

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области «Донской политехнический колледж»

Профессия: 43.01.09 Повар, кондитер группа ПК 20.4.1

Задания для самостоятельной работы

по МДК 04.02. Организация приготовления и реализация холодных и горячих сладких блюд, напитков и десертов разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа №1-2 .

Подготовить презентации по любой из предложенных сладких блюд и десертов сложного ассортимента:

- ▲ Ледяной салат из груш с шоколадным соусом
- ▲ Тирамису
- ▲ Чизкейк
- ▲ Торт-мусс замороженный шоколадный
- ▲ Ванильный крем
- ▲ Миндальный крем
- ▲ Холодное суфле с фруктами
- ▲ Ягодный террин
- ▲ Парфе из белого шоколада
- ▲ Шоколадный щербет
- ▲ Лимонный щербет
- ▲ Пай с персиками и миндальным кремом
- ▲ Гранит с апельсином и лимоном
- ▲ «Пасха» с фруктами и орехами
- ▲ Миндальное бланманже
- ▲ Шоколадные снежки
- ▲ Фондю шоколадное
- ▲ Бананы фламбе
- ▲ Каша Гурьевская
- ▲ Суфле ванильное
- ▲ Суфле фруктовое
- ▲ Воздушный пирог из яблок
- ▲ Морковный кекс
- ▲ Шоколадный пудинг паровой
- ▲ «Снежки» в сладком соусе
- ▲ Меренги лимонные
- ▲ Щербет из грейфруктов
- ▲ Апельсиновый лёд с фруктами
- ▲ Крем-карамель
- ▲ Суфле шоколадное
- ▲ Пудинг абрикосовый

Самостоятельная работа №3-4.

1. Решить задачи:

1. Ситуационная задача. Желе получилось мутным. Объясните причину и пути устранения недостатка.
2. Задача. Составьте алгоритм приготовления пудинга яблочного с орехами.
3. Ситуационная задача. Для приготовления железированных блюд используют различное количество желатина: желе-30г, мусс- 25г, самбук- 15г. Объясните с технологической точки зрения возможность уменьшения нормы желатина.
4. Задача. Составьте алгоритм приготовления панакоты.
5. Ситуационная задача. Что нужно предпринять, чтобы при тепловой обработке сохранить естественную окраску и витаминную ценность ягод сладких блюд?
6. Задача. Сколько порций крема ванильного получится, если в наличии 9 кг сливок 35%-ной жирности? Выход 150г.

2. Расчет калорийности блюд.

Энергетическая ценность пищи в настоящее время рассчитывается на основе процентного содержания в ней углеводов, жиров и белков и коэффициентов их физиологической энергетической ценности. Содержание основных пищевых веществ и калорийность основных продуктов питания представлены в справочных таблицах (Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник/ под ред. И.М. Скурихина, В.А. Тутельяна. – М.: Де Ли принт, 2002г). Пример расчета энергетической ценности 100г продукта представлен в таблице 1.

Умножая энергетический коэффициент на количество соответствующих основных пищевых веществ и суммируя результаты по каждому из них, получают энергетическую ценность пищевого продукта. Сложив энергетическую ценность каждого продукта, можно получить калорийность всего рациона.

Таблица 1. Примерный расчет энергетической ценности продукта

Основные пищевые вещества	Содержание в 100 г продукта	Коэффициент энергетической ценности	Энергетическая ценность 100г продукта, ккал
Белки	5,5	4	22
Жиры	9,2	9	82,6
Углеводы	21,4	4	85,6
Общая энергетическая ценность 100 г продукта			190,4

Используя данные о содержании основных пищевых веществ, можно рассчитать их вклад (%) в общую калорийность рациона или продукта. Представим, что калорийность рациона составляет 2000 ккал и он содержит 200г углеводов, что составляет 800 ккал (200 X 4), 1000г жира, что составляет 900 ккал (100 X 9), и 75 г белка, что составляет 300 ккал (75 X 4). Можно далее рассчитать, что белки обеспечивают 15% общей калорийности рациона (300 / 2000 X 100), жира – 45% (900/ 2000 X 100), а углеводы – 40% (800 / 2000 X 100). Процентное соотношение энергии, получаемой от основных пищевых веществ, лежит в основе разработки рациона питания, лечебных и профилактических диет, рецептур блюд и кулинарных изделий, а также при планировании питания населения.