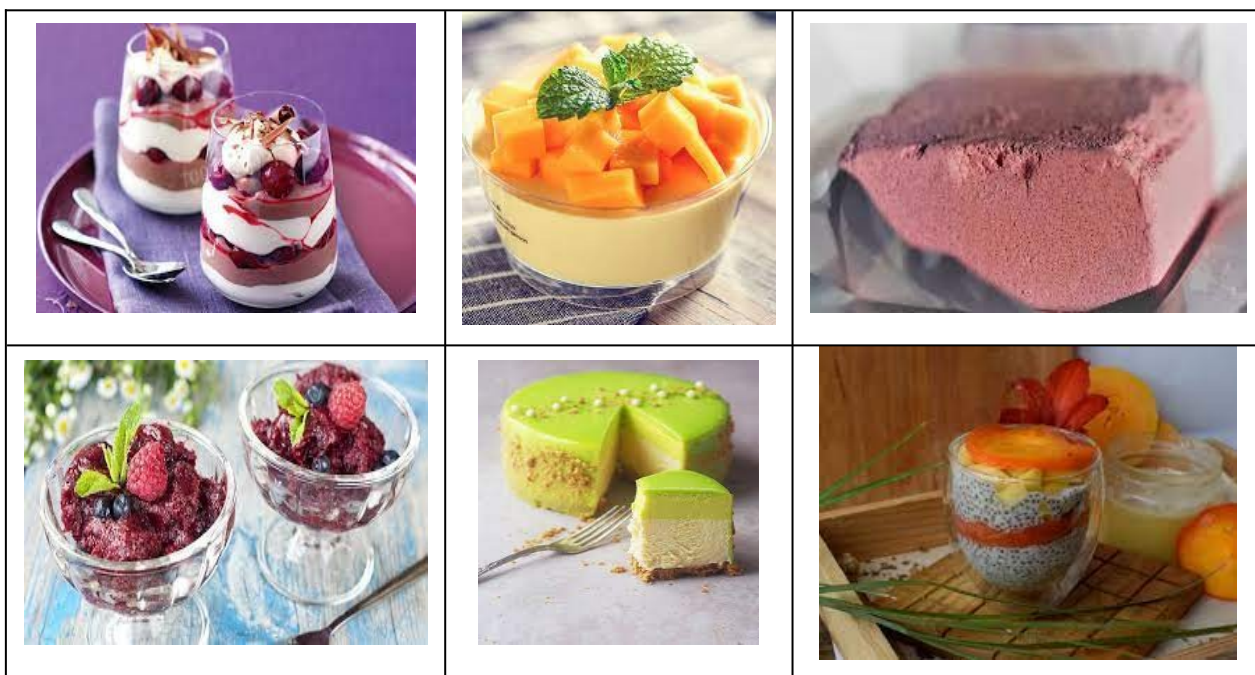


ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«ДОНЕЦКИЙ ТЕХНИКУМ ПИЩЕВОЙ И ПЕРЕРАБАТЫВАЮЩЕЙ
ПРОМЫШЛЕННОСТИ»

**Методическая разработка
открытого урока по учебной практике**
ПМ. 04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного
ассортимента»

УП -04 «Приготовление муссов»
Профессия 43.01.09 Повар, кондитер



**Разработчик: Мастер производственного
обучения: Задорожная В.В.**

г. Донецк, 2025г

Содержание

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА
2. ПЛАН-КОНСПЕКТ УРОКА
3. ХОД УРОКА
4. СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ
5. ПРИЛОЖЕНИЯ
 - выдержка из Сборника рецептов;
 - карточки-задания;
 - технологические карты;
 - информационно-технологические карты;
 - информационный материал
 - вопросы на закрепление знаний;

Методическая разработка открытого урока по теме «**Приготовление муссов**» предоставлена с учетом требований и рекомендаций для проведения открытого урока УП, является частью учебно- методического комплекса по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» профессии 43.01.09 Повар, кондитер. Методическая разработка состоит из развернутого урока учебной практики, приложения.

**Автор: Задорожная Виктория Валерьевна, мастер производственного обучения
ГБПОУ «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности».**

РЕЦЕНЗЕНТЫ:

1. Кожемякина Л.В. -мастер п/о высшей категории.
2. Прилепская А.В.-преподаватель высшей категории.

ПЦК преподавателей специальных дисциплин
И мастеров производственного обучения
По профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Протокол №_08 от 27.03.2025 г.

Председатель ПЦК -----А.А. Прошина

Подпись

Ф.И.О.

.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методическая разработка содержит: пояснительную записку, план-конспект урока и приложения.

Данное занятие учебной практики проводится в условиях учебного кулинарного цеха техникума.

В плане-конспекте определены цели урока: обучающие, развивающие, воспитательные, которые направлены на формирование умений и практического опыта обучающегося в приготовлении и современном оформлении холодных сладких блюд из натуральных свежих фруктов и ягод, на развитие самостоятельности, инициативности, технологических способностей обучающихся при приготовлении сладких блюд; на формирование личностно-ориентированного стремления к познанию профессии, чувство ответственности, уверенности в себе.

Тип урока: урок - формирования и совершенствования умений и навыков, трудовых приемов и операций при приготовлении холодных сладких блюд – муссов, работы по карточкам – заданиям, технологическим, информационно-технологическим картам.

С целью активизации мыслительной деятельности обучающегося применяются методы активного обучения и учитываются особенности восприятия обучающимися учебного и дополнительного материала

Данная методическая разработка может быть использована при проведении уроков учебной практики по профессии 43.01.09 Повар, кондитер в ГБПОУ «Донецкий техникум пищевой и перерабатывающей промышленности».

ПЛАН ЗАНЯТИЯ

УП.04.Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Тема: Приготовление муссов.

Цель урока:

Образовательная: Научить студентов на базе знаний и умений выполнять отдельные операции для дальнейшего их сочетания при изготовлении сложных комплексных работ; научить студентов выполнять отдельные операции по подготовке продуктов, последовательному приготовлению холодных сладких блюд, их подаче, соблюдая при выполнении операций правила санитарии, техники безопасности и охраны труда.

Развивающая: Развивать и формировать приемы мышления при восприятии новой учебной информации; развивать умения и навыки студентов к самосовершенствованию к выбранной профессии и умения рационально планировать производственное время, выполнять нормы производственных задач.

Воспитательная: Воспитывать у студентов уважение к формированию первичных умений; воспитывать эстетический вкус студентов и формировать требовательность в оценке своей работы; воспитывать самостоятельность в работе.

Задачи урока:

- Научить студентов организации рабочего места;
- Научить правильной технологической последовательности выполнения трудовых приемов;
- Закрепить знания по приготовлению холодных сладких блюд - муссов;
- Приготовить сладкие желированные блюда –муссы
- Правильно произвести отпуск холодных сладких блюд;
- Научить осуществлению контроля и самоконтроля качества приготовления;
- Выявить ошибки и способы их устранения;
- Научить соблюдению санитарно-гигиенических норм, технике безопасности при выполнении производственного задания.

Тип урока: формирования и совершенствования умений и навыков, трудовых приемов и операций при приготовлении холодных сладких блюд – муссов

Дидактическое обеспечение: презентация «Сладкие блюда», фото видов сырья для приготовления десертов и напитков различных видов, фото инструмента и инвентаря холодного цеха, кондитерского цеха,

технологические карты, карточки-задания, технологические схемы приготовления некоторых холодных сладких блюд и напитков, карточки-задания для каждой подгруппы учащихся, таблица «Требования к качеству блюд», технологические карты холодных сладких блюд.

Материально-техническое обеспечение:

Оборудование: электрическая плита, электрический привод, взбивальный механизм, холодильник, весы, производственные столы.

Инвентарь, инструменты, посуда: Кастрюли, сито, дуршлаг, веселки, венчик, ложки разливательные, лотки для заливания желе, формы, креманки, стаканы, чашки.

Межпредметные связи: технология приготовления пищи с основами товароведения, оборудования предприятий питания, организация производства и обслуживания, охрана труда, гигиена и санитария, учет, калькуляция и отчетность, физиология питания.

Вид занятия: Инструктаж, упражнения, практическая работа.

В ходе занятия у обучающихся формируются *общие и профессиональные компетенции:*

<p>Формирование профессиональных компетенций</p>	<p>ПК.4.1.Подготавливать рабочие место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.</p> <p>ПК.4.2. Осуществлять приготовление, не продолжительное хранение муссов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку муссов разнообразного ассортимента.</p> <p>ПК.4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.</p>
<p>Формирование общих компетенций.</p>	<p>ОК.1.Выбирать способы решение задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p> <p>ОК.2. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.</p> <p>ОК.3. Планировать и реализовывать собственное</p>

	<p>профессиональное и личное развитие.</p> <p>ОК.4. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.</p> <p>ОК.5. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального культурного контекста.</p> <p>ОК.6. Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей.</p> <p>ОК.7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.</p> <p>ОК.8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности .</p> <p>ОК.9. Пользоваться профессиональной документацией на государственном иностранном языке.</p> <p>ОК.10. выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.</p>
--	--

Дидактическое обеспечение:

А.И.Здобнов, В.А.Цыганенко «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий»,

Н.А.Анфимова «Кулинария»,

Л.В.Павлова. В.А.Смирнова «Практические занятия по технологии приготовления пищи».

Материально-техническое обеспечение:

- Оборудование инструменты, инвентарь, посуда холодного цеха;
- Сырье и п/ф по данной теме занятия:

<i>Межпредметные связи</i>	
Общепрофессиональный учебный цикл.	<p>ОП.01. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве.</p> <p>ОП.02. Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров.</p>

	<p>ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места.</p> <p>ОП.05. Безопасность жизнедеятельности.</p> <p>ОП.06. Охрана труда.</p> <p>ОП.07. Основы калькуляции и учета в общественном питании.</p>
Междисциплинарный курс.	<p>МДК.04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных блюд, десертов, напитков.</p> <p>МДК.04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных блюд, десертов, напитков.</p>
Профессиональные модули	<p>ПМ.04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента</p>

Место проведения: Учебная кухня - ресторан.

ХОД ЗАНЯТИЯ.

Организационная часть:

- проверка учащихся по журналу;
- проверка готовности учащихся к уроку;
- проверка спец. одежды (соответствие требованиям техники безопасности, санитарии и гигиены); допуск по охране труда;
- проверка наличия инструментов и их исправности;
- назначение дежурных;
- объединение студентов группы на звенья (бригады).

2. Вводный инструктаж:

1. Актуализация опорных знаний:

- сообщение темы урока;
- разъяснение цели урока (что будут делать студенты на уроке и чему научиться);
- проверка опорных знаний студентов, необходимых им для дальнейшей работы на уроке (дополнение №1);
- показ презентации по теме урока;
- закрепление новых знаний урока с помощью устных вопросов и сравнений;

- анализ и дополнение ответов студентов, подведение итогов.

2.Изложение нового материала:

- сообщение новой учебной информации;

- демонстрация новых приемов трудовой деятельности;

- *Мастер рассказывает и показывает по наглядным пособиям трудовые приемы, технологию приготовления сладких*
- *желированных блюд: муссов; технологию приготовления муссов;*
- *последовательность выполнения операций;*
- *способов контроля; ведется детальное ознакомление документации письменного инструктирования (технологических карт).*
- Рассмотрение типичных ошибок, затруднений, способов их предупреждения и устранения; объяснение и показ способов организации рабочего места, правил безопасности.
- **Муссы.** Муссом называется взбитое желе, приготовленное из фруктово-ягодных соков. Готовят его так же, как желе (не осветляя), но перед охлаждением взбивают до образования пышной однородной пены. Иногда желатин заменяют манной крупой. Отпускают, полив сиропом, или с молоком 100 - 150 г на порцию.

1. Мусс клюквенный, №898

2. Мусс земляничный № 899

3. Мусс лимонный, № 900

4. Мусс апельсиновый или мандариновый №901

5. Мусс яблочный на крупе манной №902

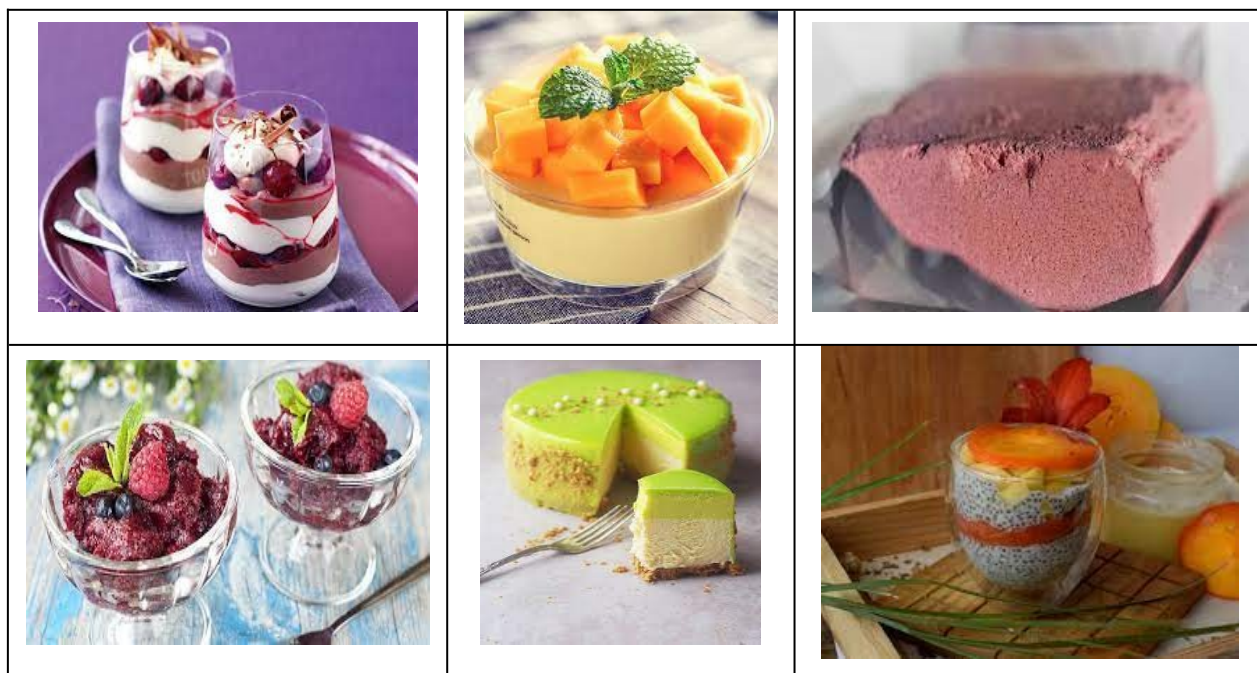
6. Мусс плодово-ягодный на крупе манной № 903

Муссы

Мусс – это и есть взбитое желе. Муссы можно готовить и с манной крупой. При подаче поливают сладким соусом или фруктово-ягодными сиропами.

Незастывшая масса для желе охлаждается до 35⁰ взбивается до увеличения в объеме 4-5 разливается в формы и охлаждается перед отпуском. Опускается на 6-7 сек в горячую воду. Отпускают с сиропом, сладким соусом, натуральным соком. Охлаждают, разливают в формы, взбивают до густой пенообразной массы, охлаждают до 40⁰С. Варят, помешивая 15-20 мин, вводят манную крупу. Доводят до кипения, просеивают манную крупу. Лимонная кислота, сахар смешивается, яблоки протираю, отвар

процеживают, варят, нарезают, удаляют семенные гнезда. Перебирают, моют



- опрос студентов по изложенному мастером материалу (работа студентов с карточками-заданиями);
- ответ мастера на вопросы студентов;
- проверка усвоения материала вводного инструктажа с помощью производственного задания по заполнению технологических карт студентами каждой бригады;
- подведение итогов вводного инструктажа.

3. Текущий инструктаж:

- выдача заданий для самостоятельной работы студентов (для каждой подгруппы) и пояснение порядка их выполнения;
- объединение студентов по бригадам и распределение по рабочим местам;
- практическая деятельность студентов по приготовлению сладких блюд каждой подгруппой - бригадой;
- сообщение о критериях оценивания выполняемых работ;
- прием мастером выполненных работ каждой подгруппой - бригадой;

1. Проверка правильности организации рабочих мест и соблюдения правил техники безопасности.

2. *Целевые обходы рабочих мест студентов с целью проверки качества выполнения заданий, наблюдение за соблюдением технологического процесса.*
3. *Оказание помощи студентам при возникновении вопросов.*
4. *Индивидуальная работа со студентами. (Индивидуальное инструктирование отстающих студентов, дополнительное задание наиболее успевающим студентам).*
5. *Прием и оценка качества выполненных работ. Бракераж готовых блюд,*

проверка аккуратности и правильности ведения самоконтроля.

- уборка рабочих мест.

4. Заключительный инструктаж:

- анализ деятельности студентов в процессе всего урока учебной практики;*
- анализ причин ошибок студентов и способы их устранения;*
- оценка работы студентов, сообщение и обоснование;*
- сообщение домашнего задания.*

5. Домашнее задание:

1. Составить технологические карты на самбук яблочный, сливовый, самбук абрикосовый.
2. Повторить пройденный материал по теме холодные сладкие блюда.

ВОПРОСЫ ДЛЯ ЗАКРЕПЛЕНИЯ.

1. К желерованным сладким блюдам относятся;

- а) компоты, кисели, самбуки, желе;*
- б) кисели, муссы, желе, свежие фрукты;*
- в) кремы, желе, муссы, самбуки.*

2. Какое желеобразующее вещество используют для приготовления муссов, самбуков?

- а) крахмал картофельный;*
- б) желатин;*
- в) крахмал маисовый.*

3. В течении какого времени осуществляют замачивание желатина в охлажденной кипяченной воде?

а) 1-1,5 часа;

б) 2-3 часа;

в) 3-4 часа.

4. Чем отличается процесс приготовления мусса, от процесса приготовления желе?

а) продукты взбивают в пышную пористую массу;

б) мусс подают в горячем виде;

в) в подготовленную массу вводят сырые яичные белки.

5. Готовое желе хранят на холоде в течении:

а) 3-4 часов;

б) 6-7 часов;

в) не более 12 часов.

6. Какова продолжительность хранения, холодных сладких блюд, укажите температуру и сроки реализации

При $t = 6^{\circ} C$, часов: компотов - 12, желе, муссов, самбуки - 24, кремов сливочных и творожной-фруктовых - 24, сливок взбитых - 6.

Распределение бригад и закрепление блюда согласно технологическим картам

Мусс клюквенный	№ 898	Приложение 1
Мусс земляничный	№ 899	Приложение 2
Мусс лимонный	№ 900	Приложение 3
Мусс апельсиновый или мандариновый	№ 901	Приложение 4
Мусс яблочный на манной крупе	№ 902	Приложение 5

Технологическая карта № 898

Наименование блюда: «Мусс клюквенный»

	I		II		III	
	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
Клюква	263	250	211	200	158	150
или Сироп Сырье клюквенный	250	250	200	200	150	150
Сахар	200	200	160	160	160	160
Желатин	27	27	27	27	20	20
Вода	650	650	740	740	800	800
ВЫХОД	-	1000	-	1000	-	1000

**Технология приготовления**

Основу для мусса (сироп с желатином). Приготовленную так же, как для желе, охлаждают до 30-40°C и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30-45°C), мусс разливают в формы и охлаждают.



Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду.

Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают клюквенным соусом (рец.841) или плодовым сиропом, или ягодным натуральным из расчета 20 г на порцию.



Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого и изменяется его цвет и появляется привкус металла.

Приготовленные муссы разливают в порционные формочки и охлаждают при температуре от 0 до 8°C.

Требования к качеству

Внешний вид – квадратная или треугольная, с волнистыми краями.

Вкус – **сладкий** с кисловатым привкусом.

Цвет – белый, кремовый, розоватый; зависит от используемых продуктов.

Не допускается наличие в нижней части **мусса** слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия.

Технологическая карта № 899

Наименование блюда: «**Мусс земляничный**»

Сырье	I		II	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Земляника садовая	235	200	176	150
Сахар	140	140	120	120
Желатин	27	27	27	27
Вода	800	800	850	850
Выход	-	1000	-	1000

Технология приготовления

Основу для мусса (сироп с желатином). Приготовленную так же, как для желе, охлаждают до 30-40°C и взбивают до тех пор, пока смесь не превратится в пышную массу. Затем быстро, не давая полностью застыть (при температуре 30-45°C), мусс разливают в формы и охлаждают.



Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду.

Мусс поливают земляничным соусом (рец.837) или плодовым сиропом, или ягодным натуральным, или подают со взбитыми сливками (рец.913), или отдельно подают холодное кипяченое молоко из расчета 20 г на порцию.

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла.

Приготовленные муссы разливают в порционные формочки и охлаждают при температуре от 0 до 8°C.

Требования к качеству

Внешний вид – квадратная или треугольная, с волнистыми краями.

Вкус – **сладкий** с кисловатым привкусом.

Цвет – белый, кремовый, розоватый; зависит от используемых продуктов.

Не допускается наличие в нижней части **мусса** слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия.

Технологическая карта № 900

Наименование блюда: «**Мусс лимонный**»

Сырье	I		II и III		брутто	нетто
	брутто	нетто	брутто	нетто		
Лимоны	238	100*	190	80*		
Сахар	300	300	250	250		
Желатин	27	27	27	27		
Вода	700	700	770	770		
Выход	-	1000	-	1000		

Технология приготовления



С лимонов срезают цедру, нарезают пополам и отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5-6 минут, процеживают, в отвар добавляют сахар, вводят подготовленный желатин, соединяют его с лимонным соком, охлаждают и взбивают.

мусс поливают соусом (рец.840) или сиропом (рец.844), или сиропом ягодным натуральным (20 г

Требования к качеству



При отпуске коньячным сахарным плодовым или на порцию).



Внешний вид – квадратная или треугольная, с волнистыми краями.

Вкус – **сладкий** с кисловатым привкусом.

Цвет – белый, кремовый, розоватый; зависит от используемых продуктов.

Не допускается наличие в нижней части **мусса** слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия.

Технологическая карта № 901

Наименование блюда: «**Мусс апельсиновый или мандариновый**»

Сырье	I		II и III	
	брутто	нетто	брутто	нетто
Апельсины	455	200*	341	150*
или мандарины	351	200*	263	150*
Сахар	160	160	140	140
Желатин	27	27	27	27
Кислота лимонная	1	1	1	1
Вода	735	735	8095	805
Выход	-	1000	-	1000

Технология приготовления



С апельсина или мандарина срезают цедру, разрезают пополам, отжимают сок. Цедру заливают горячей водой, варят 5-6 минут, процеживают, в отвар добавляют сахар, вводят подготовленный желатин, соединяют его с апельсиновым или мандариновым соком, охлаждают и взбивают.

При отпуске мусс поливают соусом коньячным (рец.840) или сиропом сахарным (рец.844), или сиропом плодовым или ягодным натуральным (20 г на порцию).



Требования к качеству

Вкус – **сладкий** с кисловатым привкусом.

Цвет – белый, кремовый, розоватый; зависит от используемых продуктов.

Не допускается наличие в нижней части мусса слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия.

Технологическая карта № 902

Наименование блюда: «Мусс яблочный на крупе манной»

Сырье	I и II		На 50 порций		На 100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	Нетто
Яблоки	341	300				
Сахар	150	150				
Крупа манная	80	80				
Кислота лимонная	1,5	1,5				
Вода	750	750				

Технология приготовления



Яблоки после удаления семенных гнезд нарезают и варят. Отвар процеживают. Яблоки протирают, смешивают с отваром. Добавляют сахар,

лимонную кислоту и доводят до кипения. Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, помешивая, 15-20 минут. Смесь охлаждают до 40°C и взбивают до образования густой пенообразной массы, которую разливают в формочки и охлаждают. Перед отпуском форму с муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду.



Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают клюквенным соусом (рец.841) или плодовым сиропом, или ягодным натуральным из расчета 20 г на порцию.

Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла.

Приготовленные муссы разливают в порционные формочки и охлаждают при температуре от 0 до 8°C. Мусс, разлитый на противни после застывания, режут на порции, а из формочки извлекают так же, как и желе.

Требования к качеству

Внешний вид – мусс должен иметь пышную, мелкопористую массу, однородную пену, не расслаиваться, масса охлажденная, застывшая, не прозрачная. порционные куски - квадратной или треугольной формы, с волнистыми краями.

Вкус – **сладкий** с кисловатым привкусом.

Цвет – белый, кремовый, розоватый; зависит от используемых продуктов.

Мусс приготовленный на манной крупе имеет пышную пористую структуру. Манная каша хорошо разварена. Мусс избивают до увеличения объема в 2,5 раза. Не допускается наличие в нижней части **мусса** слоя желе, который образуется при недостаточном взбивании изделия.

Технологическая карта № 903

Наименование блюда: «**Мусс плодово-ягодный на крупе манной**»

Сырье	II		III		На 100 порций	
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	Нетто
Клюква	-	-	147	140		
пюре яблочное или			-	-		
абрикосовое консервированное	200	200	-	-		
Сахар	150	150	150	150		
Крупа манная	100	100	100	100		
Вода	600	600	700	700		
Выход	-	1000	-	1000		

Технология приготовления



помешивая, 15-20 минут. 40°C и взбивают до пенообразной массы, формочки и охлаждают. муссом на 2/3 объема опускают на несколько секунд в теплую воду.

Приготавливают отвар из клюквы. В яблочное или абрикосовое пюре, разбавленное горячей водой или в отваре из клюквы добавляют сахар, доводят до кипения.



Затем тонкой струйкой вводят просеянную крупу манную и варят, Смесь охлаждают до образования густой которую разливают в Перед отпуском форму с

Мусс нарезают на порции, выкладывают в креманку или вазочку и поливают клюквенным соусом (рец.841) или плодовым сиропом, или ягодным натуральным из расчета 20 г на порцию.



Мусс не разрешается взбивать в алюминиевой посуде, так как от этого изменяется его цвет и появляется привкус металла.

Приготовленные муссы разливают в порционные формочки и охлаждают при температуре от 0 до 8°C.

Требования к качеству


Мусс. Должен иметь пышную, мелкопористую массу, однородную пену, не расслаиваться, масса охлажденная, застывшая, не прозрачная. Цвет, вкус, запах свойственны основному продукту с выраженным сладким вкусом. Мусс, разлитый на противни после застывания, режут на порции, а из формочки извлекают так же, как и желе. Мусс приготовленный на манной крупе имеет пышную пористую структуру. Манная каша хорошо разварена. Мусс избивают до увеличения объема в 2,5 раза.

Основные дефекты: в нижней части мусса образовался плотный слой желе (плохо взбивали, разлили в формы не полностью остывшим); масса тяжелая (мало взбивали); куски бесформенные (переохладили при взбивании).

ИНФОРМАЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Клюквенный мусс с манной крупой

	<p>Продукты (на 2 порции)</p> <ol style="list-style-type: none">1. Клюква - 200 г2. Крупа манная - 40 г3. Сахар - 150 г4. Мёд - 50 г (или по вкусу)5. Вода - 400 мл6. Мята свежая (для подачи, по желанию) - 2 веточки
	<p>Подготовьте продукты по списку. Вымойте и слегка обсушите ягоды клюквы.</p>
	<p>Поместите подготовленные ягоды в чашу блендера и взбейте 20-30 секунд, до однородности.</p>
	<p>Протрите измельчённые ягоды через сито, отделив жмых от сока.</p>
	<p>Ёмкость с получившимся клюквенным соком прикройте пищевой плёнкой или крышкой и уберите на время в холодильник.</p>

	<p>Оставшийся от ягод клюквы жмых переложите в ситечко или небольшую кастрюлю. Влейте воду, доведите до кипения и варите 5 минут на небольшом огне</p>
	<p>Затем процедите отвар, удалив клюквенный жмых. Добавьте сахар. Помешивая, снова доведите отвар до кипения, чтобы сахар растворился.</p>
	<p>Уменьшите огонь до минимального. Постоянно помешивая клюквенный отвар, тонкой струйкой всыпьте в ситечко манку</p>
	<p>Помешивая, варите смесь ещё 10 минут на минимальном огне.</p>
	<p>Выключите огонь и оставьте смесь на 3-5 минут, чтобы она слегка остыла. Затем добавьте мёд и хорошо всё перемешайте.</p>
	<p>Остудите смесь до комнатной температуры, а затем поместите в холодильник на 1,5-2 часа для окончательного охлаждения.</p>

	<p>Когда основа мусса охладится, добавьте в сотейник подготовленный клюквенный сок.</p>
	<p>Тщательно перемешайте и слегка взбейте мусс венчиком, до получения однородной, гладкой и воздушной консистенции (можно воспользоваться миксером).</p>
	<p>Разложите мусс по креманкам или стаканам. По желанию украсьте каждую порцию десерта веточкой мяты.</p>
	<p>Клюквенный мусс с манной крупой готов к подаче.</p>

ИНФОРМАЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Быстрый шоколадно-кофейный мусс

	<p style="text-align: center;">Ингредиенты</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. шоколад темный - 200г 2. вода - 180 мл 3. кофе (растворимый) - 4 ч.л. 4. коньяк - 20-30 мл 5. лед.
---	---



Поломайте темный шоколад (с процентом содержания какао не менее 60%) на кусочки. Горький шоколад вовсе не обязателен, если больше любите молочный - используйте его.



Заварите натуральный кофе или приготовьте обычный растворимый; кофейный напиток процедите от крупинок и доведите до 180-ти мл, добавив воды. Влейте кофейный или апельсиновый ликер.



Перемешаем кофейную смесь на средний огонь, добавим к ней шоколадные кусочки. Нагреваем, постоянно помешивая, до полного растворения шоколада. Перегревать смесь не следует, так как при высокой температуре шоколад может свернуться или расслоиться. В конце процесса нагревания растопленный шоколад преобразуется в «хлопья» — это нормально.



Ставим пиалу с растопленным в кофе шоколадом в миску большего диаметра, на дно которой необходимо налить ледяную воду или всыпать кубики льда. Дно посуды с шоколадом должно касаться ледяной воды или льда. Начинаем интенсивно взбивать шоколадную массу. Первые 3-5 минут шоколадная масса не будет видоизменяться, но примерно с 6-7 минуты она начнет густеть под воздействием холода. Поэтому если вы используете ледяную воду - меняйте ее почаще.





Загустевший мусс перекладываем в чашки или креманки, украшаем и присыпаем сверху по желанию - орешками, сладкой разноцветной посыпкой или взбитыми сливками.

Такой шоколадно-кофейный мусс можно запросто использовать как ганаш для перемазывания и украшения коржей торта, бисквитных рулетов или в качестве начинки для эклеров.

ИНФОРМАЦИОННО – ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА МУСС ИЗ КОНСЕРВИРОВАННОЙ ВИШНИ

	<p>4 порции 4 часа (вариант 20 мин)</p>
	<p>Продукты (на 4 порции)</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Вишня консервированная (без косточек) - 250 г 2. Сметана 20 % - 200 г 3. Сахар - 80 г 4. Желатин - 20 г
	<p>Подготовьте все необходимые ингредиенты. Консервированную вишню берите без косточек. Откиньте вишню на сито, чтобы стекла жидкость. Если у вас вишня, консервированная в собственном соку, то сахара может понадобиться больше (количество регулируйте по своему вкусу). Сметану заранее достаньте из холодильника и оставьте при комнатной температуре. Воду вскипятите и полностью остудите.</p>

	<p>Желатин всыпьте в миску и залейте 180 мл холодной кипячёной воды. Оставьте на 30-40 минут, чтобы желатин набух. Или следуйте инструкции на упаковке.</p>
	<p>Вишню без косточек выложите в кастрюлю с толстым дном. Туда же всыпьте сахар.</p>
	<p>Пробейте всё блендером до однородной массы. При желании можно протереть массу через мелкое сито.</p>
	<p>Поставьте кастрюлю с вишневой массой на средний огонь и доведите до кипения. Снимите кастрюлю с огня и добавьте набухший желатин. Перемешайте до однородности и растворения сахара и желатина.</p>
	<p>Введите в массу сметану и тщательно перемешайте венчиком до однородности. Если вы используете быстродействующий желатин, то сметана и вишневая масса обязательно должны быть одной температуры, иначе образуются комки.</p>
	<p>Разлейте получившийся мусс по стаканам или креманкам. Уберите в холодильник на 2-3 часа, чтобы масса застыла.</p>

	<p>Мусс из консервированной вишни готов.</p>
	<p>Украсьте его по своему желанию, например веточками мяты, и подайте к столу.</p>

ИНФОРМАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА ТВОРОЖНО-ШОКОЛАДНЫЙ МУСС

	<ol style="list-style-type: none"> 1. Творог – 300 г 2. Желатин – 1 ст. ложка 3. Молоко – 100 мл 4. Сахар – 3 ст. ложки 5. Ваниль – 1 пакетик (2 г) 6. Сливки густые (30% и более) – 250 г 7. Шоколад черный – 200 г 8. Для украшения: 9. Киви – 1 шт. 10. Коктейльная вишня
	<p>Из этих продуктов готовим творожно-шоколадный мусс</p>
	<p>Желатин залить холодным молоком и дать постоять 15 минут.</p>



Вот как он разбух. Нагреть его на водяной бане до полного растворения.



Шоколад растопить на водяной бане.



Творог протереть через сито. Сливки взбить с сахаром и ванильным сахаром до устойчивой пены.





Вмешать в творог взбитые сливки и желатин, отделить 1/4 массы.



В большую часть творога добавить 2/3 шоколада, тщательно перемешать и выложить в формочки.






Разлить в формочки для подачи от мороженого.

	<p>Доложить в формочки оставшуюся белую творожную массу. Масса густая, не смешивается, так что есть простор для творчества. Массы в формочках можно чередовать – получится полосатый мусс.</p>
	<p>Можно сначала положить белую массу, потом шоколадную. Поставить формочки с творожно-шоколадным муссом на холод до полного застывания.</p> <p>Для подачи, разогреть оставшийся шоколад и украсить творожно-шоколадный мусс. К украшению можно добавить фрукты.</p>

ИНФОРМАЦИОННО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Сметанный мусс с зефиром

	<p>Продукты Сметана - 600 г Зефир - 300 г Лимон (цедра) - 1 шт Ванильный сахар - 0,5 ч. л. Для украшения: Орехи грецкие рубленые Клюква вяленая нарезанная</p>
	<p>Подготовьте необходимые продукты для приготовления мусса из сметаны и зефира. Сметану возьмите непременно свежую, натуральную, хорошего качества</p>
	<p>В миску (или чашу блендера) поместите сметану.</p>

	<p>Зефир поломайте на кусочки и половину добавьте к сметане.</p>
	<p>Блендером взбейте сметану с зефиром. Не прекращая взбивания, добавляйте зефир, пока вас не устроит сладость десерта.</p>
	<p>Должна получиться однородная густая масса, похожая на растаявшее мороженное</p>
	<p>Добавьте цедру лимона и ванильный сахар (можно заменить ванильной эссенцией или натуральной ванилью).</p>
	<p>Готовый сметанный мусс с зефиром разложите по креманкам или красивым стаканчикам. Поставьте мусс в холодильник на 1 час.</p>
	<p>При подаче украсьте рублеными орехами. Я дополнительно посыпала мусс мелко нарезанной вяленой клюквой.</p>

Рефлексия.

1. На уроке учебной практике я

Узнал(а) _____

Понял(а) _____

Научился(лась) _____

2. Лучше всего на уроке УП у меня получилось

3. Основные трудности у меня возникли при:

4. На уроке учебной практики у меня произошли изменения;

- в знаниях по изучению нового материала;
- в умениях отработать технологический процесс при приготовлении;
заданного блюда;
- умение работать в коллективе, решать совместно
производственные задачи, находить выход из сложившейся ситуации в
процессе работы;
- в моих творческих особенностях;
- в умении осознавать собственную трудовую деятельность