

Министерство образования и науки Республики Татарстан
Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение
«Мамадышский политехнический колледж»
(ГАПОУ «Мамадышский ПК»)

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по ТО

Файзреева В.В.

« 25 » августа 2020 г.

ФОНД ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

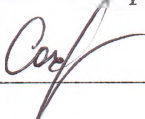
для проведения текущего контроля и промежуточной аттестации
по учебной дисциплине

ОП 12. Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок
по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Фонд оценочных средств разработан на основе рабочей программы учебной дисциплины ОП 12. Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок и в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания (утв. приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 года №384)

Обсуждена и одобрена на заседании предметно-цикловой комиссии: мастеров п/о и преподавателей профессиональных дисциплин

Разработала преподаватель:

 Г.И. Сахавеева

Протокол № 1
« 22 » августа 20 20 г.

Председатель ПЦК  Г.Л. Ломака

I. ПАСПОРТ ФОНДА ОЦЕНОЧНЫХ СРЕДСТВ

1.1. Область применения

Фонд оценочных средств (ФОС) предназначен для контроля и оценки образовательных достижений обучающихся, освоивших программу учебной дисциплины *Эстетика в оформлении и декорировании блюд и закусок*

ФОС включает материалы для проведения входного контроля, текущего контроля, промежуточной аттестации в форме дифференцированного зачёта.

1.2. Требования к результатам обучения

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

уметь:

- Органолептически оценивать качество сырья для приготовления украшений;
- Пользоваться нормативной и специальной литературой;
- Пользоваться инструментами для карвинга;
- Создавать стиль в украшении посуды, стола и блюд;
- Разрабатывать новые виды оформления;
- Выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- Выбирать различные способы и приемы приготовления отделочных полуфабрикатов для оформления кондитерских изделий;
- Определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;
- Применять практические навыки и умения, развивать наблюдательность, композиционное чувство и художественный вкус;
- Проявлять свою творческую индивидуальность;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен

знать:

- Характеристику и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений;
- Правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных блюд и кондитерских изделий;
- Основные приемы изготовления украшений;
- Простейшие примеры декоративной вырезки;
- Основы карвинга;
- Правила подбора профессионального инструмента для карвинга;
- Характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления отделочных полуфабрикатов;
- Температурный режим и правила приготовления разных типов отделочных полуфабрикатов;
- Технику и варианты оформления блюд и кондитерских изделий;
- Требования к безопасности хранения блюд и кондитерских изделий;
- Актуальные направления в оформлении и декорировании блюд и кондитерских изделий.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

При выполнении практических занятий у обучающихся формируются следующие профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

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.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

В результате освоения учебной дисциплины обучающий должен обладать общими компетенциями, включающими в себя способность:

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.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 06. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 08. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 09. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Вопросы для устного опроса

1. Что такое ЭСТЕТИКА?
2. Что такое ДИЗАЙН?
3. Что такое КОМПОЗИЦИЯ?
4. Перечислите типы композиции.
5. Сущность и значение эстетики в общественном питании?
6. Эстетическая потребность в оформлении блюд?
7. Направления эстетики в общественном питании?
8. В чем заключается важность оформления блюд?
9. Основные правила оформления блюд?
10. Что такое эстетическая культура ресторанного сервиса?
11. Что изучает техническая эстетика?
12. Что понимают под эстетическими свойствами продукта?
13. Эстетические требования к оформлению кондитерской продукции?
14. История возникновения оформления кондитерских изделий?
15. Современные материалы и направления в оформлении тортов, пирожных?
16. Что такое САХАРНАЯ ГЛАЗУРЬ?
17. Каким эстетическим требованиям должна соответствовать кондитерская продукция?
18. В чем разница в становлении и развитии кондитерского искусства на Руси и в Европе?
19. Перечислите способы оформления кондитерских изделий с использованием мастики.
20. Как можно использовать квиллинг в современном оформлении тортов?
21. Характеристика и применение отделочных полуфабрикатов на предприятиях общественного питания?
22. КРЕМЫ, их виды?
23. Технологический процесс приготовления элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов?
24. Использование элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов?
25. Достоинство и недостатки кремов, используемых в кондитерском производстве.
26. Расскажите два способа приготовления помады
27. Перечислите и дайте характеристику элементов художественного декора из крема.
28. Ассортимент рисовальных масс и характеристика элементов художественного декора из них.
29. Технология изготовления фигур из марципана с использованием форм.
30. Технология изготовления роз из марципана.
31. Темперирование шоколада. Его применение в оформлении кондитерских изделий.
32. Технология приготовления карамели для отделки кондитерских изделий.
33. Технология приготовления пластичного грильяжа.
34. Ассортимент посыпок, используемых в кондитерском производстве. Технология их приготовления
35. Характеристика и виды классических украшений для оформления десертов?
36. Технологический процесс приготовления украшений для оформления десертов?

37. Использование элементов художественного декора из отделочных полуфабрикатов для оформления десертов?
38. Способы оформления десерта при подаче его порционно, на тарелке.
39. Варианты подачи фруктовых десертов.
40. Зефир как декор для десерта.
41. Технология использования цветочной пыльцы в оформлении десертов
42. Что из себя представляет «велюровый шоколад»?
43. Назовите современные тенденции в оформлении десертов?

Контрольная работа

Вариант № 1

1. Как выбирать кондитерский мешок?
2. Для отделки каких поверхностей используют эти насадки?
3. Техника выполнения отделки кондитерских изделий из шоколада.
4. В чем отличительная особенность прекрасной категории эстетики от возвышенной?

Вариант №2

1. Как выйти из сложившейся ситуации, если в кондитерском цехе нет чистого кондитерского мешка?
2. Для нанесения каких орнаментов используют эти насадки?
3. Техника выполнения отделки кондитерских изделий из марципана.
4. В чем отличительная особенность комической категории эстетики от безобразной?

Вариант № 3

1. Перечислите и дайте характеристику инвентарю, используемому в отделке кондитерских изделий.
2. Виды и технология приготовления мастики. Привести примеры отделочных полуфабрикатов, изготавливаемых из мастики.
3. Айсинг: определение, назначение, применение.
4. В чем отличительная особенность безобразной категории эстетики от комической?

Эталон ответа варианта №1

1. КАК ВЫБИРАТЬ КОНДИТЕРСКИЙ МЕШОК

ОТВЕТ:

Мешок должен быть хорошим. А это значит:

1. Насадки не должны вкладываться в него внутрь, а накручиваться на специальный кончик - вы во время украшения просто замучаетесь. Соответственно, сразу сложно знать, сколько крема вам потребуется, чтобы выложить, например, бордюр по краю торта. Но нам может потребоваться для отделки этого торта и различные цветочки, приходится менять насадки. В общем - надо, чтобы насадки менялись снаружи мешка.
2. Крем, тесто, а также взбитые белки и вообще - все, что вы через мешок отсаживаете - масса пластичная, изо всех сил желающая поначалу выползть не через формовочную насадку, а через все остальные отверстия в мешке. Чаще всего оно все вылезти через шов, место закрепления насадок, а если это тканый мешочек - через отверстия в переплетении ниток. Вывод все должно быть прочным.
3. Все, что отсаживается - выходит из мешка под давлением. По этой причине любое непрочное место будет раз за разом рваться, разползаться, выдираться. По этой причине тренироваться на пластиковом пакете с отрезанным уголком не рекомендуется. Легкую сахарную глазурь тонкой струйкой выдавить из него можно. Крем порвут

полиэтиленовый мешочек в клочки. Чем больше отверстие от прорезанного уголка в нем будет в начале, тем больше оно будет становиться с каждой секундой.

4. Чтобы было удобнее, мешок должен быть широким. Не десертной ложкой надо в него крем помещать, а несколькими большими объемами.

5. Чтобы элементы из крема были ровными и гладкими, надо, чтобы крем там был ровной массой, без воздушных полостей.

6. Крем тает. Поэтому необходимо наносить украшения в прохладном месте.

2. Для нанесения каких орнаментов используют эти насадки?

ОТВЕТ:

Маленькая резная трубочка "Рококо" используется для исполнения из сливочного крема изящных орнаментов, мелких цветочков на тортах, пирожных, а так же для "плетения" корзин.

Средняя резная трубочка служит в основном для отделки пирожных, а также нанесения орнаментов на торты.

Большая резная трубочка понадобится для отсадки меренг, теста для печения в виде шишек, ракушек, ромашек, разных палочек. С помощью большой резной трубочки можно изготовить узорчатые эклеры, профитролы, заварные кольца. Белковые кремы, взбитые сливки, как правило, отшприцуют именно из большой резной трубочки.

3. Техника выполнения отделки кондитерских изделий из шоколада.

ОТВЕТ:

Для получения шоколадной стружки положить плитку шоколада на 30 мин в теплое место температурой около 30°. Когда шоколад делается пластичным, с широкой стороны плитки (не сбоку) настрогать его ножом на тонкие слои (широкие стружки).

Срезанный слой свертывается в трубочку. Получившиеся трубочки — шоколадную стружку — уложить на пирожное или торт. Украшение приобретает более красивый вид, когда шоколадную стружку, уложенную на изделие, слегка посыпают сахарной пудрой.

Для приготовления шоколадных усиков плитку шоколада («Прима», «Люкс», «Гвардейский», «Спорт», «Золотой ярлык» или «Серебряный ярлык») разламывают на кусочки, кладут в фарфоровую чашечку и ставят в теплое место для получения шоколадной массы консистенции густой сметаны. Эту массу кладут в бумажный корнетик, срезают узкий кончик его и выдавливают всевозможные фигурки на белую бумагу. Более сложные узоры рисуют на бумаге карандашом и по ним наносят из корнетика шоколад.

Можно также предварительно сделанный карандашом или чернилами рисунок положить под прозрачную бумагу и по ней нанести шоколадом рисунок.

Шоколадные рисунки, сделанные на бумаге, нужно поставить в прохладное место для затвердения, после чего осторожно ножом отделить от бумаги и поместить на украшаемое изделие.

Если шоколадные усики получатся серыми, без глянца, надо положить их обратно в чашечку, разогреть на водяной бане до жидкого состояния (50°C) и, мешая, охладить до получения густой плотной массы; затем вторично разогреть ее, помешивая, но не более чем до 35°C, и из этой массы корнетиком отсаживать различные рисунки.

Из более густой шоколадной массы можно сделать красивый узор с помощью корнетика с зубчатой трубочкой. Его также предварительно высаживают на бумаге, а после охлаждения укладывают на торт. Для этого к подогретому шоколаду, мешая, добавляют постепенно по капле воду, пока шоколад не загустеет до консистенции густой сметаны. Избыток воды может испортить шоколад.

Для украшения пирожных и тортов можно также использовать шоколадные конфеты фабричного изготовления.

Можно приготовить заменитель шоколада из 15% порошка какао, 40% сахарной пудры, 45% сливочного масла (0,5% всей смеси должен составить ванильный сахар). 1/4 порции сливочного масла согреть до 40—50°C, добавить ванильный сахар и порошок какао.

Остальное масло смешать сначала с сахарной пудрой, а затем со всеми продуктами.

4. В чем отличительная особенность прекрасной категории эстетики от возвышенной?

ОТВЕТ:

Категория прекрасного является центральной категорией любой эстетической системы.

Она получила широкое развитие еще в античной эстетике. В досократовской философии она имела космический характер.

Таким образом, красота есть преобразование материи через воплощение в ней сверх материального начала.

В природе таким сверхматериальным началом является тонкая материя: свет, звук и т.д.

Красота в искусстве является непосредственным и, сознательным воплощением эстетической идеи. В этом отношении прекрасное искусство должно стоять ближе к идеалу, чем прекрасная природа. Кант отмечал, что превосходство искусства заключается в том, что оно способно изображать прекрасными вещи, в реальности являющиеся безобразными и ужасными.

Категорию возвышенного подробно рассмотрел А. Шопенгауэр. Но предлагал представить себе бурное волнение в природе, полумрак от грозовых туч; огромные нависшие скалы, которые, теснясь закрывают горизонт, пустынную местность, стоны несущегося по ущельям ветра ... перед нами отчетливо проступает наша зависимость, наша борьба с враждебной природой, наша сломленная воля; но до тех пор пока вверх не возьмет ощущение личной опасности и мы пребываем в эстетическом созерцании, сквозь этот образ сломленной воли проглядывает чистый субъект познания, спокойно и невозмутимо познающий идеи тех явлений, которые грозны и страшны для воли. В этом контрасте и заключается чувство возвышенного.

Эталон ответа варианта №2

1. Как выйти из сложившейся ситуации, если в кондитерском цехе нет чистого кондитерского мешка?

ОТВЕТ:

При отсутствии мешка и металлических трубочек применяют бумажные конусообразные трубочки, называемые корнетиками.

Корнетика делают из кальки, пергаментной или другой плотной (но не толстой) бумаги следующим способом. Вырезают треугольник. Свертывают его в трубочку. Концы листа в широкой части корнетика слегка загибают внутрь, что скрепляет корнетик и придает ему прочность. Кончик корнетика можно срезать прямо, косо, клинообразно или в виде зубчиков, в зависимости от формы среза получатся различные рисунки из крема.

Корнетик ложкой или лопаточкой наполняют кремом до 3/4 объема; затем верхние концы бумаги загибают внутрь, при этом они образуют как бы крышку корнетика, прикрывающую его содержимое. Взяв корнетик со стороны крышки правой рукой, слегка надавливают пальцами на верхнюю часть его и кремом, выходящим из узкого конца корнетика, наносят украшение на изделие; чтобы рука не дрожала, под кисть правой руки можно подставить для устойчивости левую руку.

Разнообразие рисунков обеспечивается зигзагообразными и волнообразными движениями корнетика, изменением силы давления правой руки на корнетик, а также изменением угла наклона его по отношению к изделию.

Для нанесения мелких узоров, надписей и точек узкий конец корнетика следует держать близко к изделию, а для нанесения длинных ровных рисунков корнетик держат высоко.

Для нанесения каких орнаментов используют эти насадки?

ОТВЕТ:

Листик большой и малый (насадки плоские с клинообразно обрезанными краями) используют для оформления тортов и пирожных.

"Хризантема"- трубочка, позволяющая одним движением нанести на торт рисунок в виде цветка.

Трубочки-"бутоны" - незаменимы для исполнения бутонов из крема, особенно красивых, если используется двухцветный крем.

3. Техника выполнения отделки кондитерских изделий из марципана.

ОТВЕТ:

Ингредиенты:

1 стакан миндаля, 1 стакан сахарного песка, 1/4 стакана воды.

Очистить миндаль, высушить его, затем растереть на миндалетерке (или на другой терке) до очень мелкой крупки.

Налить воду в сахар и уварить сироп до пробы на твердый шарик.

Положить в сироп растертый миндаль и, размешивая деревянной лопаточкой, нагревать массу еще 3—4 мин. После этого переложить массу из кастрюли на слегка смазанный маслом противень или тарелку и охладить.

Охлажденную массу пропустить через мясорубку с частой решеткой. Приготовленный таким образом марципан представляет собой пластичную массу, из которой можно формировать разнообразные украшения.

Если марципан оказался очень мягким (сироп не доварился до нужной пробы), надо добавить к нему тонко просеянную сахарную пудру и промесить.

Если же марципан слишком плотный и при формовке крошится, следует влить в него охлажденную кипяченую воду; для лучшей связи можно заварить клейстер из 1 чайной ложки крахмала и добавить в марципан.

Марципан быстро засыхает, поэтому его нужно покрыть влажной марлей или положить в плоскую тарелку и сверху накрыть мисочкой. Из марципана лепят ручную или делают при помощи форм грибки, ягоды, овощи, фигурки животных и т. п. Изделия из марципана с помощью кисточки можно разрисовывать пищевыми красками, растворенными в винном спирте. Можно раскатать марципан в тонкий пласт и накрыть им торт; марципан используют также в качестве начинки.

Можно приготовить также искусственный марципан.

Для этого 1 ст. ложку кукурузного, пшеничного или рисового крахмала перемешать с 1/4 стакана воды и смесь заварить 1/2 стакана кипятка.

Когда заварка немного остынет, к ней добавить 2—3 капли миндальной эссенции, кислоту по вкусу и самую мелкую сахарную пудру.

Всю эту массу мешать до тех пор, пока она не станет пластичной, подобно пластилину.

После этого из нее можно формировать разные украшения.

4. В чем отличительная особенность комической категории эстетики от безобразной?

ОТВЕТ:

Комическое принадлежит к числу основных эстетических категорий. Существуют различные трактовки его места в системе эстетических категорий. Иногда его понимают как категорию полярную трагическому или возвышенному, например, немецкий писатель и теоретик искусства Жан-Поль определил комическое как «оборотную сторону возвышенного». Но многие авторы считают его категорией эстетики имеющей такое же

значение, как и все остальные. Сфера комического чрезвычайно многообразна, в нем выделяются различные стороны и оттенки от мягкого юмора до устрашающего гротеска. Безобразное, как и прекрасное является одной из ключевых эстетических категорий. Эта категория с древнейших времен привлекала философов и теоретиков искусства, но исчерпывающей и адекватной трактовки безобразного дано так и не было. Однако следует различать безобразное и уродливое. Оно как и ужасное и низменное представляет собой одну из эстетических модификаций, уродливое не обязательно обладает эстетическими функциями. Безобразное же представляет собой именно эстетическую категорию. Оно выражает невозможность отсутствия совершенства, оно составляет контраст по отношению к положительному эстетическому идеалу и содержит в себе скрытое требование или желание возрождения этого идеала.

Эталон ответов Вариант № 3

Перечислите и дайте характеристику инвентарю, используемому в отделке кондитерских изделий.

Кондитерский нож – длиной от 20 до 50 см, имеет плоскую широкую лопатку.

Применяется для разреза бисквитного полуфабриката и грунтовки поверхностей торта.

Кондитерский мешок – бывают пластиковые, полиэтиленовые, длинна до 35 см.

применяется для отсадки на поверхностях кондитерских изделий орнаментов.

Кондитерские насадки – изготовлены из металла. Существует огромный ассортимент насадок: Рюш, Лента зубчатая, Травка, КОНУС, Звезда закрытая, Бордюры, Волна, Круг, Листик, Ромб, Снежинка, Французская звезда, Роза, Хризантема, Яблоневый цвет, Насадка-шприц.

Виды и технология приготовления мастики. Привести примеры отделочных полуфабрикатов, изготавливаемых из мастики

Сахарная сырцовая мастика

Сахарная пудра 930, патока 50, желатин 10, эссенция 0,5, вода 100. Выход 1000.

Желатин заливают водой температурой 25°C и оставляют для набухания на 1-2 ч, затем подогревают до 60°C и перемешивают до полного растворения. Когда желатин растворится, добавляют сахарную пудру и замешивают так, чтобы не было комков, в течение 20—25 мин. В то же время добавляют патоку, эссенцию, если нужно, краску. Для улучшения вкуса, придания белого цвета, ускорения подсушки можно добавить лимонную кислоту - 0,3% сахарной пудры.

Молочная мастика

Сахарная пудра 300, сухое молоко 300, сгущенное молоко с сахаром 430, ванильная пудра 0,5. Выход 1000.

Все продукты по рецептуре соединяют и тщательно перемешивают до однородной массы. Молочная мастика застывает не так быстро, имеет хорошие вкусовые качества, а украшения из нее имеют блеск.

Сахарная заварная мастика

Сахарная пудра 775, патока 83, крахмал кукурузный 101, вода 202.

Выход 1000.

Часть воды смешивают с крахмалом, остальную соединяют с патокой. Доводят до кипения и тонкой струей, помешивая, вливают крахмал с водой. Заваривают, тщательно перемешивают, чтобы не было комков. Затем добавляют сахарную пудру и замешивают до однородной массы, напоминающей пластилин. Заварная сахарная мастика более пластична, но подсыхает медленнее. Поэтому украшения из этой мастики вначале подсушивают, затем используют для отделки.

Украшения из марципана. Марципан используют для изготовления различных украшений в виде фигурок, изготовленных лейкой, при помощи форм или раскатыванием в пласт и вырезанием. Они могут долго храниться, оставаясь съедобными. Готовят марципан из миндального ореха, а также арахиса (очищенных от оболочки) или ореха кешью. Однако качество марципана из арахиса и кешью ниже. Орехи перед употреблением нужно подсушить, следя за тем, чтобы цвет их не изменился, иначе марципан не получится белого цвета. Готовый марципан имеет вид белой вязкой массы, напоминающей пластилин. Можно обойтись без патоки, но тогда марципан быстрее теряет пластичность. Марципан можно приготовить двумя способами. Марципан бывает сырцовый и заварной.

Айсинг: определение, назначение, применение.

Айсинг – это рисовальная масса, после выдержки на открытом воздухе или кратковременном запекании, затвердевает, но имеет очень хрупкую структуру.

Для приготовления вам потребуется:

свежий яичный белок - 1 шт

сахарная пудра до получения нужной густоты - около 250 г

лимонный сок или сухая лимонная кислота на кончике ножа - около 0,5 ч. ложки

Применяют для отрисовки кондитерских изделий или отдельных орнаментов.

Тестовые задания

1 вариант

1. Крошечные бутерброды массой 60—80 г, толщиной 0,5 см — 0,7 см, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
2. Небольшие корзиночки из теста, которые заполняют всевозможными начинками – как сладкими, так и несладкими, называются:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
3. Закуска из французской кухни, выпеченная из слоеного теста в форме башенки, внутри которой находится всевозможная начинка: грибная, мясная, овощная, сладкая, называется:
 - а) валованы;
 - б) канапе;
 - в) тарталетки;
 - г) все ответы верны.
4. Блюда, которые традиционно подают на фуршетах, называются:
 - а) холодные закуски;
 - б) горячие закуски;
 - в) бутерброды;
 - г) салаты.
5. Чем отличается холодная закуска от холодного блюда:
 - а) температурой подачи;
 - б) оформлением;
 - в) ингредиентами;
 - г) весом?
6. Закуска, представляющая собой ломтик хлеба или булки, на который положены дополнительные пищевые продукты, называется:
 - а) канапе;
 - б) пита;

- в) бутерброд;
 - г) гренка.
7. Хлеб с кармашком, в которую кладут начинку, называется:
- а) гренки;
 - б) пита;
 - в) хот-дог;
 - г) крутон.
8. Для крутона-муаль ломтик хлеба вырезают в форме:
- а) ромба;
 - б) квадрата;
 - в) круга;
 - г) треугольника.
9. Какое название носит филе из кур фаршированное:
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа.
10. Как называется курица фаршированная
- а) муаль;
 - б) галантин;
 - в) фромаж;
 - г) шофруа?

2 вариант

1. Кушанье из овощей, мяса или рыбы, в виде тонких ломтиков — хлебцев, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
2. Фарш из дичи, мяса, печени, яиц, грибов, трюфелей и пр., приготовленный особым образом, носит название:
- а) паштет;
 - б) террин;
 - в) бетерброд;
 - г) галантин.
3. Не заправленные салаты и винегреты можно хранить в течение:
- а) 8 часов;
 - б) 10 часов;
 - в) 12 часов;
 - г) 14 часов.
4. Срок хранения паштетов составляет:
- а) 20 часов;
 - б) 24 часа;
 - в) 26 часов;
 - г) 28 часов.
5. Какие жидкие основы используют для приготовления холодных соусов:
- а) бульон, сливки, уксус и растительное масло;
 - б) сметана, бульон и растительное масло;
 - в) сливки, сметана и уксус;
 - г) растительное масло и уксус?
6. Какие соусы относятся к холодным:
- а) заправки, маринады и сливки;

- б) майонез, маринады и заправки;
 - в) красный, майонез и молочный;
 - г) белый, сметанный и молочный?
7. Что является основным ингредиентом салатной заправки:
- а) растительное масло;
 - б) уксус столовый;
 - в) сливочное масло;
 - г) уксус бальзамический.
8. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
- а) 55 °С;
 - б) 200 °С;
 - в) 120 °С.
9. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- а) сахарном сиропе;
 - б) сахарной пудре;
 - в) молочно-сахарном сиропе.
10. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- а) сливках 36%;
 - б) яйцах;
 - в) молоке.

3 вариант

1. Изделия, отделанные белковым сырцовым кремом, для улучшения внешнего вида, вкуса и стойкости формы рекомендуется ... в печи при температуре 220 – 240 °С в течение 1...3 мин.
- а) запечь;
 - б) заколеровать;
 - в) закарамелизовать.
2. С увеличением продолжительности уваривания сахарного сиропа ... температура кипения и плотность сиропа.
- а) понижается;
 - б) повышается;
 - в) изменяется.
3. Процесс «созревания» помады составляет ..., это необходимо для проведения процесса кристаллизации сахарозы и равномерного распределения жидкой фазы.
- а) 24 ч;
 - б) 1 ч;
 - в) 48 ч.
4. Желирующая способность различных студнеобразователей наиболее проявляется в ... среде.
- а) щелочной;
 - б) кислой;
 - в) нейтральной.
5. Марципан представляет собой ... массу, изготовленную из миндаля, сахара, патоки с добавлением различных ароматизаторов и красителей.
- а) эластичную;
 - б) вязкопластичную;
 - в) жидкую.
6. Миндальный полуфабрикат имеет ... структуру светло-коричневого цвета с мелкими трещинами на поверхности, с характерным запахом и вкусом миндального ореха.
- а) эластичную;
 - б) пластично-вязкую;
 - в) пористую.
7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- а) желатина;
 - б) кислоты;
 - в) жиров.

8. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаро-паточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:
- а) 55 °С;
 - б) 200 °С;
 - в) 120 °С.
9. Крем сливочный (основной) приготавливается на ... и сгущенном молоке.
- а) сахарном сиропе;
 - б) сахарной пудре;
 - в) молочно-сахарном сиропе.
10. Масляный основной крем на ... - крем «Гляссе»
- а) сливках 36%;
 - б) яйцах;
 - в) молоке.

4 Вариант

1. В рецептуре агар можно заменить желатином, но его дозировка:
- а) повышается в 4 раза;
 - б) понижается в 4 раза;
 - в) не меняется.
2. Сырцовая глазурь называется:
- а) рисовальной массой;
 - б) сахарной массой;
 - в) белковой массой.
3. Для приготовления сахарной мастики применяется
- а) сахарный песок;
 - б) сахарная пудра;
 - в) сахарный сироп.
4. Процесс сбивания белков должен производиться при полном отсутствии:
- а) сахара;
 - б) жира;
 - в) яичных белков.
5. Растворимость сахарозы, как и в других твердых веществах увеличивается:
- а) с повышением температуры;
 - б) с понижением температуры;
 - в) при комнатной температуре.
6. Для получения мелкокристаллической помады в рецептуру обязательно должны входить:
- а) эмульгаторы;
 - б) стабилизаторы;
 - в) антикристаллизаторы.
7. Инвертный сахар получают нагреванием водного раствора сахарозы в присутствии:
- а) желатина;
 - б) кислоты;
 - в) жиров.
8. Горячая карамельная масса представляет собой вязкую жидкость. Способную принимать любую форму при температуре:
- а) 200 °С;
 - б) 50 °С;
 - в) 70 °С
9. Пережженный сахар, растворимый в кипятке называется:
- а) карамель;
 - б) жженка;
 - в) патока.
10. Пралине лучшего качества получается с использованием:
- а) растительного масла;
 - б) фруктов;
 - в) миндаля.

5. Вариант

1. Кисели подают при температуре
 - а) 5-8 °С
 - б) 12—14 °С
 - в) 40-60 °С
 - г) 70-80°С
2. Основой для всех видов суфле и пудингов являются
 - а) натуральные соки
 - б) взбитые белки
 - в) сметана
 - г) молоко
3. К горячим сладким блюдам относят
 - а) суфле
 - б) кремы
 - в) взбитые сливки
 - г) муссы
4. Температура подачи горячих десертов:
 - а) не ниже 45⁰С
 - б) не выше 45⁰С
 - в) не ниже 55⁰С
 - г) не выше 65⁰С
5. Перед взбиванием белки:
 - а) охлаждают
 - б) нагревают
 - в) замораживают
 - г) все ответы верны
6. Фламбирование- это:
 - а) пропитывание
 - б) поджигание
 - в) охлаждение
 - г) замораживание
7. Ингредиенты, не входящие в состав крема-брюле:
 - а) яичные белки
 - б) яичные желтки
 - в) мука
 - г) сахар
8. Для улучшения структуры айсинга используют:
 - а) крахмал
 - б) желатин
 - в) лимонную кислоту
 - г) кипяченую холодную воду
9. Укажите температуру, при которой студнеобразующая способность желатина снижается?
 - а) 50-60 °С
 - б) выше 60 °С
 - в) выше 100 °С
 - г) ниже 60 °С
10. Назовите, как называется процесс поливание десерта коньяком и поджигание его:
 - а) припускание в коньяке
 - б) фламбирование

- в) обжигание
- г) верны все утверждения

6 Вариант

1. Сливки перед взбиванием:
 - а) замораживают
 - б) охлаждают до 2 °С
 - в) охлаждают до 10 °С
 - г) выдерживают при комнатной температуре
2. Нонпарель готовят из:
 - а) орехов
 - б) муки
 - в) карамели
 - г) помады
3. Десерты, приготовленные с использованием мягкого сыра «Маскарпоне»:
 - а) панакотта и тирамиссу
 - б) мусс и суфле
 - в) пудинг и меренги
 - г) граните и парфе
4. Сорбе по классификации относится к десертам:
 - а) кремам
 - б) замороженным
 - в) из мягкого сыра
 - г) все ответы верны
5. Особенностью приготовления крема собайон является:
 - а) замораживание
 - б) фламбирование
 - в) использование шампанского
 - г) все ответы верны
6. Соотношение компонентов для крема- карамели:
 - а) 4 целых яйца на 4 желтка и 0,6 л жидкости
 - б) 4 целых яйца на 4 белка и 0,2 л жидкости
 - в) 2 целых яйца на 2 желтка и 0,6 л жидкости
 - г) 4 целых яйца на 4 белка и 0,6 л жидкости
7. Главный компонент бланманже:
 - а) Взбитые желтки
 - б) Взбитые белки
 - в) Взбитые сливки
 - г) Все ответы верны
8. Меренги – это:
 - а) Запечённые взбитые яичные желтки с сахарной пудрой
 - б) Запечённые взбитые яйца с сахарной пудрой
 - в) Взбитые сливки
 - г) Запечённые взбитые яичные белки с сахарной пудрой

9. Классический вариант мусса:
- а) баварский крем с желатином
 - б) перуанский крем без желатина
 - в) английский крем или сироп без желатина
 - г) все ответы верны
10. Фламери апельсиновый - это:
- а) суфле
 - б) пудинг
 - в) мусс

Вариант 1

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
3	4	2	3	3	3	1	2	1	2

Вариант 2

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1	1	11.	12.	3	1	1	2	1	2

Вариант 3

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
3	3	1	1	3	1	2	4	1	2

Вариант 4

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
2	3	1	3	2	3	1	1	2	3

Вариант 5

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1	3	2	2	3	3	4	2	1	4

Вариант 6

1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1	1,2	2	3	3	2	4	1

Критерии оценки:

Вариант 1	Вариант 2	Вариант 3
10-9 – «5»	10-9 – «5»	10-9 – «5»
8-7 – «4»	8-7 – «4»	8-7 – «4»
6-5 – «3»	6-5 – «3»	6-5 – «3»

менее 4– «2»	менее 4– «2»	менее 4– «2»
Вариант 4	Вариант 5	Вариант 6
10-9 – «5»	10-9 – «5»	10-9 – «5»
8-7 – «4»	8-7 – «4»	8-7 – «4»
6-5 – «3»	6-5 – «3»	6-5 – «3»
менее 4– «2»	менее 4– «2»	менее 4– «2»

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 1

Тема: Изготовление из карамели разнообразных украшений для отделки кондитерских изделий (ажурные сетки, спиральки, стружку и прочее)

Цель работы: приобрести навыки

1. по приготовлению карамели и выполнить из неё «паутинку», «чипсы»;
2. провести оценку качества приготовленных изделий

Материально-техническое оснащение: шкаф пекарный электрический, плита электрическая, весы, стол производственный, ванна моечная, емкости, доска мраморная, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы по приготовлению карамели
2. Приготовить колотую карамель (чипсы из карамели)
3. Приготовить спираль из карамели
4. Приготовить купол из карамели
5. Оценить качество украшений по органолептическим показателям
6. Ответить на контрольные вопросы
7. Вывод

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы по приготовлению карамели

Карамель – лакомство, известное с детства. Казалось бы, украсить десерт карамелью

– что может быть проще? Действительно, сварить карамель довольно просто, но сама работа с ней требует дополнительного инструментария, таланта и терпения.

Прежде чем начать творить, нужно правильно приготовить саму карамель.

Карамельная масса дает возможность изготавливать из нее при охлаждении до 70 °С разнообразные по форме и цвету украшения для тортов: розы и другие цветы, листья, купола, фонтаны, паутинки, бантики и т. д. Карамельная масса готовится из сахара-песка и патоки при соотношении 100: 50 с добавлением эссенции и красителя. Сахар-песок растворяется в горячей воде и доводится до кипения. Затем в сироп добавляют подогретую до 50 °С патоку и продолжают уваривание. Температура окончания уваривания зависит от последующего использования: ливная - 157... 163 °С, атласная – 150 °С, пластинчатая - 193 °С.

Ливная карамельная масса сразу после уваривания формируется отсадкой, разбрызгиванием или раскаткой. Отсадкой готовятся фонтаны, купола, мелкие фигурки. Разбрызгиванием - карамельная паутинка. Раскаткой изготавливают украшения из раскатанной в тонкий лист карамели на теплой доске, из которой затем формируют фигуры в форме или без нее.

Атласная карамельная масса - это тянутая масса, которая получается многократным вытягиванием и складыванием вдвое на столе до тех пор, пока она не приобретает шелковистый цвет белого оттенка. Внесение красителей придает разнообразные окраски.

Из разрезанных кусочков карамельной массы формируются веревочки и ленты, из которых плетутся корзины и другие виды украшений. Пластинчатая карамельная масса. После охлаждения на столе до температуры 70 °С карамельная масса раскатывается на столе пластинками толщиной 2... 3 мм. Далее пластинки обмазываются маслом, прокладываются пергаментом и хранятся длительное время в герметичной таре. Далее по необходимости из пластинок формируют украшения

2. Приготовить колотую карамель

Первый способ

Ингредиенты: 1 стакан сахарного песка, 3/4 стакана воды, 3—5 капель уксусной эссенции 3%-ной, краска пищевая.

Приготовление:

В посуду для варки карамели вылить 3/4 стакана воды и довести ее до кипения. В кипящую воду всыпать сахар, тщательно размешать и добавить уксусную эссенцию. Полученный раствор довести до кипения и варить до взятия карамельной пробы. Карамельная проба проводится с помощью нескольких охлажденных капель карамели, они не должны сгибаться и клепаться к зубам, но при этом хорошо дробиться. Готовую карамель выливают в охлажденную посуду, смазанную растительным маслом. Когда карамель немного остынет, добавьте в нее краситель.

Второй способ

Ингредиенты: 35 мл воды, 100 г сахара, 50 г патоки, 3-5 капель уксусной эссенции или 10-12 капель растворенной лимонной кислоты

Приготовление:

В посуду для варки карамели влейте воду и доведите ее до кипения. Добавьте сахар, размешайте и снова доведите до кипения. В полученный раствор добавьте патоку и доведите до кипения. Полученную массу процедите через сито и уваривайте до карамельной пробы. К слегка остывшей массе добавьте лимонную кислоту или уксусную эссенцию, краситель нужного вам цвета и ароматизатор, хорошо перемешайте. Чтобы карамельная масса не успевала застывать до того, как вы сформируете задуманный узор, варить ее нужно маленькими порциями в небольшой посуде. Готовую карамельную массу растягивают и загибают, придавая нужную форму при помощи широкого ножа, смазанного маслом.

Приготовление чипсов из карамели

Один из самых простых способов украшения тортов – это колотая карамель. В качестве основы лучше использовать крем белого цвета – белковый, из взбитых сливок или из йогурта. На белом креме будет лучше виден королевский натуральный цвет карамели, а если вы решите сделать ее разноцветной, то цвета будут выглядеть ярче именно на белом фоне. Чтобы получить подобное украшение, приготовьте карамель, смажьте маслом сковороду или большой лист пергаментной бумаги и распределите карамель по ее поверхности так, чтобы получился слой толщиной около 3 мм. Оставьте карамель застывать. Когда она застынет, отделите ее от бумаги или сковороды и начинайте осторожно откалывать от нее небольшие кусочки, которыми, как мозаикой, украсьте ваш торт.

3. Приготовить спираль из карамели

Для этого нужна слегка остывшая, пластичная карамель, масло и скалка или несколько более тонких палочек по количеству необходимых спиралек. Смажьте маслом палочки и скатайте карамель в виде жгутов. Полученные жгуты намотайте на палочки или скалку и оставьте до затвердевания карамели. Когда карамель застынет, аккуратно снимите спиральки и украсьте ими ваш десерт.

4. Приготовить купол из карамели

Разрежьте грейпфруты ровно пополам и смажьте маслом кожуру. Пергаментную бумагу также смажьте маслом и сверните в кулёк. Наполните его карамелью и срежьте небольшой уголок. Выдавливайте карамель на половинки грейпфрутов так, чтобы получалась тонкая сетка. Когда карамель застынет, снимите сетку с грейпфрута, делать это нужно как можно более аккуратно, потому что конструкция получается довольно хрупкой. Накройте получившимися куполами ваши пирожные и оригинальный десерт готов!

5. Оценить качество украшений по следующим показателям:

	Чипсы	Спираль	Купол
Форма			
Цвет			
Вкус			
Запах			

Контрольные вопросы:

1. Что нужно сделать, что бы карамельная масса не застыла до оформления изделий?
2. Сколько способов приготовления карамели?

Вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 2

Тема: Изготовление из марципана украшений для оформления кондитерской продукции.

Цель: приобрести навыки:

1. по приготовлению марципана и изделий из него.
2. провести оценку качества приготовленных изделий

Материально-техническое оснащение: шкаф пекарный электрический, плита электрическая, весы, стол производственный, ванна моечная, емкости, доска мраморная, противни.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы по приготовлению марципана
2. Подбор необходимого оборудования инвентаря
3. Расчет рецептуры, приготовления сырцового марципана в лабораторных условиях
4. Приготовление сырцового марципана, подготовка сырья
5. Ответить на контрольные вопросы
6. Вывод

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы по приготовлению марципана

Марципан - это вязкая пластичная масса, приготовленная из миндаля, арахиса или кешью, сахара-песка и патоки. Кроме того, в марципан вводятся спиртосодержащие добавки, эссенции и красители.

Марципан бывает густой и жидкий. Густой марципан представляет собой вязкую массу, похожую на пластилин. Из него изготавливаются разнообразные фигурки животных и птиц, имитированные овощи и фрукты. Полученные фигурки окрашиваются красителями. Изделия быстро затвердевают и могут храниться относительно длительное время. Жидкий марципан имеет более высокую влажность (17%) и применяется для прослаивания изделий. Жидкий марципан изготавливается из заварного марципана путем смешивания его с сиропом для промачивания изделий и дополнительной порцией коньяка. Из жидкого марципана также делают украшения (орнаменты и цветы) формированием отсадкой.

По способу производства марципан подразделяется на сырцовый и заварной. Сырцовый марципан - приготовление растертой сырой ореховой массы состоит из шпарки, очистки от кожицы, подсушивания и растирания. Очищенный от посторонних

примесей миндаль (орех) загружают в варочный котел и наливают воду, нагревают до 70... 80 °С. Выдерживают в горячей воде 5... 10 мин. После этого кожица, покрывающая ядро, легко отделяется. Миндаль выгружают из котла ковшом с отверстиями и направляют на очистку от кожицы в миндалеочистительную машину с рифлеными резиновыми вальками. При необходимости для полного удаления кожицы операцию повторяют. При отсутствии вышеназванной машины миндаль очищают вручную на столах. Очищенные от кожицы ядра подсушивают в горячей камере с температурой 55... 60°С в течение 6... 8 ч до влажности 4%. Подсушенные ядра растирают на трехвалковой мельнице с дезинтегратором или на вальках, или пропускают через мясорубку.¹⁹ Миндальная крупка смешивается с сахарной пудрой и патокой и пропускается 2...3 раза через вальцы при постепенном их сближении до получения однородной тестообразной массы, которую потом смешивают со спиртосодержащими добавками.

Недостатком сырцового марципана является его склонность к закисанию, а преимуществом - быстрота приготовления. Заварной марципан приготавливают не из мелкой крупки (сырой марципан), а из измельченного порошка миндаля (ореха). Одновременно уваривается сахаро-паточный сироп до температуры 121 °С (проба на средний шарик).

Для приготовления сиропа на 100 частей сахара-песка берется 10 частей патоки и 25 частей воды. Тертое ядро заваривают горячим сиропом (120 °С), вливая его тонкой струей при непрерывном помешивании до получения массы однородной консистенции. Готовую массу выкладывают на листы для охлаждения в течение около 1 ч.

В процессе охлаждения масса кристаллизуется. В нее вводятся сахарная пудра и коньяк, после чего массу снова пропускают через вальцы до образования однородной массы. Заварной марципан подлежит длительному хранению. Фигуры из марципана. Куском марципана заполняют две половинки формы (металлические, пластмассовые и др.), срезая его излишки ножом вровень с краями формы. Обе половинки формы соединяют, закрывают и зажимают. После охлаждения в течение 10... 15 мин формы открывают, и извлекают из них фигуры с помощью вилки. Фигуры далее укладываются на просушивание в сахарную пудру или крахмал. Продолжительность сушки фигур до 100 г составляет 10... 15 дней до полного затвердения. Возможна лепка фигур и вручную.

Обработка поверхности фигур может быть различной: покрытие тонким слоем какао-масла или парафина (яблоki), обсыпка тонко просеянной бисквитной крошкой (персики), окрашенным сахаром-песком (клубника).

1. Подбор необходимого оборудования инвентаря

Стадия	Оборудование	Инвентарь
Подготовка сырья		
Приготовление сырцового марципана		
Отделка изделия (десерта) марципаном		

3. Расчет рецептуры, приготовления сырцового марципана в лабораторных условиях

2.1. Расчет рабочей рецептуры в соответствии с заданным полуфабрикатом на 1 кг готовой продукции.

Марципан сырцовый

Влажность _____ % (+ _____ % - _____ %)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ	Расход сырья			
		На 1 т готовой продукции, г		На 1 кг готового полуфабриката, кг (рабочая рецептура)	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Миндаль подсушенный, очищен.	94,0	351,00			
Сахарная пудра	99,85	586,00			
Патока	78,00	23,00			
Коньяк или десертное вино	0,00	93,00			
Краситель	0,00	4,50			
Итого :	-	1057,50			
Выход:		1000,00			

4. Приготовление сырцового марципана, подготовка сырья

Описание подготовки сырья:

Описание технологии приготовления сырцового марципана (последовательность загрузки сырья, перемешивание , формование)

5. Ответить на контрольные вопросы:

1. Перечислите ингредиенты для приготовления марципана
2. Назовите, какие кондитерские изделия оформляют марципаном?

6. Вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 3

Тема:Выполнение цветов из сахарной пасты

Цель работы:приобрести навыки

1. по приготовлению цветов из сахарной пасты;
2. провести оценку качества приготовленных изделий

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная,

весы, емкости, доски из стекла, пластиковая скалка, набор инструментов для моделирования изделий из сахарной пасты, штампы (вырубки), проволока для пищевых целей.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы по приготовлению сахарной пасты
2. Подбор необходимого оборудования, инвентаря
3. Выполнить тюльпан и ландыш из сахарной пасты
4. Выполнить весенние и осенние листья
5. Оценить качество украшений по органолептическим показателям
6. Ответить на контрольные вопросы
7. Вывод

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы по приготовлению сахарной пасты

Сахарная паста – это специальная паста для изготовления фигурок и лепных украшений. Прочность деталям, фигуркам, цветам и декорациям придает добавка в пасту загустителя и сухой клейковины.

Паста для декораций изготавливается почти также, как и помадка, только вместе с сахарной пудрой при замесе добавляется примерно 50 грамм сухой клейковины и сиропа глюкозы надо добавлять вдвое меньше, заменив его водой. Сухая пшеничная клейковина набухая в смеси придаст достаточную прочность высохшим фигуркам за счет внутреннего армирования.

Паста хорошо окрашивается порошковыми красителями, которые растворяются предварительно в воде для ее замеса. Плотно завернутая в пищевую пленку паста храниться некоторое время, достаточное, чтобы спокойно подготовить детали и закончить лепку задуманных фигурок и украшений.

Для приготовления сахарной пасты необходимо 140 г яичного белка, 900 г просеянной сахарной пудры (100 г отложить на подпыл), 12 чайных ложек тюлозы. Взбить белки на высокой скорости несколько секунд, затем уменьшаем скорость до средней, ближе к низкой и начинать добавлять пудру. После того как вся пудра будет всыпана в белки, увеличить скорость до средней и месить 2-3 минуты. Затем на маленькой скорости миксера добавить тюлозу, постепенно, а не в один приём. После этого включить миксер на высокую скорость и вымесить пасту секунд 5-10. Масса загустеет. Остатки пудры высыпать на стол, смазать руки кокосовым жиром (если есть), выложить массу на стол и вымесить.

Пасту надо вымесить до момента, когда она не липнет к рукам. После этого запаковать плотно в пластиковую плёнку и ещё в пакет и положить в холодильник на 12 часов. Паста должна обязательно вызреть! Когда вы отщипываете кусочек для работы с цветами или фигурками, то пасту надо хорошо помять руками, она очень пластичная.

2. Подбор необходимого оборудования инвентаря

Инструменты для лепки: Применяются для придания формы, создания оборок или проделывания отверстий в сахарной пасте, пасте для лепки, цветочной пасте или марципане. Слева направо: заостренная палочка, палочка с костяным концом, дрезденская палочка или скальпель.

Палочка для нанесения прожилок. Может использоваться зубочистка. Ею наносят прожилки на листьях из мягкой пасты и последние штрихи на мягкую глазури.

Шариковая палочка. Используется для лепки или изготовления сахарных цветов, для разравнивания краев лепестков или закругления сердцевин.

Колесико закройщика. Необходимо для создания "стежков" на мягкой глазури.

Гладилка для глазирования. Применяется для выравнивания глазури из сахарной пасты или марципана.

Мини-скалка. Используется для раскатывания небольших порций глазури или пасты при изготовлении сахарных цветов.

Шпатели. Нужны для глазирования, приподнимания кусочков глазури, засохших подтеков или сахарных кружев.

Пенопластовая подставка. Обеспечивает мягкую поверхность при изготовлении сахарных цветов.

Ребристая скалка. Используется для создания буфов на мягкой пасте.

Стило. Применяется при изготовлении сахарных цветов

Кисти. Тонкие, из натуральной щетины кисти используются для нанесения пищевого красителя или цветной пудры на узор.

Мелки из сахарной пудры. Нетоксичные мелки для окрашивания высохшей глазури. Соскребите с поверхности мелка немного пудры и нанесите ее кисточкой на поверхность.

Щипцы. Необходимы для плотного соединения краев мягкой глазури.

Тычинки. Используются для сердцевин цветов. Продаются в упаковках, различаются по цвету и размеру.

Проволока флориста. Гибкая проволока в оболочке. Толщина определяется по шкале, более мягкая проволока имеет больший номер и используется для небольших деталей цветка (например, № 33 применяется для мелких цветов, № 24 - для более крупных).

Выемки для цветов. Для вырезания цельных небольших цветочков. Различаются по форме, размеру.

Поршневой резец. Используется для вырезания и одновременного присоединения крошечных цветочков одним движением.

Форма для прожилок. Пластиковая форма с прожилками для получения отпечатка на поверхности мягкой глазури.

Выемки для лепестков. Одной стороной можно вырезать листья, другой - лепестки (как показано на фото)

3. Выполнить тюльпан и ландыш из сахарной пасты

Изготовление тюльпанов

Тонко раскатать в небольшие пласты сахарную массу красного и зеленого цветов. С помощью трафарета или на глаз вырезать бутон тюльпана, стебель и листья. Собрать детали в цветок.

Изготовление ландышей.

Скатать из сахарной массы белого цвета маленькие шарики и слегка их приплюснуть рукой. Придавить маленькой вилкой одну сторону каждого шарика, сделав зубчики. Вырезать из зеленой массы стебель и листья. Собрать цветок ландыша

4. Выполнить весенние и осенние листья

Раскатать на доске сахарную массу светло-зеленого цвета. Слегка посыпать ее кукурузным крахмалом. Острым ножом вырезать листья.

Тупой стороной ножа нанести на поверхность каждого листа прожилки. Смешать сахарные массы желтого, зеленого, красного и коричневого цветов. До однородного состояния не перемешивать, иначе листья получатся неопределенного грязного цвета. Раскатать массу тонким слоем. Вырезать листья.

Тупой стороной ножа сделать прожилки и прикрепить листья к заготовленной веточке.

5. Оценить качество украшений по органолептическим показателям

	Тюльпан	Ландыш	Листья	Гвоздика
Форма				

Цвет

Запах

6. Ответить на контрольные вопросы:

1. Охарактеризуйте технологический процесс приготовления сахарной пасты
2. Перечислите изделия изготавливаемые из сахарной пасты

7. Вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 4

Тема: Приготовление сахарной мастики, изготовление изделий.

Цель работы: приобрести навыки:

1. по приготовлению мастики и изделий из нее.
2. провести оценку качества приготовленных изделий

Материально-техническое оснащение: Кастрюли, ножи, доски, лопатка, скалка, выемки, кисточки, формы, ложки, мерная кружка, круглые и овальные блюда.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы по приготовлению сахарной пасты
2. Расчет рецептуры, приготовления сырцовой мастики в лабораторных условиях
3. Приготовление сырцовой мастики, подготовка сырья
4. Составление технологической схемы производства сырцовой мастики
- 5.. Ответить на контрольные вопросы
6. Вывод

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы по приготовлению сахарной пасты

Сахарная мастика используется для изготовления отдельных деталей украшений тортов, а также поздравительных карточек к тортам методом лепки или формования выемкой цветов, фигурок. Изделия из мастики можно разрисовать и отделать кремом, глазурью. Мастика может быть окрашена в различные цвета. При покрытии цветов, других фигурок пищевым лаком они становятся похожими на фарфоровые.

Для приготовления мастики применяется пудра сахарная тонкого помола. Желатин замачивается в воде в соотношении 1 : 12... 15 при температуре 20... 25 °С в течение 2... 3 ч. Затем избыток воды сливается и желатин подогревается (60...65°С) до полного растворения. Раствор процеживается через мелкое сито, и масса вручную замешивается на столе около 20 ...25 мин. Для карточек к тортам мастику раскатывают скалкой до толщины 2... 3 мм, а затем нарезают карточки требуемой формы и примерно в течение суток подсушивают. Влажность готовой мастики -6%

2. Расчет рецептуры, приготовления сырцовой мастики в лабораторных условиях

Мастика сырцовая

Влажность _____ % (+ _____ % - _____ %)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Массовая доля сухих веществ	Расход сырья			
		На 1 т готовой продукции, кг		На 1 кг готового полуфабриката, кг (рабочая рецептура)	
		В натуре	В сухих веществах	В натуре	В сухих веществах
Сахарная пудра	99,85	943,83			
Желатин	86,00	10,48			
Итого :	-	954,31			
Выход:	94,00	1000,00			

3. Приготовление сырцовой мастики , подготовка сырья

Описание подготовки сырья:

Описание технологии приготовления сырцовой мастики (последовательность загрузки сырья, перемешивание , формование)

4. Составление технологической схемы производства сырцовой мастики

5. Ответить на контрольные вопросы

Контрольные вопросы;

1. Когда была изобретена мастика?
2. Назовите ассортимент мастик?
3. Из какой мастики изготавливают фигурки?

6. Вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 5

Тема: Приготовление изделий из шоколада. Оформление рисунков и деталей для украшений, шоколадной стружки, шоколадной паутины.

Цель работы: приобрести навыки:

2. по приготовлению изделий из шоколада
2. оформления рисунков и деталей для украшений, шоколадной стружки, шоколадной паутины

Материально-техническое оснащение: Кастрюли, ножи, доски, лопатка, скалка, выемки, кисточки, формы, ложки, мерная кружка, круглые и овальные блюда.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы по приготовлению марципана
2. Подбор необходимого оборудования инвентаря
3. Приготовление изделий из шоколада
4. Эскизы рисунков и детали из шоколада для украшения
5. Ответить на контрольные вопросы
6. Вывод

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы по приготовлению марципана

Шоколад представляет собой продукт переработки какао-бобов с сахаром. В зависимости от рецептуры и способа обработки шоколад подразделяют на следующие виды: - обыкновенный шоколад с добавками и без; - десертный шоколад с добавками и без; - пористый шоколад; - шоколад с начинками; - шоколад специального назначения. В качестве добавок в шоколад используют молоко, молочные продукты, орехи, кофе, цукаты, вафли, изюм и т. п. Шоколад вырабатывают различной формы – плиточный батоны, медали, фигуры, узорчатый шоколад, монолитный. Шоколад темперруется в

температурной машине при температуре 33...34°C. Для приготовления изделий температура шоколада должна быть 30... 31 °С.

2. Подбор необходимого оборудования инвентаря

Стадия	Оборудование	Инвентарь
Подготовка сырья		
Приготовление изделий из шоколада		
Оформление рисунков и деталей для украшений, шоколадной стружки, шоколадной паутины		

3. Приготовление изделий из шоколада

Описание темперирования

Описание технологии приготовления неполых полнообъемных фигур

Описание технологии приготовления плоских тонких фигурок

Описание технологии приготовления рисунков и деталей для украшений

4. Эскизы рисунков и детали из шоколада для украшения

5. Ответить на контрольные вопросы

1. Назовите, из какого шоколада готовят украшения фигурки для оформления десертов
2. Охарактеризуйте технологический процесс приготовления шоколадной массы для нанесения её в виде рисунков (паутины) на поверхности посуды

6. Вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 6

Тема: Подготовка живых цветов к оформлению ими блюд. Оформление блюд живыми цветами

Цель работы: приобрести навыки:

1. по подготовке живых цветов к оформлению ими блюд;
2. оформления блюд живыми цветами

Материально-техническое оснащение: шкаф пекарный электрический, ванна моечная, стол производственный, листы, емкости, кисточки.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы по подготовке живых цветов к оформлению ими блюд
2. Подготовить живые цветы к оформлению ими блюд. Засахарить цветы
3. Оформление блюд живыми цветами
4. Ответить на контрольные вопросы
5. Вывод

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы по подготовке живых цветов к оформлению ими блюд

Характеристика цветов, используемых в современной кухне.

Цветы, наиболее часто используемые кулинарами всего мира в современной кухне: **Анютины глазки.** Применяются для ароматизации уксуса или засахаривания **Цветки апельсина.** Распространяют тонкий аромат, дополняющий десерты, в них большое количество антиоксидантов

Фиалка душистая. Молодые листья фиалок вкусны в салатах, цветы применяются для украшения десертов и прохладительных напитков. Анютины глазки тоже можно замораживать в кубиках льда для пуншей и коктейлей. Цветами хорошо украшать любые десерты, от тортов до мороженого, их можно также засахарить.

Бурачник или огуречная трава. Цветы василькового цвета в форме звездочки, благотворно влияют на нервную систему. Употребляют в пуншах, лимонадах, шербетах, холодных супах, сырных и творожных запеканках и тортах. Молодые листья можно добавлять в супы и к жаркому перед окончанием варки, и особенно в блюда из капусты или огурцов.

Ноготки или календула. Мелкие лепестки золотисто-оранжевого цвета. Употребляется в мясных и рыбных супах, в блюдах из макаронных изделий и из риса, как наполнитель для сливочного масла, в салатах.

Лилии. Цветы и лепестки великолепно подходят для украшения сложных салатов или тортов, можно засахаривать.

Герань. Цветами и лепестками можно посыпать десерты, употреблять их в прохладительных напитках и коктейлях, либо замораживать в кубиках льда, для ароматизации отварных и запеченных яблок и груш. На свежих листьях можно настаивать молоко, сливки и сиропы для десертных блюд, мороженого и кремов, либо добавить 1 свежий лист в чай.

Лаванда. Цветы и лепестки красивы и вкусны в бокале шампанского, с шоколадными десертами, тортами и пирожными, в шербетах и мороженом. Можно употреблять и в основных блюдах, в жарком, в рагу и в винных соусах. Их добавляют в смесь пряностей.

Маргаритки. Лепестками можно посыпать салаты, открытые бутерброды, отварные овощи перед подачей, употреблять их как наполнители для

сливочного масла, с блюдами из макаронных изделий и риса.

Настурция. Листья и цветки обладают слегка перечным вкусом, напоминая кресс-салат. Цветы можно употреблять целиком для украшения салатов, творожных и сырных несладких запеканок и кишей, открытых бутербродов, в холодных закусках. Блюда из неё обладают диетическими и лечебными свойствами, у неё съедобны свет части растений, кроме корней. Количество витамина С в ней во много раз выше, чем в обычных салатных.

Розы. Миниатюрными цветами и бутонами можно украшать мороженое и десерты, крупными лепестками посыпать десерты или салаты. Лепестки или бутоны можно замораживать в кубиках льда и употреблять их для пуншей или сладких коктейлей (особенно с шампанским). Засахаренные лепестки или цветы и бутоны роз – лакомство и украшение для тортов и десертов.

2. Подготовить живые цветы к оформлению ими блюд. Засахарить цветы

Необходимые продукты для засахаривания цветов представлены в таблице:

Технология приготовления

Цветы для использования в кулинарии не должны быть опрысканы пестицидами.

1. Промойте их аккуратно в воде и обсушите на бумажных полотенцах.
2. Чтобы сделать засахаренные цветы для украшения выпечки, нужно слегка взбить яичный белок и тонкой кисточкой полностью покрыть лепестки или бутоны белком.
3. Обсыпать сахарной пудрой через ситечко. Сахарную пудру можно окрасить в тон цветка.
4. Стряхнуть излишнюю пудру и полностью высушить лепестки или цветы (лепестки можно сушить на бумажных полотенцах или салфетках, цветы побольше (например, розы или лилии) нужно обвязать ниткой или тонкой проволокой вокруг стебля и повесить цветком книзу, чтобы не смять лепестков.

3. Оформление блюд живыми цветами

4. Контрольные вопросы

1. Где используются лепестки цветов?
2. Какие цветы добавляются в салаты?
3. Можно ли использовать живые цветы из магазина в общественном питании?
4. Какие нужны документы, чтобы можно было использовать цветы в кулинарии?
5. **Вывод**

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 7

Тема: Техника нанесения рисунков на столовую посуду

Цель работы: приобрести навыки

1. нанесения различных рисунков на поверхность столовой посуды;
2. составления композиции на основе полученного рисунка и кулинарного блюда

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная, емкости, шприц для пищевых целей, столовая посуда.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы по технике нанесения рисунков на столовую посуду
2. Приготовление соуса или другого пищевого ингредиента для росписи посуды
3. Техника нанесения шоколадного соуса на блюдо.
4. Ответить на контрольные вопросы
5. Вывод

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы по технике нанесения рисунков на столовую посуду

Способы декорирования тарелок для кулинарных блюд

Способ весьма прост. Для этого необходим резервуар с тонким отверстием, заправленный растительным маслом и любые виды сухих специй, их смеси, сухие приправы, молотый кофе, сахарная пудра, подкрашенный сахарный песок и другие.

Рисунок может быть простым, сложным, одноцветным, многоцветным. На чистую тарелку наносят растительным маслом желаемый рисунок, посыпают, например, куркумой, и проявляют рисунок, слегка потряхивая тарелку из стороны в сторону или слегка постукивая ладонью по ребру тарелки. Потом сдуваем излишки приправы. При умеренном нанесении приправы иногда удалять остатки не приходится. Очень важно, чтобы тарелка для рисования была идеально чистой, если вам не понравился рисунок, то тарелку необходимо вымыть с моющим средством, насухо протереть чистой тканью или салфеткой, подсушить. Важно использовать специи определённого помола, очень мелкие смазывают рисунок, а очень крупные - плохо прилипают.

Одноцветные рисунки весьма просты в исполнении. Чтобы получить многоцветный рисунок выполняем часть рисунка маслом, наносим специи, «проявляем», затем выполняем следующую часть рисунка маслом, посыпаем специями, «проявляем», стараясь не попадать специями на предыдущую часть рисунка.

Рисовать можно на разных предметах сервировки: соусниках, фужерах и т.д. На любом блюде можно написать поздравление для своих гостей или близких.

Декорирования тарелок для десертов

Очень простой способ украшения белой тарелки с помощью шоколадного или другого соуса. Все, что осталось сделать в завершение, это положить туда кусочек торта и подать на стол. Шоколадную смесь переложить в пирамидальный мешочек для создания украшений для торта (если такого нет, то можно просто в кулечек и сделать небольшое отверстие в уголке так, чтобы можно было выдавливать пасту тонкой струйкой). Медленно выдавливайте пасту круговыми движениями до образования небольшого торта

2. Приготовить соус или другой пищевой ингредиент для росписи посуды

Сделать густой крем на основе муки, потом шоколад или какао порошок с ванилью и маслом растопить в микроволновке на протяжении 20 секунд, вытащить и тщательно перемешать и повторить процедуру 3 раза. Затем вручную смешать крем и шоколад до образования шоколадной пасты.

Наполнить бумажный кулёк (корнет) или шприц для пищевых целей соусом 4.

Выполнить намеченный рисунок на тарелке
Уложить на тарелку готовый десерт или изделий

3. Техника нанесения шоколадного соуса на блюдо.

Французы придумали создавать орнамент из шоколада на белой тарелке. Получается очень изысканное дополнение к любому десерту на ней. Для начала необходимо шоколад правильно растопить, а потом перелить его в бумажный конус и приступить к декорированию.

4. Ответить на контрольные вопросы

1. Перечислите ассортимент соусов, используемых в оформлении десертов
2. Назовите специи, которые используют для декорирования тарелок при оформлении кулинарной продукции.
5. Вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 8

Тема: Проведение фламбирования (транширования) блюд

Цель работы: приобрести навыки:

1. по технике фламбирования кулинарных блюд;
2. оценки качества приготовленных блюд

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: плита электрическая, стол производственный, ванна моечная, металлическая посуда для подачи блюд, спиртовка, доска разделочная, столовые приборы

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы потехнике фламбирования кулинарных блюд
2. Техника приготовления фламбированного ананаса
3. Техника приготовления фламбированной говядины
4. Оценка качества приготовленных блюд (изделий)
5. Ответить на контрольные вопросы
6. Вывод\

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы потехнике нанесения рисунков на столовую посуду

Кулинарный термин "фламбе", от французского *flamber*, звучит одинаково на всех языках. Ибо буквальный его перевод - сгореть - не отражает истинный смысл этого действия, которое правильнее было бы назвать огненной феерией, способной доставить удовольствие не только гурману, но и зрителю.

Французское слово означает метод, которым пользовались и пользуются по сей день на всем земном шаре. Фламбе знакомо болгарам, немцам, африканцам и, конечно, русским, превратившим его во "фламбировать". Что означает или опалить, обжечь пламенем (способ номер один), или полить блюдо чем-либо спиртосодержащим (способ номер два) - водкой, ромом, коньяком, бренди, граппой, виски, крепким ликером и тут же его поджечь. Синее пламя быстро погаснет, а на сковороде останется опаленный деликатес, благоухающий дивным ароматом, способным придать вроде бы знакомому блюду неповторимый вкус и покрыть его легчайшей, хрустящей на зубах корочкой.

Чтобы получилась корочка, продукт, прежде чем поджигать, надо обваливать в сахарной пудре (фрукты и блинчики) или в соли (мясо или дичь). Речь идет не об исходном продукте, а о том, который у вас уже получился: фламбирование - всегда завершающая стадия готовки, самая впечатляющая, но и самая рискованная. "Фламбирование всегда было высшим кулинарным шиком, к которому могли прибегать лишь высококвалифицированные специалисты, поскольку этот прием весьма рискован и требует особенного навыка, а также высокого качества сырья", - писал классик отечественной кулинарии Вильям Похлебкин. Не стоит, однако, пугаться этого замечания: не боги еду обжигают.

Самое трудное во фламбировании - не поджечь ничего вокруг и уберечь собственные руки.

Чтобы устроить огненную феерию на столе, надо на металлический поднос установить спиртовку, зажечь ее, поставить на спиртовку сковороду с готовым блюдом, вылить в нее алкоголь и аккуратно вращать сковороду над пламенем так, чтобы огонь спиртовки перешел на край сковородки. Синее пламя мгновенно разольется по поверхности и почти так же быстро погаснет, не причинив еще вреда и существенно улучшив ее качество. Причем полить можно даже не собственно продукт, а облить его вокруг, так,

чтобы образовалось коньячное или ромовое кольцо, и так же, кольцом, распространится огонь.

"Так поступают с мясными блюдами из вырезок, филе, с некоторыми блюдами из дичи, особенно из крупной птицы - фазанов, турачей, дроф, и с некоторыми кондитерскими блюдами...", - читаем у Похлебкина. Строго говоря, этот способ фламбеуниверсальнее предыдущего, и таким образом можно зафламбировать что угодно, от тех же бананов и курицы до яблок, пирогов и, кстати, блинов - любых, от крошечных до больших, сложенных

начиненных. В Нормандии, например, блины фламбируют кальвадосом, в Шаранте (и блины, и омлеты) - коньяком. А в России ничто нам не мешает воспользоваться богатейшим опытом иностранных кулинаров и попробовать зафламбировать наши блины тем, что Бог

пошлет. Хотя бы водкой, которой, кстати, не пренебрегают, например, в Болгарии, и фламбируют ею свинину со сладким перцем.

В чем и как жечь? Чугунная или стальная сковорода с длинной, желательно металлической ручкой. Половник с длинной, лучше всего изогнутой ручкой или кофейная турка с горизонтальной металлической ручкой. Спиртовка с подставкой, на которую можно поставить сковороду. Большой металлический поднос. Длинные каминные спички. Начинать фламбировать лучше с фруктов. Потому что проще: их чаще всего фламбируют по способу номер один, то есть поджигают отдельно алкоголь и пламенем поливают. Это тоже требует сноровки, но научиться такому фламбе несложно. Потренируйтесь для начала на бананах, которые будто созданы для фламбе.

Самое элементарное - нарезать бананы кружочками, уложить на металлическое блюдо или поднос, в половник с длинной ручкой, а лучше в турку налить коньяк, подогреть его над огнем, поджечь и вылить на бананы. Когда пламя погаснет, на подносе окажутся как бы запеченные в коньяке бананы.

Освоив технику, можно усложнить задачу: бананы разрезать вдоль, минуты три обжаривать на сковороде в сливочном масле до мягкости, но следя, чтобы не потеряли форму, посыпать сахарной пудрой и корицей и тоже залить горящим коньяком, а можно бренди или ромом.

Еще можно разрезанные вдоль бананы обваливать в сахарной пудре сначала, а потом опустить в расплавленный на сковороде сахар, влить туда же апельсиновый и лимонный соки, подогреть, а затем полить горящим ромом. Так, берясь за все более изощренные рецепты, вы рано или поздно доведете свои таланты до профессионального совершенства. Так же фламбируют абсолютно любые фрукты и даже делают из фламбированных яблок, и, скажем, ананасов превосходный гарнир для кулинарных блюд: просто обжаривают порезанные фрукты в сливочном масле, поливают коньяком или бренди, а как только пламя сойдет на нет, подкладывают к уже блюду.

Тоже можно проделать даже с мороженым: вылить на него горящий ром. Он тут же погаснет, а вкус и запах останутся.

2. Техника приготовления фламбированного ананаса

Фламбированный ананас

Ингредиенты:

- 1 небольшой ананас,
- ¼ стак. коричневого сахара,
- ¼ стак. сливочного масла,
- ¼ стак. рома.

Приготовление:

1. Ананас очистите от кожицы, нарежьте кольцами на 6 частей и удалите сердцевину. Обсушите ломтики и обваливайте в сахаре.
2. Растопите масло на сковороде, выложите ломтики ананаса и обжарьте по 3-4 минуты с

каждой стороны.

3. Снимите сковороду с огня, влейте подогретый ром, зажгите длинной спичкой и снова поставьте на огонь. После того как пламя угаснет, снимите с огня, оставьте на 5 минут и подайте.

4. Соус, который получится при этом, используйте для поливания торта или мороженого. Так же можно фламбировать любые другие фрукты. Их можно подать с шариком мороженого.

3 Техника приготовления фламбированной говядины

4. Оценить качество блюда (изделия) по следующим показателям:

	Фламбированный ананас
Форма	
Цвет	
Вкус	
Запах	
Консистенция	

5. Контрольная работа:

1. Как переводится кулинарный термин «Фламбе» ?
2. Что нужно сделать, что бы на блинчиках появилась корочка перед фламбе?
3. Какие спиртосодержащие изделия используют для фламбе?

6. Вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 9

Тема: Приготовление овощных (фруктовых) чипсов

Цель работы: приобрести навыки:

1. по приготовлению овощных (фруктовых) чипсов
2. оценки качества по приготовлению овощных (фруктовых) чипсов

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: шкаф пекарный электрический, стол производственный, ванна моечная, противень, доска разделочная, набор ножей, емкости, бумага для выпечки, профессиональные журналы.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы по приготовлению овощных (фруктовых) чипсов
2. Приготовление картофельных чипсов
3. Приготовление сырных чипсов
4. Приготовление фруктовых чипсов
5. Оценка качества приготовленных чипсов
6. Ответить на контрольные вопросы
7. Вывод

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы по технике нанесения рисунков на столовую посуду

2. Приготовление картофельных чипсов.

Противень смажьте сливочным или растительным маслом (тонким слоем!), выложите на него ломтики картофеля, присолите по вкусу. Поставьте в духовку и следите, чтобы не сгорело!

Продукты	Брутто.г	Нетто.г
Картофель	300	225
Масло растительное	10	10
соль	3	3

3. Приготовление сырных чипсов

Ингредиенты: 60 г пармезана, 60 г чеддера, 2 ст.л. семян льна (по желанию), ½ ч.л. итальянской смеси трав на основе орегано, чёрный молотый перец – по вкусу.
Приготовление:

Сыр натереть на мелкой тёрке, льняное семя измельчить в кофемолке. Смешайте все ингредиенты в миске. Противень застелите бумагой для выпечки или положите силиконов коврик для выпечки. Разложите смесь небольшими кучками, приплюсните ложкой, чтобы получились плотные кружки. Выпекайте в течение 10 минут при максимальном нагреве. Готовые чипсы аккуратно разложите на решётке и остудите.

4. Приготовление фруктовых чипсов.

Маленькие бананы – они ароматнее – тонко нарезать (овощерезкой), смазать слегка подогретым мёдом, сбрызнуть лимонным соком и сушить в духовке при температуре 50-60°C примерно пару часов.

Продукты	Брутто,г	Нетто.г
Банан	250	

Мед	20	
-----	----	--

ЛИМОН	30	
-------	----	--

Любые фрукты вымойте, нарежьте тонкими пластинками, разложите на противне и поставьте в духовку, нагретую до 50-60°C. Сушите фрукты при открытой дверце до тех пор, пока они не станут ломкими.

Фруктовые чипсы другим способом.

Сварите сироп из 500 г воды и 500 г сахара. Тонко нарезанные фрукты (любые!) положите в сироп и кипятите 3-4 минуты. Разложите ломтики на противне в один слой и подсушите в течение 3-6 часов в духовке при температуре 60-70°C. Готовые фруктовые чипсы ломкие, хрустящие.

5. Оценить качество чипсов по следующим показателям:

	Картофельные чипсы	Сырные чипсы	Банановые чипсы	Фруктовые чипсы
Форма				
Цвет				
Вкус				
Запах				
Консистенция				

6. Контрольные вопросы:

1. Какие рекомендуют специи для приготовления картофельных чипсов?
2. Какой сыр используют для приготовления сырных чипсов?
3. Сколько способов приготовления фруктовых чипсов?

7. Вывод

ПРАКТИЧЕСКАЯ РАБОТА 10

Тема: Выполнения украшений (фигур) из овощей и фруктов

Цель работы: приобрести навыки:

1. Вырезать украшения из кабачка(кораблик),лука(цветы);
2. Составить композицию на основе полученного украшения

Оборудование, инструменты, инвентарь, посуда: стол производственный, ванна моечная,доска разделочная, набор ножей для карвинга, емкости, профессиональные журналы.

Последовательность выполнения работы:

1. Изучить теоретические основы по карвингу
2. Вырезание цветов, фигурок из овощей
- 3 Составить композицию из вырезанных овощей
- 4.Ответить на контрольные вопросы
- 5.Вывод

Методические указания для выполнения практической работы

1. Изучить теоретические основы по карвингу

2. Вырезание цветов, фигурок из овощей

Рыбка из моркови

1. Морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на 1 час для размягчения.
2. Взять средний поварской нож и нарезать им пластины толщиной 5 мм. Затем с помощью тайского ножа придать пластинке контур туловища рыбки, плавники и хвост должны быть выполнены вместе с туловищем.
3. С помощью овального ножа нанести на туловище «чешуйки».

Цветок из моркови

1. Морковь очистить, вымыть и положить в емкость с насыщенным соленым раствором на 1 час для размягчения.
2. Взять средний поварской нож и нарезать им кружочки толщиной 2 мм и несколько кружков толщиной 1 см.
3. На кружках моркови толщиной 1 см с помощью тайского ножа нанести продольные, а затем поперечные бороздки. Снизу поварским ножом сделать канавку глубиной 3-4 мм по всему периметру кружка.
4. В полученную канавку по всему диаметру вложить кружки моркови толщиной 2 мм.

Цветок из зеленого лука

1. Крупный зеленый лук почистить, вымыть, отрезать большую долю зеленой части, чуть-чуть оставив её.

2. Тайским ножом, начиная с основания (белой части) прорезать первый слой лука на 3 или 4 равные части. Затем прорезать следующий слой, также на 3 или 4 части, но надрезы наносить в шахматном порядке. Затем прорезать следующий слой лука. Так продолжать пока не будут прорезаны все слои.

3. Затем ножницами округлить все срезы цветка.

Лотос из пекинской капусты

1. Капусту зачистить, вымыть.
2. Взять средний поварской нож и отрезать им верхнюю часть овоща приблизительно на 15-20 см от кочерыжки. Затем с помощью овального ножа или ножа с треугольным сечением с верхнего листа капусты срезать всю мягкую часть, оставив лишь тонкую длинную полоску утолщенной части. При необходимости использовать тайский нож. Так проделать по очереди со всеми листьями капусты.
3. Затем поместить вырезанный лотос в емкость с холодной водой.

Роза из пекинской капусты

1. Капусту зачистить, вымыть.
2. Взять средний поварской нож и отрезать середину овоща приблизительно на 10 см от кочерыжки. Затем с помощью тайского ножа и овального ножа с волнистыми краями с верхнего листа капусты фигурно срезать верхнюю часть нож. Так проделать по очереди со всеми листьями капусты.
3. Затем поместить вырезанную розу в емкость с холодной водой.

3. Составить композицию из вырезанных овощей

4. Ответить на контрольные вопросы

1. Перечислите виды карвинга
2. Историческая справка возникновения карвинга

5. Вывод

1. Задания для дифференцированного зачета

1. «В человеке должно быть все прекрасно: и лицо, и одежда, и душа, и мысли» – считал ... - **А.П.Чехов**
2. ... – категория эстетики, характеризующая эстетическую ценность предметов и явлений, обладающих колоссальной положительной значимостью, что не позволяет сразу полностью освоить их мощь, масштабы и потенциальную силу.
 - **Возвышенная**
3. ... – эстетическая категория, отражающая такое действие или такой характер, в котором безмерно воплощаются противоположные эстетическому идеалу качества.
 - **Низменная**
4. Важными характеристиками художественного образа являются **многозначность** и **незавершенность**
5. Гносеологическая составляющая предмета эстетики связана с
 - проблемами эстетического познания
 - **происхождением и возможностями эстетического познания**
6. И.Кант ввёл в научный оборот два важнейших эстетических понятия:
 - «**свободная игра**»
 - «**эстетическая видимость**»
7. Имплицитная эстетика существовала до
 - **середины 18 века**
8. Категория эстетики, служащая для определения и отрицательной оценки уродливо-односторонних предметов и явлений действительности – ... - **безобразное**
9. Категория эстетики, служащая для определения и положительной оценки совершенных явлений действительности, людей и произведений искусства – ...
 - **прекрасная**
10. Красоте человеческого тела способствуют ...
 - **физкультура и спорт**
11. Многозначность и незавершённость являются важными характеристиками **художественного образа**
12. Объектом эстетической деятельности является ...
 - **окружающий человека мир**
13. Онтологическая составляющая предмета эстетики связана с
 - **красотой мира(бытие прекрасного)**
14. Основными видами эстетической деятельности являются:
 - **создание художественных произведений**
 - **формирование прекрасного человека**
 - **эстетическое преобразование окружающего мира**
15. Осознание целесообразности, полезности особой формы орудий труда и предметов быта, характеризующихся симметрией, пропорцией частей, ритмом элементов и т.п. привело к возникновению чувственно-наглядного ... о наиболее совершенном предмете.
 - **представления**
16. Осознание эстетической потребности порождает ...
 - **эстетический интерес**
17. Отличать красивые предметы от некрасивых позволяет человеку ...
 - **эстетическое чувство**
18. Появление эстетической деятельности относится к периоду
 - **35-30 тысяч лет назад(Палеолит)**
19. Предмет эстетики включает следующие составляющие:
 - **социально-практическую**

- художественную
20. Предмет эстетики включает составляющие:
- гносеологическую
 - онтологическую
 - антропологическую
21. Предмет эстетики имеет
- исторический характер
 - научный характер
22. Предметом эстетики в философской концепции А. Баумгартена является
- искусство как отражение красоты и порядка
 - красота природы
23. Причиной появления эстетически ценных объектов является ...
- практика людей(деятельность человека)
24. С точки зрения Анри Бергсона, художественная интуиция – это
- бескорыстное мистическое созерцание, полностью лишённое утилитарного начала
 - проявление природных задатков
 - результат напряжённого предшествующего труда, долгого творческого поиска, в процессе которого соединяются талант, мастерство художника, его жизненный опыт и знания
- способность, проявляющаяся в процессе творческого экстаза
25. С точки зрения И.Канта, метод работы художника
- является загадкой для большинства людей, а подчас и для него самого
26. Сила, побуждающая человека создавать и воспринимать совершенные предметы, вызывающие духовное наслаждение называется ...
- эстетической потребностью
27. Совпадение созданного предмета с представлением о его совершенстве порождает у человека особое переживание – духовное ...
- наслаждение
28. Согласно гедонистической точке зрения на проблему происхождения эстетической деятельности, доминирующим фактором является
- удовольствие, связанное с проявлением основных инстинктов
29. Согласно магической точке зрения на проблему происхождения эстетической деятельности, изображение животных и ритуальные пляски выполняли функцию
- своеобразной «репетиции» охоты(обряд)
30. Согласно практической точке зрения на проблему происхождения эстетической деятельности, появлению изображений на камне предшествовала раскраска тела с целью
- мимикрии
 - различения «своих» и «чужих»
 - устрашения противников
31. Согласно психологической точке зрения на проблему происхождения эстетической деятельности, изображение животных связывают с единством трёх факторов:
- наличием глубоких и теплых пещер
 - открытостью территории, на которой осуществлялась охота
 - охотой на крупных животных
32. Согласно технико-экономической точке зрения на проблему происхождения эстетической деятельности, изображение животных
- ростом производительности труда и появлением досуга
33. Создавая красивые предметы, человек одновременно совершенствует ...
- собственные способности
34. Социально-практическая составляющая предмета эстетики связана с

- **проблемами художественного творчества**

- **эстетическим мироотношением человека**

35. Способность к эстетической оценке явлений действительности называется ...

- **эстетическим вкусом**

36. Термин «эстетика» ввёл в научный оборот немецкий философ

- **А. Баумгартен**

37. Форма общественного сознания, отражающая явления действительности в эстетических

чувствах и представлениях, вкусах и идеалах, взглядах и теориях называется ... сознанием.

- **эстетическим**

38. Форма чувственного познания, возникающая в сознании человека без непосредственного воздействия объекта на органы чувств на основе памяти или воображения называется ...

- **представлением**

39. Форма чувственного познания, возникающая в сознании человека при непосредственном синхронном воздействии объекта на различные органы чувств и представляющая собой целостный образ называется ...

- **восприятием**

40. Формированию эстетического вкуса способствует

- **погружение в мир искусства**

41. Фундаментальной категорией эстетики является категория «.....» как всеобъемлющее родовое универсальное понятие для эстетической науки, как «метакатегория» по

отношению ко всем остальным ее категориям.

- **эстетическое**

42. Художественная составляющая предмета эстетики связана с

- **искусством**

43. Целесообразная деятельность людей по созданию эстетических ценностей называется

...

- **эстетической**

44. Целью художественного творчества является

- **создание конкретного произведения искусства**

45. Эксплицитная эстетика существует с

- **середины 18 века**

46. Эстетика — ... наука об эстетическом отношении человека к миру.

- **философская**

47. Эстетика выполняет следующие функции

- **методологическую**

- **мировоззренческую**

48. Эстетика выполняет функции

- **воспитательную**

- **гносеологическую**

49. Эстетика выполняет функцию

- **аксиологическую**

50. Эстетика стала самостоятельной философской наукой в

- **середине 18 века**

51. Эстетика является

- **философской учебной и научной дисциплиной**

52. Эстетическая деятельность и искусство

- **связаны друг с другом, но не тождественны**

53. Эстетическая и художественная деятельность
- **пересекаются, но не совпадают: эстетическая шире художественной**
54. Эстетические теории относятся к ... сознанию.
научному
55. Эстетические чувства и представления, вкусы и идеалы, повседневные взгляды входят в ... сознание людей.
- **обыденное**
56. Эстетический вкус представляет собой
- **обобщение эстетического опыта**
57. Эстетический идеал – это
высшая ценность, связанная с представлением человека о добре, справедливости, милосердии и т.п
58. Эстетическое знание – это
- **знание, полученное через переживание, эмоциональный**
59. Эстетической называется
- **деятельность, соответствующая критериям добра и справедливости**
60. Что такое цвет. Представление о спектре.
61. Основные виды цветов: ахроматические, хроматические, насыщенность, светлота, теплота/холодность.
62. Цвет в кондитерских изделиях.
63. Влияние цвета на аппетит.
64. Правильное сочетание цвета в современном искусстве украшения кондитерских изделий.
65. Индивидуальный почерк мастера, его творчество. Национальный колорит. Взаимосвязь дизайна и стиля.
66. Характеристика и ассортимент основных продуктов для приготовления украшений.
67. Материалы и принадлежности для рисунка.
68. Техника рисунка и ее многообразие. Простейшие упражнения по рисованию.
69. Понятие о пропорциях. Определение размеров и соотношений частей предмета
70. Содержание и задачи лепки.
71. Инструменты и материалы для лепки.
72. Приемы и техника лепных изображений
73. Правила выбора и варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для создания отделочных полуфабрикатов.
74. Инструменты и инвентарь, используемые для украшения кондитерских изделий
75. Технология приготовления основных отделочных полуфабрикатов: мастики, марципана, карамели, глазури.
76. Техника и варианты оформления и декорирования кондитерских изделий отделочными полуфабрикатами.
77. Актуальные современные направления в оформлении и декорировании кондитерских изделий.

Максимальное количество правильных ответов – 59.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если количество правильных ответов 30-37 (60% - 75%)

Оценка «хорошо» выставляется, если количество правильных ответов 38-42 (76%-85%)

Оценка «отлично» выставляется, если количество правильных ответов 43-50 (86%-100%)

ПАКЕТ ЭКЗАМЕНАТОРА		
Задание		
<i>указывается номер задания и его краткое содержание</i>		
Объекты оценки	Критерии оценки результата (в соответствии с разделом 1 «Паспорт комплекта контрольно-оценочных средств»)	Отметка о выполнении

1. Информационное обеспечение обучения

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные источники:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
6. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
8. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
9. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
10. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
11. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
12. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

Основные источники:

13. Бурчакова И.Ю. организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий:учебник –М.: ; Изд. центр «Академия», 2014.-384с.
14. Дальниченко С.А. Приготовление, оформление и подготовка как реализации холодных и горячих десертов. – М.: КНОРУС, 2018.-216 с.

15. Иванова И.Н. Рисование и лепка : учебник— М. : Издательский центр «Академия», 2013. — 160 с.
16. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности учебник –М.: ; Изд. центр «Академия», 2014.-320с.
17. Матюхина З.П., Товароведение пищевых продуктов – М.: Изд. центр «Академия», 2013.- 318с.
18. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания.- М.: Изд.центр «Академия», 2013. – 432с.
19. Харченко Н.Э. Сборник рецептр блюд и кулинарных изделий: учеб. пособие для студ.учреждений сред.проф. образования/- 11-е изд., стер...- М.: Изд. центр «Академия», 2017.-512с.

Дополнительные источники:

20. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 272 с.
21. Девигон Жан-Пьер Как украшать блюда – М. 1998. – 143 с. ил.
22. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
23. Козин С.С. Украшения из овощей и фруктов ЗАО «издательская группа «Контэнт».
24. Калдиристола М., Барцетти С. Фантазии из овощей и фруктов / Пер. с ит. – М.: Издательство «Ниола-Пресс», 2007. – 120с.:ил.
25. Как украсить блюда и напитки. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА, 2004. – 368 с.: ил. – (1000 советов)
26. Кузнецова М.Е Цветы из овощей: 100 оригинальных идей. – М.: АСТ-ПРЕСС КНИГА. – 112с. – (Золота библиотека хозяйки).
27. Марина З.С., Кунилова Г.С. Украшение блюд и сервировка. – М.: Эксмо, 2007. – 512 с.: ил. – (Кулинарное искусство).
28. Отечественные журналы: «Чудо поварешка», «Кухонька Михалыча», «Питание для всех», «Наша кухня», «Поваренок», «1000 советов кулинару». «Сваты на кухне», «Советы на кухне».
29. Шрамко Е.В. Уроки и техника кондитерского мастерства- М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2005, 160 с.

Интернет-ресурсы:

1. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.hogesa.ru>
2. Готовим дома. Кулинарные рецепты с фотографиями, кулинария. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://gotovim-doma.ru/>.Единый тарифно-квалификационный справочник. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.etks.info/>. свободный.
- 3 <https://znanium.com/> – Электронно-библиотечная система
- 4 Кулинарка. Кулинарная энциклопедия. [Электронный ресурс]. – Режим доступа: <http://www.kuharka.ru/>, свободный.
- 5 «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://www.kulina.ru.>, [http:// povary.ru.](http://povary.ru.), [http:// vkus.by.](http://vkus.by.)