и реализации населению приведена в Постановлении Главного государственного санитарного врача РФ от 30 июля 2002 г. № 26 «О введении программ производственного контроля» (далее — Постановление № 26).

**Такой вид контроля качества устарел и требует доработки и модернизации, следовательно, не может обеспечивать должный уровень безопасности и качества готовой продукции. На данный момент существует несколько современных альтернативных моделей управления качеством, таких как НАССР, GMP, СМК и др., которые активно внедряются в работу различных предприятий.**

**ХАССП** (англ. НАССР — Hazard Analysisand Critical Control Points, анализ рисков и критические точки контроля) — это система управления безопасностью пищевых продуктов, которая обеспечивает контроль на абсолютно всех этапах пищевой цепочки, в любой точке производственного процесса, а также хранения и реализации продукции, где существует вероятность возникновения опасной ситуации.

Система НАССП главным образом используется компаниями- производителями пищевой продукции. В развитых странах каждое предприятие-изготовитель разрабатывает собственную систему НАССП, в которой учитываются все технологические особенности производства. Разработанная система может подвергаться изменениям, перерабатываться с целью соответствия каким-либо изменениям в процессах технологий производства.

**Система НАССР включает семь основных принципов**.

1. Идентификация потенциально опасных факторов, которые связаны с производством продуктов питания на всех стадиях жизненного цикла, начиная с разведения или выращивания и до конечного потребления, включая стадии обработки, переработки, хранения и реализации. Выявление условий возникновения опасных факторов и установление мер, необходимых для их контроля.

2. Выявление критических точек (процессов) операций, которые должны контролироваться для устранения опасных факторов или минимизации возможности их появления (критическая контрольная точка). Под «этапом» подразумевается любая стадия изготовления пищевых продуктов, включая сельскохозяйственное производство, поставку сырья, подбор ингредиентов, переработку, хранение и транспортировку, складирование и реализацию.

3. Установление критических пределов, которые следует соблюдать для того, чтобы удостовериться, что критическая контрольная точка находится под контролем.

4. Разработка системы мониторинга, позволяющей обеспечить контроль критических точек на основе запланированных испытаний или наблюдений.

5. Разработка корректирующих действий, которые должны предприниматься, если результаты мониторинга показывают, что определенная критическая контрольная точка не контролируется.

6. Разработка процедур проверки, включая дополнительные меры, подтверждающие эффективность функционирования НАССР.

7. Документирование всех процедур системы, форм и способов регистрации данных, относящихся к внедрению принципов НАССР. GMP — это модель управления качеством, которая представляет собой набор требований к системам качества, выработанных наиболее эффективными поставщиками отрасли.