Инструкция по выполнению заданий по учебной дисциплине **по ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

 **18.11.2021. (6 час)**

**28 группа ОПОП «Повар, кондитер» Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента**

***Тема 2.3.Приготовление, подготовка к реализации супов-пюре, молочных, сладких, диетических, вегетарианских супов разнообразного ассортимента***

1)Правила оформления и отпуска: техника порционирования, варианты оформления. Методы сервировки и подачи, температура подачи. Выбор посуды для отпуска, способы подачи в зависимости от типа организации питания и методов обслуживания. Упаковка, подготовка супов для отпуска на вынос

***1)*** **Литература**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного пи Организац тания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.

**Электронные издания:**

СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98

***Для получения оценки студент должен повторить теоретический материал, выполнить задание, результат сфотографировать и отправить на почту*** ***marina.lysova.78@mail.ru*** **Или на WhatsApp по** №89022792370

***Внимательно прочитайте данную вам инструкцию, выделите для себя важное и запишите***



**Суп- техника, правила, t подачи.**

Всем известно, что практически ни один обед на ПОП не проходит без первого блюда –супа. Если ваше предприятие обслуживает большое количество людей, все категории обслуживает по индивидуальным заказам суп подается в порционной миски, тарелки или в бульонной чашке.

**По t подачи супы делят** на  холодные  (t  подачи 10-12 \*) и горячие (не меньше 75 \*).

**Если с правилами  и техникой**подачи супов для группового обслуживания больших требований нет, так как они подаются в общей посуде. Супницу ставим на стол на подставной тарелке, кладут разливочную ложку. Перед каждым гостем ставим глубокую тарелку, в этом случае, гости обслуживают себя самостоятельно. В индивидуальной подаче есть свои **правила и техника.**

**Молочные**

Молочные супы подают  в глубоких столовых тарелках. Готовый молочный суп заправляют растопленным сливочным маслом, температура подачи 70 градусов.

**Сладкие**

Сладкие супы в зависимости от времени года подают как горячими, так и холодными. В качестве гарнира используют отварной рис, саго, мелкие макаронные изделия (суповая засыпка), клецки, вареники с ягодами, пудинги - рисовый и манный, запеканки, хлопья пшеничные или кукурузные. Отдельно на пирожковой тарелке можно подать сухой бисквит, кекс, сухое печенье. Подают эти супы на завтрак или ужин, а также в качестве первого блюда. В холодное время года их подают горячими на подогретых тарелках.

Столовые глубокие тарелки ставят на мелкие и подают справа правой рукой, поставив тарелки перед потребителем. В теплое время года посуду для подачи сладких супов не подогревают, так как их подают холодными. Если к сладким супам не подают бисквит или печенье, то его кладут на пирожковую тарелку и подают левой рукой слева.

**Диетические**

Вариантов приготовления супов-пюре великое множество, можно выбрать рецепт на любой вкус. Но для каждого запроса есть свои нюансы. Например, если вы придерживаетесь диеты, то [картофельные супы](https://geotoriya.ru/bazovyi-ovoshchnoi-bulon-recept-ovoshchnogo-bulona-nezamenimoe.html) вам не подойдут. Также не стоит добавлять в суп [сливочное масло](https://geotoriya.ru/krem-iz-slivochnogo-masla-i-sgushchenki-kak-sdelat-krem-dlya-torta-iz.html) и жирные сливки.

**Вегетарианские**

Ассортимент вегетарианских супов-пюре: [постный суп из цветной капусты](http://vegetarianrecept.ru/pervye-blyuda/postnyj-sup-iz-cvetnoj-kapusty.html), суп из ревеня, суп-пюре томатный, суп-пюре картофельный, суп-пюре из овощей.

Технологический процесс приготовления блюда заканчивается его оформлением и отпуском. Красиво оформленное блюдо привлекает внимание человека, рефлекторно возбуждает аппетит, сосредотачивает мысли человека на предстоящей еде и улучшает усвоение пищи.

Со вкусом сервированный стол, красивая посуда и тщательно оформленные блюда доставляют человеку эстетическое удовольствие, влияют на его настроение.

Поэтому заключительный этап кулинарной обработки продуктов питания — оформление готовых блюд — имеет большое значение. Оформление блюд является разделом технической эстетики, которой с каждым годом придается все большее значение в торговле и общественном питании.

Особое внимание уделяется оформлению блюд и кулинарных изделий в ресторанах, специализированных предприятиях, а также при обслуживании банкетов. Однако и в обычных столовых, кулинарных магазинах, буфетах изделия должны быть красиво и аккуратно оформлены.

Наконец, нельзя забывать, что на предприятиях общественного питания пища является товаром, внешний вид товара может замедлять или ускорять его реализацию.

Товары, в том числе и кулинарные изделия, оказывают эстетическое влияние на потребителей, воспитывают их вкус.

В соответствии с общими принципами технической эстетики оформление блюд должно выявлять и подчеркивать их утилитарные свойства: состав продуктов, их пищевую ценность и т.д.

Недопустимо при оформлении изделий маскировать дефекты продуктов, например, закрывать соусом испорченные экземпляры овощей

ЗАДАНИЕ

1. На какой жидкой основе готовят молочные супы?

2. Назовите разновидности молочных супов

3. Что происходит с молочными супами в процессе длительного хранения

4. Для чего при подаче молочных супов в тарелку кладется кусочек сливочного масла или маргарин?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 5. С чем отпускают молочные супы? |   |   |
| 6. При какой температуре подают холодные супы? |   |   |
| 7. Какие гарниры используют при подачи сладких супов?  |

8. Что используют в качестве загустителя в сладкие супы?

|  |
| --- |
|  |