

# УЧЕБНЫЙ ЭЛЕМЕНТ

*Наименование действия:*

*«Приготовление основных  
холодных десертов: фруктовых  
салатов и фруктовых ассорти»*



*Профессиональная область:  
Общественное питание*

<b>Категория 05</b>	<b>Учебный элемент</b> <b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти» <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	<b>1</b>
---------------------	---	----------

**Цели:**

Изучив данный учебный элемент, вы сможете:

***Овладеть профессиональными компетенциями:***

ПК 7.1. Готовить простые холодные десерты

***Развивать и овладеть общими компетенциями:***

ОК. 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК.02. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем

ОК. 03. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы

ОК.04. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач

ОК.05. Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК.06. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами

ОК.07. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние



**Оборудование, материалы и вспомогательные средства**

Наименование	Количество
Производственные столы	2
Поварские ножи	1
Электрические весы	2
Электрическая плита	1
Разделочные доски	1
Кастрюля	6
Деревянная лопатка	3
Миксер	1
Водяная баня	1
Креманки	6
Стеклянные вазы	1

**Сопутствующие учебные элементы и пособия**

- понятие о холодных десертах, история возникновения;
- классификация сладких блюд по способу приготовления, температуре подачи;
- показатели качества фруктовых салатов и ассорти;
- правила и особенности холодных десертов.

<b>Категория 05</b>	<b>Учебный элемент</b> <b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти» <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	<b>2</b>
---------------------	---	----------

### Санитарные требования и подготовка рабочего места

*Производственный стол.* Поверхность гладкая, ровная, прочная из нержавеющей стали. После каждой производственной операции моют горячей водой, а в конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина. Продукты размещают на отдаленной части стола в ёмкостях, соблюдая товарное соседство.



*Электрический миксер.* Детали миксеров, соприкасающиеся с продуктами, делают из нержавеющей стали – простого в уходе и гигиеничного материала. Чаши изготавливают из безопасного для здоровья и легко моющегося пластика. По окончании работы с миксером вымойте отдельные его части. При мытье пластмассовых частей используйте воду с температурой 80 °С. При мытье не используйте агрессивные чистящие средства, песок и острые предметы, которые могли бы повредить пластмассовые части миксера. После мытья нержавеющие части миксера вытрите сухим полотенцем.



*Разделочная доска.* Изготовлена из дерева или синтетических материалов, разрешённых Госсанэпиднадзором, маркировка соответствует обрабатываемым продуктам. Моют после каждой операции горячей водой и щёткой, ошпаривают кипятком. В конце рабочего дня обрабатывают 0,2%-ным раствором хлорамина.



*Деревянные лопатки* очищают от остатков пищи, промывают водой (50 °С) с моющими средствами, ополаскивают водой (не ниже 65 С) и просушивают на решетчатых металлических стеллажах.



*Водяная баня.* Приготовить водяную баню просто; поставьте форму, в которой готовится блюдо, в кастрюлю большего размера и заполните ее частично кипящей водой. Кастрюля должна быть достаточно большой, чтобы в нее вошла, ёмкость меньшего размера и вдобавок со всех сторон осталось еще несколько сантиметров.



<b>Категория 05</b>	<b>Учебный элемент</b> <b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти» <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	<b>3</b>
---------------------	---	----------

### Подготовка апельсинов

*Снятие цедры с апельсина.* Выберите тёрку с подходящей для ваших целей частотой зубцов. Не прижимайте к ней фрукт слишком сильно, иначе вы срежете вместе с цедрой и прослойку.



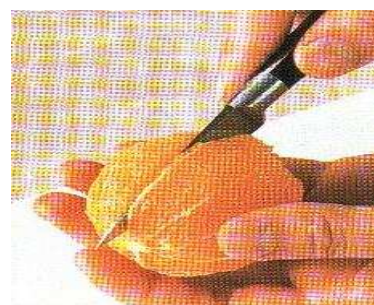
Цедра – это окрашенная часть кожуры, содержащая эфирные масла, придающая фрукту вкус и аромат. Горькая паренхима – белая волокнистая прослойка – обычно удаляется. Цедру снимают тёркой или специальным ножом.

*Снять кожуру с апельсина.* Срежьте верхушку и основание апельсина. Поставьте его на разделочную доску и срежьте ножом сверху вниз кожуру широкими полосами. Удалите белую горькую прослойку и мембрану.

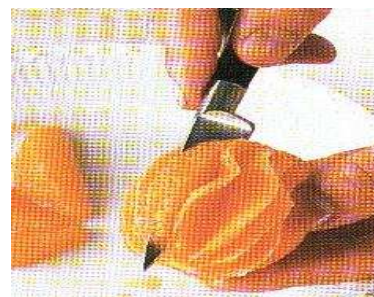


Следуя изложенным рекомендациям, очистите фрукт и удалите все белые прослойки. Разрежьте плод над миской, чтобы собрать вытекающий сок.

*Деление апельсина на дольки.* Надрежьте плод до середины вдоль одной из сторон дольки, не разрезая мембрану. Точно так же надрежьте с другой стороны дольки, затем выньте мякоть дольки без мембраны.



Продолжая действовать таким же образом, вырежьте все дольки из мембран. Вынутые дольки красиво разложите на тарелке.





<b>Категория 05</b>	<b>Учебный элемент</b> <b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти». <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	<b>4</b>
---------------------	--	----------

### Подготовка яблок

*Удаление сердцевинки из целого плода.* Проткните специальный нож в плод со стороны плодоножки насквозь. Прокрутите им, чтобы вырезать сердцевину, и выньте нож.



Чтобы очищенные яблоки не потемнели, их надо сбрызнуть соком цитрусовых и использовать сразу после подготовки. По возможности работайте инвентарём из нержавеющей стали, так как некоторые металлы могут окисляться и оставить следы на фруктах.

*Снятие кожуры.* Выньте сердцевину из целого плода, затем снимите кожуру ножом для чистки овощей, двигаясь по кругу.



*Нарезание яблок.* Очищенные яблоки режем ломтиками, сложенные ломтики столбиком разрезаем поперёк, затем вдоль кубиками.



Не все сорта яблок одинаково реагируют на тепловую обработку. Для варки и тушения фруктов, надо брать кисло-сладкие и твёрдые фрукты. Обычно яблоки разделяют на десертные, которые следует есть сырыми и так называемые кулинарные сорта. Желтые яблоки традиционно считаются самыми сладкими и сочными. Они прекрасно подходят для кулинарных изделий.

*Предупреждение потемнения.* Смажьте кисточкой для теста наружную поверхность плода соком лимона, лайма или апельсина.



<p><b>Категория 05</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Учебный элемент</i></p> <p><b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти».</p> <p><b>Профессия:</b> Повар, кондитер</p>	<p style="text-align: center;"><b>5</b></p>
----------------------------	---	---

### Подготовка клубники

Клубнику необходимо вымыть, поместив её в дуршлаг и осторожно промыть под холодной водой. Если плодоножку удалить перед мойкой, то вода будет иметь большее влияние на текстуру и вкус клубники.



После мытья, немедленно промокните насухо клубнику бумажным полотенцем.



У чистой клубники удаляем плодоножку.



Делим клубнику пополам. Начиная с заостренного конца, разрезаем клубнику пополам.



Кладём половинку клубники на разделочную доску разрезом вниз и нарезаем ломтиками желаемой толщины.



Клубника – это жемчужина любого десерта. Для украшения этого летнего деликатеса используйте завитушки из крема или взбитые сливки.

Половинки клубники положить на разделочную доску разрезанной стороной вниз и нарезать вдоль на 4 части. Если клубника большая, разрезать на 6 и более частей, в зависимости от размера ягод.



Целую клубнику кладём на разделочную доску утолщённой частью вниз. Начинаем нарезать ломтиками с одной стороны клубники желаемой толщины.



После нарезки клубники на кусочки, разрезать их поперек на маленькие нарезанные куски.



Ножом для очистки овощей, делаем продольные надрезы клубники от плодоножки до заостренного конца. Продолжайте вносить тонкие прорезы от одного конца клубники на другой.



Аккуратно распределяем клубнику веером.

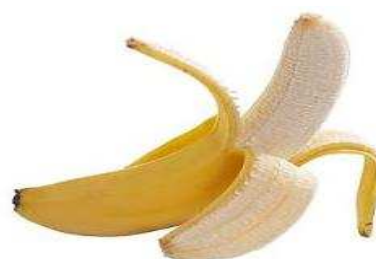


**Подготовка бананов**

Бананы тщательно моем в проточной воде.



Аккуратно снимаем кожицу с банана.



Целый банан разрезаем на кружочки или ломтики одинакового размера. По желанию можно разрезать вдоль на полоски.



Предварительно можно обработать нарезанные бананы лимоном, лаймом или апельсиновым соком, чтобы предотвратить их потемнение.





**Подготовка киви**

Очистите киви от кожуры



Придерживая киви рукой, используя острый нож, нарежьте его дольками. Будьте аккуратны, когда нарезаете, чтобы дольки были не слишком толстыми, или слишком тонкими



Если вам надо получить мелкие ломтики, например, чтобы добавить в фруктовый салат, действуйте следующим образом: разрежьте киви вдоль пополам



Разрежьте половинки снова, чтобы получить 4 ломтика фрукта. Если сердцевина слишком твердая, ее можно удалить с помощью тонкого лезвия ножа



Разрежьте каждый ломтик на дольки нужной толщины. Если вы хотите получить еще более мелкие куски, нарежьте киви на 8 кусочков, а не на 4, а затем приступите к нарезке сразу двоих кусочков.



Если вы хотите, получить хорошую декоративную нарезку поступите так: проведите мнимую линию по центру фрукта, вставляйте нож в центр этой линии, под небольшим углом. Смотрите фотографию. Когда вы закончите разорвите киви вдоль продольной линии, аккуратно разделявая эти две половинки - ваше украшение готово.



**Приготовить крем из сливок**

Сливки надо брать не менее 30% жирности иначе не сойдутся. Теоретически можно взбить сливки и меньшей жирности (20%), но объем и вкус сильно страдают.

Все что будет прикасаться к сливкам (стакан, венчик миксера, сами сливки) должно быть холодным. Советую все это складировать в холодильник за несколько минут до операции.



Заливаем сливки в стакан миксера. Начинаем взбивать сливки на малых скоростях, постепенно увеличивая скорость. Дойдя до максимума будьте внимательны, как только на поверхности сливок станут видны следы от венчика, а сами они будут объемными и пушистыми, значит они готовы.



В этот момент можно добавить в сливки сахар, а еще лучше сахарную пудру.



<b>Категория 05</b>	<b>Учебный элемент</b> <b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти» <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	<b>9</b>
---------------------	---	----------

### Подготовить орехи

Взять необходимое количество орехов. Ядра миндаля ошпарить кипятком, для лучшего отставания оболочки. Выдавить орехи из оболочки.



Если грецкие орехи чрезмерно высохли и вследствие этого потеряли свойственный им в свежем виде вкус, продержите их (не разбивая, в скорлупе) 5-6 дней в слегка соленой воде. Вода через скорлупу проникнет в ядро ореха и восстановит его консистенцию и вкус.

Фундук и арахис обжариваем на сухой сковороде, чтобы лучше отстала верхняя оболочка. Орехи охлаждаем и протираем между ладонями для удаления верхней оболочки.



Хотя можно купить очищенные и нарубленные орехи, возможно, вам может понадобиться и самим обработать орехи. Свежерубленные орехи ароматнее и сохраняют в себе больше влаги.

Выбрать очищенные орехи. Измельчить ядра орехов при помощи ножа, тёрки или на дробильной машине.





<p><b>Категория 05</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Учебный элемент</i></p> <p><b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти»</p> <p><b>Профессия:</b> Повар, кондитер</p>	<p style="text-align: center;"><b>10</b></p>
----------------------------	--	--

### Темперирование шоколада

Шоколад разломайте на одинаковые маленькие кусочки, чтобы они растопились и достигли однородной консистенции одновременно.



#### **Внимание!**

*Темперирование – это медленное нагревание шоколада на водяной бане до 33-34<sup>0</sup>С, которое придаёт шоколаду большую пластичность.*

Растопите шоколад на водяной бане, вода в кастрюле должна быть горячей, но не кипящей. Размешайте, пока он не станет однородным. Нагрейте шоколад над горячей водой до температуры 33<sup>0</sup>С.



Это рабочая температура для темперированного шоколада. Теперь шоколад готов для дальнейшего использования. Если шоколад получился густым, то можно добавить подогретое масло.





<p><b>Категория 05</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Учебный элемент</i></p> <p><b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти»</p> <p><b>Профессия:</b> Повар, кондитер</p>	<p style="text-align: center;"><b>11</b></p>
----------------------------	--	--

**Варианты оформления десертов к подаче**

*Фруктовый салат со взбитыми сливками.* Подготовленные плоды и ягоды укладывают слоями в фужер и оформляют взбитыми сливками и веточками мяты.



*Фруктовый салат - это изысканное сочетание вкусов и ароматов. Он может стать альтернативой десерту из выпечки. Для его приготовления используйте только спелые фрукты и умеренное количество сахара.*

*Вот таким образом вы можете декорировать и подавать фруктовые салаты, изучив предложенный учебный элемент.*



<p><b>Категория 05</b></p>	<p style="text-align: center;"><i>Учебный элемент</i></p> <p><b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти»</p> <p><b>Профессия:</b> Повар, кондитер</p>	<p style="text-align: center;"><b>12</b></p>
----------------------------	--	--

**Варианты оформления десертов к подаче**

*Фруктовое ассорти с шоколадным соусом.*

Ломтики фруктов выкладываем на десертную тарелку и из корнетика оформляем сверху разогретым шоколадом.



*Глазирование используется для сохранения сочности, аромата и внешнего вида многих десертов. Не смотря на то, что глазурь можно украсить в любой цвет или ароматизировать, именно консистенция определяет его назначение. Однородная густая глазурь применяется для фруктов и печенья.*

*Варианты оформления десертов с использованием шоколадных соусов и глазурей*



<b>Категория 05</b>	<i>Учебный элемент</i>	<b>13</b>
	<b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти» <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	

## ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Тема: «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти»**

**Цель:** освоение технологии и особенности приготовления десерта из свежих натуральных фруктов и ягод.

**Сырьё и инструменты:** яблоки или груши 114 г, кислота лимонная 0,1 г, сливки 35%-ной жирности 40 г, рафинадная пудра 25 г, миндаль очищенный 12 г.

**Посуда для ингредиентов фруктового салата:** поварские ножи, разделочная доска, сковорода для обжарки орехов, кастрюля для варки груш или яблок, вазочки для подачи блюда, миксер, ёмкость для сливок, корнетик.

**Объект работы:** Яблоки или груши со взбитыми сливками и орехами

**Яблоки или груши со взбитыми сливками и орехами**

Рецептура	Технология приготовления
Яблоки 114 г или груши 111 г кислота лимонная 0,1 г Сливки 35 %-ной жирности 40 г Рафинадная пудра 25 г Миндаль очищенный 12 г  <b>Выход 150 г</b>	Яблоки или груши моют, удаляют семенные гнёзда, нарезают на половинки и варят до готовности в воде, подкисленной лимонной кислотой. Ядра миндаля очищают от кожицы, варят и измельчают. Сметану или сливки взбивают, добавляют при помешивании рафинадную пудру и жареные орехи (половина нормы). Яблоки или груши кладут в вазочки, оформляют взбитыми сливками, сверху посыпают оставшимися орехами.

**Требования к качеству:** Консистенция груш мягкая, сливок - густой сметаны, без комков. Вкус сладкий, со слабой кислинкой. Запах фруктов и сливок. Цвет слегка сероватый. Температура подачи блюда 12-15°С





## Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> <li>•подготовьте посуду для выкладки сырья;</li> <li>•разделочную доску и поварской нож поставьте перед собой</li> <li>•сливки, рафинадную пудру, миксер поставьте с права,</li> <li>•миску с фруктами и орехи слева;</li> </ul>	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара 
Подготовить свежие фрукты	<ul style="list-style-type: none"> <li>•грушу очистите и разрежьте вдоль на половинки;</li> <li>•удалить сердцевину и семена из каждой груши, оставив отверстие для заполнения;</li> <li>•отрежьте небольшой кусочек с округлой стороны груши, чтобы она устойчивее стояла на поверхности;</li> </ul>	Фрукты аккуратно очищены и равномерно разрезаны 
Варка груш	<ul style="list-style-type: none"> <li>•подготовленные половинки груш погружаем в кипящую воду и варим до готовности;</li> <li>•воду предварительно подкисляем лимонной кислотой;</li> </ul>	Груши сварены до мягкой консистенции 
Подготовка орехов	<ul style="list-style-type: none"> <li>•ядра миндаля очищаем от кожицы;</li> <li>•жарим на сковороде и измельчаем;</li> <li>•кроме миндаля можно использовать другие орехи (фундук, грецкие, арахис);</li> </ul>	Разномерно обжаренные орехи 
Приготовить крем из сливок	<ul style="list-style-type: none"> <li>•сливки охлаждаем;</li> <li>•взбиваем до образования густой пышной устойчивой пены;</li> <li>•постепенно в массу вводим рафинадную пудру и половину орехов;</li> </ul>	Консистенция крема густой сметаны, без комков 
Подача блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>•груши кладут в вазочки, оформляют взбитыми сливками, сверху посыпают рублеными орехами;</li> <li>•на фотографии показано как можно подать фрукты со взбитыми сливками.</li> </ul>	подача аккуратная, без капель крема на посуде 



<b>Категория 05</b>	<i>Учебный элемент</i>	<b>14</b>
	<b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти» <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	

## ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Тема: «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти»**

**Цель:** освоение технологии и особенности приготовления фруктового ассорти в шоколаде.

**Сырьё и инструменты:** бананы 60 г, свежая клубника 55 г, молочный шоколад 16 г.

*Посуда для ингредиентов фруктового ассорти:* поварские ножи, разделочная доска, десертная тарелка, ёмкость для шоколада, корнетик, кисточка для обработки бананов от потемнения.

**Объект работы:** Фруктовое ассорти в шоколаде





### Фруктовое ассорти в шоколаде

Рецептура	Технология приготовления
Бананы 60 г Свежая клубника 55 г Молочный шоколад 16 г  <b>Выход 130 г</b>	Бананы очищаем и нарезаем ровными ломтиками, клубнику моем и нарезаем ломтиками. Шоколад растапливаем на водяной бане и слегка охлаждаем. Ломтики фруктов выкладываем на десертную тарелку и из корнетик оформляем сверху шоколадом.

**Требования к качеству:** Консистенция фруктов – мягкая, шоколада - густой сметаны, без комков. Вкус сладкий, со слабой кислинкой. Запах свежих фруктов. Цвет свойственный свежим фруктам. Температура подачи фруктового ассорти 12-15°С



## Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовьте посуду для выкладки сырья;</li> <li>• разделочную доску и поварской нож поставьте перед собой;</li> <li>• шоколад и корнетик справа,</li> <li>• миску с фруктами – слева;</li> </ul>	<p>Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара</p> 
Подготовить свежие бананы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• бананы тщательно моем;</li> <li>• аккуратно снимаем кожицу с банана;</li> <li>• целый банан разрезаем на кружочки или ломтики одинакового размера;</li> <li>• предварительно можно обработать апельсиновым соком от потемнения;</li> </ul>	<p>Бананы нарезаны ровными, одинаковыми по размеру кружочками</p> 
Подготовить свежую клубнику	<ul style="list-style-type: none"> <li>• клубнику необходимо вымыть;</li> <li>• после мытья, немедленно промокните насухо клубнику бумажным полотенцем;</li> <li>• у чистой клубники удаляем плодоножку;</li> <li>• делим клубнику пополам;</li> <li>• начиная с заостренного конца, разрезаем клубнику пополам, нарезаем ломтиками;</li> </ul>	<p>Клубника должна быть нарезана на ломтики одинаковой толщины</p> 
Подготовить шоколад	<ul style="list-style-type: none"> <li>• шоколад растопите на водяной бане до температуры 35<sup>0</sup>С;</li> <li>• слегка охладите;</li> </ul>	<p>Консистенция растопленного шоколада средней густоты, без комков.</p> 
Подача блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• ломтики фруктов выкладываем на десертную тарелку и из корнетика оформляем сверху разогретым шоколадом;</li> <li>• на фотографии показано как можно подать фруктовое ассорти в шоколаде.</li> </ul>	<p>Подача аккуратная, без лишних капель шоколада на посуде.</p> 

<b>Категория 05</b>	<i>Учебный элемент</i>	<b>15</b>
	<b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти» <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	

## ИНСТРУКЦИОННАЯ ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

**Тема: «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти»**

**Цель:** освоение технологии и особенности приготовления десерта из свежих натуральных фруктов и ягод

**Сырьё и инструменты:** апельсины 30 г, свежие груши 27 г, свежие яблоки 29 г, киви 21 г, сливки 35%-ной жирности 30 г, малиновый сироп 10 г.

**Посуда для ингредиентов фруктового салата:** поварские ножи, разделочная доска, фужер, ёмкость для соуса, миксер.

**Объект работы:** Фруктовый салат со взбитыми сливками

### Фруктовый салат со взбитыми сливками

Рецептура	Технология приготовления
Апельсины 30 г Свежие груши 27 г Свежие яблоки 29 г Киви 21 г Сливки 35%-ной жирности 30 г Малиновый сироп 10 г <b>Выход 130 г</b>	Апельсины очищенные от цедры, груши, яблоки, киви, очищенные от кожицы с удалённым семенным гнездом, нарезают ломтиками. Подготовленные плоды укладывают слоями в фужер и поливают соусом. Соус приготавливают из сливок, малинового сиропа. В соус можно добавить ликёр или коньяк (5г. на порцию)

#### **Требования к качеству:**

**Консистенция** фруктов – мягкая, соуса - густой сметаны, без комков.

**Вкус** сладкий, со слабой кислинкой от фруктов.

**Запах** свежих фруктов.

**Цвет** свойственный свежим фруктам.

**Температура подачи** фруктового салата 12-15°С



## Выполнение работы

Название операции	Приёмы и действия	Контроль выполнения
Организация рабочего места	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовьте посуду для выкладки сырьё,</li> <li>• разделочную доску и поварской нож поставьте перед собой, сливки, малиновый сироп и миксер справа, миску с фруктами слева.</li> </ul>	Инвентарь и инструменты должны находиться в удобном расположении для работы повара 
Подготовить свежие яблоки	<ul style="list-style-type: none"> <li>• выньте сердцевину из целого плода;</li> <li>• затем снимите кожуру ножом для чистки овощей, двигаясь по кругу;</li> <li>• очищенные яблоки режем ломтиками;</li> </ul>	Яблоки нарезаны ровными ломтиками.  
Подготовить киви	<ul style="list-style-type: none"> <li>• очистите киви от кожицы;</li> <li>• разрежьте на четыре части;</li> <li>• удалите сердцевину, если она твёрдая;</li> <li>• разрежьте дольки на ломтики одинаковой толщины;</li> </ul>	Киви нарезаны ровными ломтиками  
Подготовить свежие бананы	<ul style="list-style-type: none"> <li>• бананы тщательно моем;</li> <li>• аккуратно снимаем кожицу с банана;</li> <li>• целый банан разрезаем на кружочки или ломтики одинакового размера; предварительно можно обработать апельсиновым соком от потемнения;</li> </ul>	Бананы нарезаны одинаковыми по размеру кружочками  
Подготовить свежие апельсины	<ul style="list-style-type: none"> <li>• срежьте верхушку и основание апельсина;</li> <li>• срежьте ножом сверху вниз кожуру широкими полосами;</li> <li>• удалите белую горькую прослойку и мембрану;</li> <li>• вырежьте дольки из мембраны;</li> </ul>	Апельсины нарезаны ровными дольками  
Приготовить крем из сливок	<ul style="list-style-type: none"> <li>• сливки охлаждаем;</li> <li>• взбивают до образования густой пышной, устойчивой пены;</li> <li>• постепенно в массу вводим малиновый сироп, коньяк или ликёр<sup>4</sup></li> </ul>	Консистенция крема густой сметаны, без комков.  
Подача блюда	<ul style="list-style-type: none"> <li>• подготовленные плоды укладываются слоями в фужер и поливают соусом;</li> <li>• на фотографии показано как можно подать фруктовый салат со взбитыми сливками.</li> </ul>	подача аккуратная, без капель соуса на посуде. 



<b>Категория 05</b>	<b>Учебный элемент</b> <b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и фруктовых ассорти» <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	<b>16</b>
---------------------	---	-----------

### Задания для проверки обучающихся



**Лист рабочей тетради разработан по теме «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и ассорти»**

#### Пояснительная записка

Дорогие друзья!

Эта тетрадь поможет вам пополнить и закрепить знания по теме «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и ассорти». В ней содержатся вопросы и задания по теме, характеризующим особенности приготовления, оформления и подачи фруктовых салатов и ассорти.

Предлагаемые задания рассчитаны на вашу самостоятельность в учебной деятельности и предусматривает работу с учебником и дополнительной литературой. Вам предоставляется возможность высказать собственное мнение по изученной проблеме. Содержание заданий соответствует названным разделам и темам учебника.

В поисках ответов на эти вопросы и задания, вы сможете лучше понять главное, проконтролировать себя, выяснить, что вы знаете и умеете, а что надо еще повторить.

Желаю вам интересной работы.

**Лист рабочей тетради по теме  
«Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков»**

**Тема: «Приготовление основных холодных десертов:  
фруктовых салатов и ассорти»**



**Актуализация знаний**

Сладкие и десертные блюда подают обычно в конце обеда или на ужин. Иногда они включаются в меню завтрака. Сладкий вкус блюд обусловлен содержанием в них различных сахаров: сахарозы, глюкозы, фруктозы. Многие сладкие блюда являются существенным источником витаминов. Чтобы улучшить и ароматизировать вкус, в сладкие блюда часто вводят ванилин, корицу, цедру, орехи, взбитые сливки.

**Задание**

**Задание 1.** Какое блюдо изображено на фотографии.



- а) Ананасы с сахаром
- б) Ананасы с вином
- в) Апельсины с сахаром
- г) Апельсины с вином

**Решите задачу**

**Задание 2.**

Какая масса бананов необходима для приготовления 25 порций десерта «Фруктовое ассорти в шоколаде», если масса брутто банана на одну порцию равна 73 г.



Решение: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

Ответ: \_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

**Задание 3.** Восстанови последовательность подготовки яблок.

Расположи изображения в правильном порядке.



**Задание 4.** Дополните предложение:

К сладким блюдам относятся: \_\_\_\_\_

Свежие фрукты и ягоды хранят при температуре \_\_\_\_\_

Значение в питании фруктовых салатов и фруктовых ассорти \_\_\_\_\_

**Кулинарный словарь**

**Фруктовый салат** — блюдо, приготовленное из смеси различных свежих фруктов, порезанных небольшими кусочками. Фруктовый салат подают обычно в качестве десерта. Салат рекомендуется подавать охлаждённым.

**Это надо знать**

Холодные десерты подают на десертных тарелках, в вазочках, креманках, стаканах. При отпуске их ставят на пирожковую тарелку, а с правой стороны кладут десертную или чайную ложку.

**Лист рабочей тетради по теме  
«Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков»**

**Тема: «Приготовление основных холодных десертов:  
фруктовых салатов и ассорти»**



**Актуализация знаний**

Основным сырьём для приготовления сладких блюд служат плоды и ягоды в свежем, консервированном и сушёном виде. Свежие плоды и ягоды подают на десертных тарелках или в вазочках. К ягодам подают сахарный песок или сахарную пудру, а также по желанию потребителя отдельно в молочнике – молоко (150г), сливки (125г) или сметану (75г) в соуснике. Плоды и ягоды замороженные полностью не размораживают. Их промывают, раскладывают в креманки или вазочки, заливают тёплым сиропом и дают настояться.

**Задание**

**Задание 1.** Перечислите виды фруктов и питательные вещества, входящие в их состав



1) \_\_\_\_\_



2) \_\_\_\_\_



3) \_\_\_\_\_



4) \_\_\_\_\_



5) \_\_\_\_\_

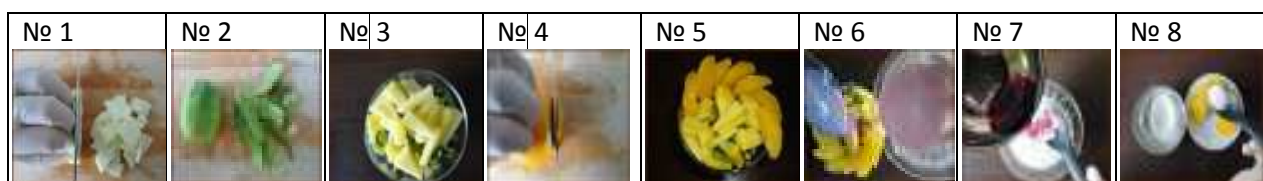
**Кулинарный словарь**

Креманка — вид металлической или стеклянной посуды для подачи сладких блюд (мороженое, кремы, фруктовые салаты, желе, муссы и др. десертные блюда). Вместимость — 1 порция. Бывает на высокой, средней и низкой ножке.

**Полезный совет**

Чтобы очищенные яблоки и груши не потемнели, их надо сбрызнуть соком цитрусовых и использовать сразу же после подготовки.

**Задание 2.** Отметьте лишнюю фотографию в последовательности приготовления фруктового салата



**Задание 3.** Что забыли включить во фруктовый салат. Если в состав фруктового салата вошли следующие продукты: яблоки, киви, апельсины, лимонный сок, малиновый сироп, ликёр, мята, \_\_\_\_\_.



**Это интересно**

Десерт – сладкое блюдо, подаваемое после основного, в конце трапезы. Когда мы слышим слово «десерт», мы воображаем не что очень аппетитное и сладкое. На самом деле, десерт – это более широкое понятие. Десертом может быть всё, что подаётся после основного блюда: сыр, фрукты, ягоды, орехи, соки.

**Лист рабочей тетради по теме  
«Приготовление холодных и горячих сладких блюд и напитков»**

**Тема: «Приготовление основных холодных десертов:  
фруктовых салатов и ассорти»**



**Задание 1.** На рисунке представлена технология приготовления фруктового салата. Опишите последовательность технологического процесса.



- 1) \_\_\_\_\_
- 2) \_\_\_\_\_
- 3) \_\_\_\_\_
- 4) \_\_\_\_\_
- 5) \_\_\_\_\_

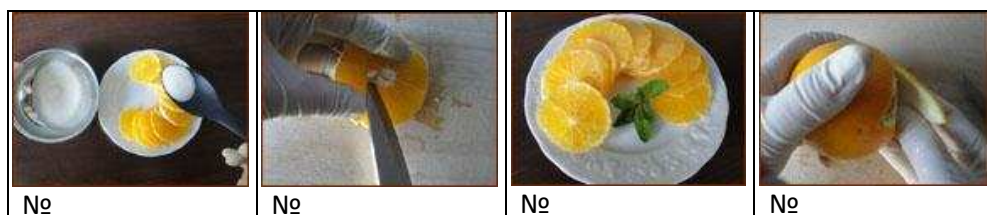
**Задание 2.** На рисунках показаны виды фруктового салата. Самостоятельно определите наименование и состав.

	Наименование блюда: _____ Состав: _____
	Наименование блюда: _____ Состав: _____

**Задание 3.** Согласны ли вы со следующим утверждением (Да или Нет)?

1. Ягоды можно посыпать рафинадной пудрой или песком \_\_\_\_\_.
2. Виноград укладывают целой гроздью и посыпают сахаром \_\_\_\_\_.
3. Нарезанные яблоки смазывают лимонным соком во избежание потемнения и сохранения приятного внешнего вида \_\_\_\_\_.
4. Перед отпуском подготовленные плоды и ягоды укладывают в вазу или на десертную тарелку \_\_\_\_\_.
5. Для приготовления многих сладких блюд берут плоды и ягоды в свежем, консервированном и замороженном виде \_\_\_\_\_.

**Задание 3.** Восстанови последовательность приготовления апельсинов с сахаром





<p><b>Категория 05</b></p>	<p align="center"><b>Тестовое задание</b>  <b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и ассорти»  <b>Профессия:</b> Повар, кондитер</p>	<p align="center"><b>17</b></p>
<p align="center"><b>Цель:</b> тестового задания предназначенного для проверки усвоения знаний по теме «Приготовление основных холодных десертов»</p> <p align="center"><b>Инструкция</b></p> <p>Тест состоит из 21 тестового задания. В тесте используются однотипные задания, сгруппированные в блоки. В начале каждого блока заданий имеются инструкции, указывающие на действие, которые должен выполнить испытуемый для решения тестового задания. Вид тестирования – бланковое, с использованием многоцветных бланков, номер группы, номер задания и соответствие им буквенные обозначения правильных ответов. Тест предназначен для самоконтроля. Время выполнения теста – 20 мин.</p> <p><b>В заданиях с 1 по 5 выберите правильный вариант ответа</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ПОДАЮТ СО СМЕТАНОЙ, МОЛОКОМ И ВЗБИТЫМИ СЛИВКАМИ       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) землянику, клубнику, малину</li> <li>Б) арбуз, дыню</li> <li>В) апельсины, мандарины</li> <li>Г) яблоки, груши</li> </ul> </li> <li>2. ОСНОВНЫЕ ЭТАПЫ ПОДГОТОВКИ ЯГОД ДЛЯ ПОДАЧИ       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) перебираем, промываем</li> <li>Б) перебираем, промываем, обсушиваем</li> <li>В) перебираем, удаляем плодоножку, промываем, обсушиваем</li> </ul> </li> <li>3. НАИБОЛЬШЕЕ КОЛИЧЕСТВО ВИТАМИНОВ СОДЕРЖИТСЯ В       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) горячих сладких блюдах</li> <li>Б) железированных блюдах</li> <li>В) блюдах из свежих фруктов и ягод</li> <li>Г) кремах</li> </ul> </li> <li>4. ВО ИЗБЕЖАНИЯ ПОТЕМНЕНИЯ И СОХРАНЕНИЯ ПРИЯТНОГО ВНЕШНЕГО ВИДА, НАРЕЗАННЫЕ ЯБЛОКИ СМАЗЫВАЮТ       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) сахарным песком</li> <li>Б) лимонным соком</li> <li>В) сладким сиропом</li> <li>Г) сладким соусом</li> </ul> </li> <li>5. ПРИ ПОМОЩИ ВЫЕМКИ ВЫРЕЗАЮТ НЕБОЛЬШИЕ ШАРИКИ МЯКОТИ И ПОДАЮТ В ПРОЗРАЧНОЙ ВАЗОЧКЕ       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) землянику, клубнику, малину</li> <li>Б) арбуз, дыню</li> <li>В) апельсины, мандарины</li> <li>Г) яблоки, груши</li> </ul> </li> </ol> <p><b>В заданиях с 6 по 10 выберите согласны ли вы с утверждением</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>6. ВИНОГРАД УКЛАДЫВАЮТ ЦЕЛОЙ ГРОЗДЬЮ И ПОСЫПАЮТ САХАРОМ       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) да</li> <li>Б) нет</li> </ul> </li> <li>7. ПЕРЕД ОТПУСКОМ ПОДГОТОВЛЕННЫЕ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ УКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ НА ДЕСЕРТНУЮ ТАРЕЛКУ       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) да</li> <li>Б) нет</li> </ul> </li> <li>8. ЯГОДЫ МОЖНО ПОСЫПАТЬ САХАРНЫМ ПЕСКОМ ИЛИ РАФИНАДНОЙ ПУДРОЙ       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) да</li> <li>Б) нет</li> </ul> </li> <li>9. ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МНОГИХ СЛАДКИХ БЛЮД БЕРУТ ПЛОДЫ И ЯГОДЫ В СВЕЖЕМ, ЗАМОРОЖЕННОМ И КОНСЕРВИРОВАННОМ ВИДЕ       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) да</li> <li>Б) нет</li> </ul> </li> <li>10. КОМПОТЫ ПРИГОТОВЛИВАЮТ ИЗ СВЕЖИХ, СУШЁННЫХ ИЛИ КОНСЕРВИРОВАННЫХ ФРУКТОВ ИЛИ ЯГОД ОДНОГО ИЛИ НЕСКОЛЬКИХ ВИДОВ       <ul style="list-style-type: none"> <li>А) да</li> <li>Б) нет</li> </ul> </li> </ol>		



**В заданиях с 11 по 16 заполните пропуски в предложениях**

11. СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ ХРАНЯТ ПРОМЫТЫМИ И ОБСУШЕННЫМИ В ХОЛОДИЛЬНИКЕ, ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ ОТ \_\_\_\_\_ ДО \_\_\_\_\_ С.
12. ПЛОДЫ И ЯГОДЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ БЕЗ САХАРА, ПОЛНОСТЬЮ НЕ РАЗМОРАЖИВАЮТ, А СПУСТЯ \_\_\_\_\_ МИНУТ ИХ ПРОМЫВАЮТ.
13. ЯГОДЫ БЫСТРОРАЗМОРОЖЕННЫЕ РАСКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ (КРЕМАНКИ), ЗАЛИВАЮТ ТЁПЛЫМ СИРОПОМ И ДАЮТ НАСТОЯТЬСЯ \_\_\_\_\_ МИНУТ.
14. ДЛЯ ВАРКИ СИРОПА В КИПЯЩУЮ ВОДУ ЗАКЛАДЫВАЮТ САХАР И РАСТВОРЯЮТ ЕГО ПРИ ПОМЕШИВАНИИ, ЗАТЕМ ДОБАВЛЯЮТ ЛИМОННУЮ КИСЛОТУ И ПРОВАРИВАЮТ \_\_\_\_\_ МИНУТ.
15. ТЕМПЕРАТУРА ПОДАЧИ ХОЛОДНЫХ СЛАДКИХ БЛЮД ДОЛЖНА БЫТЬ \_\_\_\_\_ С.
16. ПРИ ПОДАЧЕ КРЕМ ВЫКЛАДЫВАЮТ В ВАЗОЧКИ ИЛИ КРЕМАНКИ ПО \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ И \_\_\_\_\_ НА ПОРЦИЮ. ПОДАЮТ КРЕМ С СИРОПОМ ИЛИ СОУСОМ ПО 30г. НА ПОРЦИЮ.

**В задании 17 установи соответствие**

17.СВЕЖИЕ ФРУКТЫ И ЯГОДЫ	СПОСОБ ПОДАЧИ
1.виноград	А) укладывают в виде горки в вазочку, сверху оформляют взбитыми сливками
2.арбузы, дыни	Б) разделяют на дольки и посыпают сахарной пудрой
3.апельсины, мандарины	В) срезают корки, отделяют от семян, нарезают кубиками, отдельно подают сахарную пудру или сахар
4.земляника, малина, клубника	Г) удаляют семенное гнездо, нарезают на дольки, укладывают на десертные тарелки, подают с сахарной пудрой
5.яблоки, груши	Д) укладывают целой гроздь в вазочку

**В заданиях с 18 по 21 установи правильную последовательность.**

18. ПОДГОТОВКИ К ПОДАЧЕ СВЕЖИХ ПЛОДОВ И ЯГОД
- А) обсушивают
  - Б) промывают кипячёной холодной водой
  - В) дают стечь воде
  - Г) отпускают в вазочках или десертных тарелках
  - Д) перебирают
  - Е) удаляют остатки стебельков и плодоножки
19. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПОДГОТОВКИ ЯБЛОК ДЛЯ ОФОРМЛЕНИЯ САЛАТА
- А) для придания приятного внешнего вида яблоко фигурно нарезают
  - Б) затем вырезанные треугольники аккуратно сдвигают
  - В) вырезанное яблоко смазывают лимонным соком во избежания потемнения
  - Г) кусок яблок смазывают долькой лимона во избежании потемнения
  - Д) делают частые треугольные вырезы на одинаковом расстоянии
  - Е) у промытых и обсушенных яблок вырезают сердцевину и нарезают
20. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОМПОТА ИЗ БЫСТРОЗАМОРОЖЕННЫХ ЯГОД
- А) осуществляют отпуск
  - Б) ягоды раскладывают в стаканы
  - В) ягоды вынимают из упаковки, дают постоять 15 минут, промывают кипячёной холодной водой.
  - Г) заливают заранее подготовленным сиропом и дают 20-25 минут настояться
21. ВОССТАНОВИ ПОСЛЕДОВАТЕЛЬНОСТЬ ПРИГОТОВЛЕНИЯ АПЕЛЬСИНОВ С САХАРОМ
- А) оформляют веточками мяты и отпускают
  - Б) нарезают на кружочки и удаляют семена
  - В) красиво уложить плоды, посыпать сахарным песком или рафинадной пудрой
  - Г) плоды обмывают, обсушивают, надрезают в нескольких местах и снимают кожу

<b>Категория 05</b>	<b>Эталон ответов</b> <b>Наименование:</b> «Приготовление основных холодных десертов: фруктовых салатов и ассорти» <b>Профессия:</b> Повар, кондитер	<b>18</b>
---------------------	--	-----------

*Эталон ответов к тестовому заданию  
по теме «Приготовление основных холодных десертов»*

1. а
2. в
3. в
4. б
5. б
6. б
7. а
8. а
9. а
10. а
11. 0-6<sup>0</sup>С
12. 10-15 мин.
13. 10 мин.
14. 5 мин.
15. 10<sup>0</sup>С
16. 75, 100, 125 г
17. 1-д, 2-в, 3-б, 4-а, 5-г
18. д, е, б, в, а, г
19. е, г, а, д, б, в
20. в, б, г, а
21. г, б, в, а

Критерии оценок

Баллы	21-20	19-18	17-16	15- .....
Оценка	5	4	3	2

## Использованная литература

*Анфимова Н.А.* Кулинария {Текст}: учеб. для нач. проф.образования / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. М.: Академия, 1998.

Андрюсов В.П. Производственное обучение профессии «Повар». В 4 частях. Часть 4: Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. для нач. проф.образования / В.П. Андрюсов, Т.В. Пыжова, Л.В. Овчиникова и др. – М.: Издательский цент «Академия», 2006.

*Баранов Е.И.* Технология приготовления пищи {Текст}/ Е.И.Баранов. М.: Агропром издат, 1999.

*Бутейкис Н.Г.* Технология приготовления мучных кондитерских изделий {Текст}: учеб. для нач. проф.образования / Н.Г.Бутейкис, А.А.Жукова. М.: Проф. Обр. Изд, 2002.

*Дубцов Г.Г.* Технология приготовления пищи {Текст}: учеб. пособие / Г.Г. Дубцов. М.: Мастерство, 2001.

*Ковалёв Н.И.* Технология приготовления пищи {Текст}: учеб. для технол. отделений техникумов / Н.И. Ковалёв, П.Д.Гришин. М.: Экономика, 1967.

*Мугинова Г.Р.* Сборник технологических задач и методика их решения: учеб. пособие / Г.Р.Мугинова, Л.В. Рыжова. Екатеринбург: Изд-во ГОУ ВПО «Рос.гос.проф.-пед.ун-т», 2009.

*Татарская Л.Л.* Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров: учеб. пособие для нач. проф. образования / Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. – М.: Издательский центр «Академия», 2003.

*Павлова Л.В., Смирнова В.А.* Практические занятия по технологии приготовления пищи: учеб. пособие для сред. спец. учеб. заведения «Технология приготовления пищи». 2-е изд., перераб., доп. – М.: Экономика, 1988.

*Сборник* рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. Составитель Л.Е.Годунов СПб: ПрофиКС, 2003.

*Сборник* рецептов блюд и кулинарных изделий.- М.: Цитадель – трейд, 2003.



*Сборник* рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятий общественного питания/ Авт.- сос.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, М.И. Пересичный.-К.: А.С.К., 2005.

*Сборник* рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания разработан НИИОПом совместно с Управлением общественного питания Минторга, специалистами и практическими работниками отрасли, 1982.

*Новоженков Ю.М.* Кулинарная характеристика блюд: учеб. для сред. ПТУ.- 2-е изд., перер. и доп.- М.: Высшая школа, 1987.

*Харченко Н.Э.* Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учеб.пособие для нач.проф. образования / Нелли "hmtdyf Харченко.- М.: Издательский центр «Академия», 2005.

*Харченко Н.Э.* Технология приготовления пищи {Текст}: учеб. для нач. проф.образования / Н.Э. Харченко. М.: Академия, 2004.

Ресурсы Интернет:

<http://lady.marketgid.com/news.html?page=364&cat=68> Груши со взбитыми сливками

<http://lady.marketgid.com/news.html?page=364&cat=68> Взбивание сливок

<http://solyanka.wordpress.com/category/на-скорую-руку> Темперирование шоколада

<http://www.recipetips.com/kitchen-tips/t--1088/all-about-strawberries.asp> Подготовка фруктов и ягод

<http://www.kavkaz-torg.ru/good/8468/shop/116> Фруктовый салат со сливками

<http://fcior.edu.ru> ФЦИОР