**Учебно-методическая карта занятия №57**

|  |
| --- |
| **МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков** |
| **Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных и горячих напитков** |
| **Занятие №57. Бракераж холодных и горячих напитков. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения и реализации** |
| **Продолжительность занятия:** 90 минут. |
| **Количество учащихся:** 1 группа. |
| **Вид занятия:** урок обобщения и систематизации знаний |
| **Формы организации обучения:** индивидуальная, фронтальная. |
| **Методы обучения:** словесный (разъяснение), наглядный, практический. |
| **Цель занятия:** приобретение умений проведения бракеража готовых напитков, выявление недостатков. |
| **Задачи занятия:**- способствовать формированию у обучающихся профессиональных и общих компетенций: *ПК 4.3 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента,* *ПК 4.4 Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента,**ОК 01 Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам,* *ОК 02 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности,* *ОК 03 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие,**ОК 04 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами;*- развивать умения обучающихся обобщать полученные знания, проводить анализ и сравнения;- продолжить воспитание интереса к своей будущей профессии. |
| **Междисциплинарные связи:** ОП.02 Основы товароведения продовольственных товаров, МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков |
| **Средства обучения:** мультимедиа-проектор, дидактический материал  |
| **Основная литература:** Синицина А.В. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента: учебник/А.В. Синицина. – М.: Академия, 2021. – 304 с. |
| **Дополнительная литература**:1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания: учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с., [16] с. цв. вкл.
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт. – сост. А.И. Злобнов, В.А. Цыганенко. – Киев; М.: «Арий», «Лада», 2010. – 680 с.
 |
|  |

**План занятия №57 МДК.04.02**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Этап учебного занятия** | **Деятельность преподавателя** | **Деятельность обучающегося** | **Методы обучения** | **Формы работы** | **Средства обучения** | **Формируемые компетенции (ОК и ПК)** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **1.Организацион-ный этап** **(2 мин)** | Приветствует, проверяет присутствующих, состояние аудитории, готовность обучающихся. Знакомит с этапами урока:*Фронтальный опрос* *Конспектирование**Работа с учебником**Самостоятельная работа* |  Слушают, задают вопросы. | Словесный, Наглядный  | Групповая (фронтальная) |  |  |
| **2.Сообщение темы и целей урока. Мотивация к учебной деятельности****(3 мин)** | **Формулирует тему занятия** «Бракераж холодных и горячих напитков. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения и реализации», **определяет цель и задачи урока:** приобретение умений проведения бракеража готовых напитков, выявление недостатков;- способствовать формированию у обучающихся профессиональных (ПК 4.3, 4.4) и общих компетенций (ОК 1, ОК 2, ОК 3, ОК 4);развивать умения обучающихся обобщать полученные знания, проводить анализ и сравнения;- продолжить воспитание интереса к своей будущей профессии.**указывает на междисциплинарную связь:** ОП.02., МДК.04.01. **Мотивирует, предлагая посмотреть на слайд презентации:** Благодаря пониманию какой на выходе должен получиться напиток, мы с легкостью можем его приготовить.  | Слушают, отвечают на вопросы, записывают тему урока. | Словесный Наглядный  | Индивидуальная, групповая | Презентация Образцы напитков | ОК 1ОК 2 |
| **3.Актуализация всесторонних знаний** **(10 мин)** | **Проверяет знания полученные раннее с помощью фронтального опроса:**1. *Укажите помещения по приготовлению напитков?*
2. *Температура подачи холодных напитков*
3. *Температура подачи горячих напитков*
4. *Перечислите варианты подачи холодных напитков.*
5. *Перечислите варианты подачи горячих напитков.*
6. *Назовите основную посуду для подачи напитков на примере 1 горячего и 1 холодного.*

**Время на выполнение опроса 10 минут. Комментирует ответы. Отмечает выступавших.** | Слушают, отвечают или дополняют..  | Словесный Наглядный  | Групповая (фронтальная) индивидуальная | Презентация  | ОК 1 |
| **4.Обобщение и систематизация знаний.** **(20 мин)** | **Предлагает ознакомиться с материалом лекции, используя данные Сборника рецептур / текста и выполнить задание №1 у себя в тетради.** **Заслушивает ответы обучающихся.** | Слушают, конспектируют, задают вопросы.Самостоятельно находят ответы на вопросы учителя. | СловесныйНаглядный Практический | Фронтальная  | Презентация Конспект темыЛист заданий | ОК 1ОК 2ОК 4ПК 4.3ПК 4.4 |
| **5. Применение знаний и умений****(40 мин)** | **Проводит инструктаж по выполнению заданий №2, 3, 4:****Задание 2.** Под номерами представлены образцы холодных и горячих напитков (чай, кофе, шоколад, сок, напиток), определите показатели качества каждого образца, данные занесите в таблицу.**Задание №3.** Заполните бракеражный журнал, если Вам дана следующая информация: дата и час изготовления блюда – 13.11.23 в 13.00Состав бракеражной комиссии – Петрова А.С., Гулиева С.К., Федосеева Т.М.**Задание 4.** Запишите условия и сроки хранения и реализации напитков, представленных ниже, используя свои знания и данные СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»:- чай- кофе- молоко-напиток ягодный- квас- сок фруктовый | Слушают, выполняют, сдают работы. | СловесныйПрактический  | Индивидуальная, парная | Приложение (задание по теме)ПрезентацияОбразцы напитков | ОК 2ПК 4.3ПК 4.4 |
| **6. Контроль усвоения, обсуждение допущенных ошибок и их коррекция.** **(15 мин)** | **Проверка работы и комментирование.**Подводит итоги, комментируя работы обучающихся, выставляет промежуточные оценки. Предлагает высказать обучающимся свое отношение по пройденному уроку. | Осуществляют самооценку собственной деятельности, соотносят цель и результаты, степень их соответствия.  | Словесный, наглядный  | Фронтальная, индивидуальная |  | ОК 3 |

**Конспект лекций по теме:**

 **«Бракераж холодных и горячих напитков. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения и реализации»**

**Бракераж – контроль продукции в общественном питании** .

На предприятиях общественного питания в обязательном порядке должен осуществляться контроль качества выпускаемой продукции .Это **процесс - принятия решения о качестве продукции путём снятия проб называется – БРАКЕРАЖ**.

**Бракераж** – снятие пробы выпускаемой продукции путём органолептических показателей - соответствие внешнего вида продукта и его вкусовых качеств.

**С целью проведения бракеража** на производстве создаётся специальная уполномоченная бракеражная комиссия по проведению контроля, в эту группу входят как правило: директор производства, заведующий производством, бригадир поваров в некоторых производствах медицинский работник.

Все результаты проверки бракеражной комиссии записываются в специально отведённом для этих целей бракеражном журнале (Приложение 1).

**Бракеражный журнал** - журнал, в котором делаются отметки о всех проверенных блюдах, с оценкой качества за каждое блюдо или продукт.

**Какие же требования проверяет бракеражная комиссия**:

Первое что должна проверить комиссия, это органолептические показатели качества продукции предприятия общественного питания.

Надо заметить, что конечное качество готовых блюд на предприятии, изначально будит складываться:

1 - из качества продукции поступающей на предприятие;

2 - формируется на  стадии разработки блюд которая должна сопровождается нормативно-технической документацией;

3- разработка рецептуры блюда и его технологии;

4 – формируется на всех стадиях производства от технологического процесса приготовления до реализации продукции.

Для обеспечения высокого качества вырабатываемой продукции необходимо строгое соблюдение технологических дисциплин, предписанных в нормативно-технической документации, строгое соблюдение качества выполнения не только отдельных операций, но и всего технологического процесса в целом.

**Органолептический контроль продукции**:

Внешний вид блюда, консистенция, запах, вкус. Дополнительными показателями могут быть :для чая, желе – прозрачность; для мясных, рыбных блюд - вид на разрезе; для хлебобулочных изделий - состояние мякиша.

**Внешний вид** – ровность поверхности, цвет, форма изделия, правильность нарезки.

**Запах** – ощущение, возникающее при возбуждении обонятельных рецепторов. К готовым блюдам или полуфабрикатам приемлемы такие показатели как: Аромат – естественный привлекательный запах, свойственный исходному сырью.

Букет – запах, формирующийся в процессе технологического процесса переработки продуктов .

**Консистенция** - характеристика агрегатного состояния - твёрдая, жидкая, рассыпчатая; степень однородности - творожистая, хлопьевидная, однородная; механические свойства - хрупкая, эластичная, упругая.

Для разных групп блюд консистенция может характеризоваться несколькими определениями: для жареного мяса консистенция мягкая, сочная; для картофельного пюре консистенция рыхлая, пышная, однородная и так далее.

**Вкус** - ощущения, возникающие при возбуждении вкусовых рецепторов . Качественный вид - сладкий, солёный, кислый, горький. Количественный вид – интенсивный, неинтенсивный.

**Органолептическая проверка блюда** проводится в хорошо освещённом помещении. Освещение должно быть естественное, так как при искусственном цвете может исказиться окраска продукта, это очень важно при обнаружении различий в оттенках цвета, появляющихся например в мясных или рыбных полуфабрикатах. Так же в помещение где проводится проверка не должны проникать посторонние запахи, которые также могут повлиять на оценку качества блюда.

Во вторых бракеражная комиссия должна знать и соблюдать правила отбора проб от общей партии продукции общественного питания, которая отправляется на реализацию.

Штучные или порционные изделия отбираются из разных противней и взвешиваются по 10 штук на весах. Если при взвешивании суммарная масса изделий оказывается ниже нормы, взвешивание перепроверяется ещё раз. Далее изделия взвешиваются поштучно.

**Для определения средней массы блюд** взятых на раздаче, необходимо завешать раздельно три порции, далее суммируют их массу и делят на три.

При этом средняя масса блюд не должна иметь отклонений от нормы выхода блюда по рецептуре. Допускаемое отклонение в массе одного блюда от нормы не более чем +/- 3 %.

**Если у бракеражной комиссии появляются сомнения** в свежести или в соблюдении рецептуры ,блюдо отправляют на лабораторный анализ. Всё это записывается в акте отбора проб, если оценка блюда не удовлетворительно партия снимается с реализации, и в акте делается соответствующая запись.

**Задание по теме**

**«Бракераж холодных и горячих напитков. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения и реализации»**

**Задание 1.**Ответьте на вопросы в тетради

1.Что называется бракеражем пищи?

2.По каким показателям определяют качество готовых блюд?

3.По какой шкале оцениваются готовые блюда?

4.В какой документ заносятся оценки за блюдо?

5.Какие блюда не допускаются к реализации?

**Задание 2.** Под номерами представлены образцы холодных и горячих напитков (чай, кофе, шоколад, сок, напиток), определите показатели качества каждого образца, данные занесите в таблицу.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ образца** | **Название образца** | **Внешний вид** | **Консистенция**  | **Запах**  | **Вкус**  | **Прозрачность да/нет** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

**Задание 3. Заполните бракеражный журнал, если Вам дана следующая информация:**

Дата и час изготовления блюда – 13.11.23 в 13.00

Состав бракеражной комиссии – Петрова А.С., Гулиева С.К., Федосеева Т.М.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Дата и час изготовления блюда | Время снятия бракеража | Наименование блюда напитка | Результаты органолептической оценки и степень готовности напитка | Разрешение к реализации напитка | Подписи членов бракераж-ной комиссии | Примечание |
| 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 |
|  |  |  |  |  |  |  |

*Примечание:* указываются факты запрещения к реализации готовой продукции

**Задание 4. Запишите условия и сроки хранения и реализации напитков, представленных ниже, используя свои знания и данные СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»:**

**- чай**

**- кофе**

**- молоко**

**-напиток ягодный**

**- квас**

**- сок фруктовый**