

АВТОНОМНАЯ НЕКОММЕРЧЕСКАЯ ОРГАНИЗАЦИЯ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
БАШКИРСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ТЕХНИКУМ

МЕТОДИЧЕСКАЯ РАЗРАБОТКА

конкурса профессионального мастерства по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания



**Составила преподаватель
Бажанова Наталья Викторовна**

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методическая разработка проведения первого этапа конкурса профессионального мастерства по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания имеет профессиональную направленность. Разработанные задания в достаточной мере сложные, объемные и увлекательные.

Проведение внеклассного профессионального мероприятия на таком уровне в полной мере будет способствовать формированию у студентов интереса и привитие любви к избранной профессии. Данное мероприятие расширит кругозор студентов, углубит знание по данной специальности. Материалы мероприятия могут быть использованы при подготовке специалистов, обучающихся как на дневном, так и на заочном отделении.

Основной целью методической разработки является:

- формирование профессиональной компетентности студента,
- обеспечить закрепление и углубление знаний в сфере профессиональной деятельности по дисциплинам: «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация обслуживания в общественном питании», «Организация производства».
- способствовать формированию навыков самостоятельной работы по изучению теоретического материала, практических навыков и умений.

С целью повышения интереса студентов к получению практических навыков и умений рекомендуется использовать мультимедийное оборудование со слайдами по тематике мероприятия:

1. Транширование и правила подачи курицы-гриль.

2. Техника использования элементов карвинга в оформлении фруктовой нарезки.
3. Мастер-класс для наших гостей по правилам застольного этикета.
4. Мастер-класс по оформлению бокалов и фужеров для коктейлей.

Методическая разработка включает:

1. Порядок подготовки студентов и преподавателей к конкурсу профессионального мастерства.
2. Рекомендации по оформлению лаборатории.
3. План проведения первого этапа конкурса профессионального мастерства по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
4. Ход проведения конкурса профессионального мастерства.
5. Сценарий проведения конкурса профессионального мастерства.
6. Список рекомендованной литературы.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

1. Подготовка студентов к конкурсу профессионального мастерства

1. Изучение тематики конкурса профессионального мастерства, помощь в подборе материала.
2. Подготовка выступлений по предложенным темам.
3. Подготовка плаката «Карвинг - в оформлении фруктовой нарезки».
4. Подготовка слайдов экзотических плодов, видов фруктовой нарезки.
5. Выполнение технологических карт по приготовлению коктейлей.
6. Подготовка к проведению мастер-классов.

Подготовка преподавателя к конкурсу профессионального мастерства

1. Определение целей проведения конкурса профессионального мастерства.
2. Составление плана проведения мероприятия.

3. Подборка информации для составления презентации по тематике конкурса.
4. Написание сценария.
5. Подготовка и установка мультимедийного оборудования.
6. Подготовка необходимой посуды и инвентаря для выполнения заданий конкурса.
7. Подготовка меню предварительного заказа блюд.

2. Оформление лаборатории

1. Мультимедийное оборудование.
2. Плакат «Карвинг - в оформлении фруктовой нарезке».
3. Инвентарь для транширования курицы гриль.
4. Инвентарь для нарезки и оформления фруктовой нарезки.
5. Посуда для сервировки стола по заказу гостя.
6. Посуда и приборы для порционирования и подачи супа с сервировочного столика.
7. Посуда, оборудование и инвентарь для приготовления коктейлей.

3. План проведения конкурса профессионального мастерства по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Тема: «Обслуживание гостей в зале»

Место проведения: Лаборатория

Специальность: 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Цели проведения:

1. *Образовательная:* формирование профессиональной компетентности студента, обеспечить закрепление и углубление знаний в сфере профессиональной деятельности по дисциплинам: «Организация процесса

приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции», «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов», «Организация обслуживания в общественном питании», «Организация производства».

2. Способствовать формированию навыков самостоятельной работы по изучению теоретического материала, практических навыков и умений.
3. *Воспитательная:* прививать интерес к избранной профессии, воспитывать у студентов чувство ответственности за качество приготовления и обслуживания гостей в зале.
4. *Методическая:* отработать методику организации и проведения конкурса профессионального мастерства.
5. *Развивающая:* развивать умение подбора информации и подготовки выступлений по заданной тематике, формировать профессиональную компетентность.

Оснащение:

1. Мультимедийное оборудование.
2. Слайды экзотических плодов.
3. Натуральные образцы курицы-гриль.
4. Натуральные образцы фруктов.
5. Инвентарь для транширования курицы гриль.
6. Инвентарь для нарезки и оформления фруктовой нарезки.
7. Посуда для сервировки стола по заказу гостя.
8. Посуда и приборы для порционирования и подачи супа с сервировочного столика.

Межпредметные связи: «Эстетика и дизайн в оформлении кондитерских изделий», «Организация обслуживания в ОП», профессиональные модули по специальности.

4. Ход проведения конкурса профессионального мастерства.

1. Приветствие и вступительное слово преподавателя, сообщение темы, целей и хода проведения конкурса.
2. Выступление студентов по предложенным темам.
3. Выполнение предложенных заданий студентами.
4. Резюме. Заключительное слово преподавателя.

ТЕМАТИКА ВЫСТУПЛЕНИЙ СТУДЕНТОВ

1. Понятие транширования блюд. (Хабириялов Тимур)
2. Характеристика экзотических плодов манго, киви, лайм (Ступина Владислава)
3. Характеристика экзотических плодов авокадо, помélo, фейхоа, карамболы (Фахрутдинов Рубен)
4. Мастер-класс по застольному этикету. (Кудряшова Олеся)
5. Мастер-класс по оформлению бокалов и фужеров для коктейлей. (Миршанова Ильдана)

5. Сценарий проведения конкурса профессионального мастерства.

1. ВСТУПИТЕЛЬНОЕ СЛОВО ПРЕПОДАВАТЕЛЯ

Добрый день уважаемые конкурсанты, жюри и гости нашего конкурса!

Я с удовольствием приветствую всех!

Сегодня мы проводим конкурс профессионального мастерства по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Финалисты сегодняшнего конкурса будут отстаивать честь нашего техникума на Межрегиональном конкурсе по кулинарии и сервису. Все задания конкурса максимально приближены к международным стандартам движения Волд-скилс.

Конкурсантам сегодня будет предложено выполнить следующие задания:

Транширование и подача курицы-гриль

Нарезка и оформления фруктовой тарелки

Приготовление коктейля

Сервировка стола по предварительному заказу.

Прошу преступить участников к выполнению первого задания, а Алёна расскажет для наших гостей, что же означает термин «транширование».

Конкурсанты справились с первым заданием.

Предлагаю перейти к выполнению второго задания. Фруктовая нарезка, одно из наиболее часто заказываем блюд в ресторане, её берут и в качестве дополнения к основным блюдам, в дополнение к винам, некоторые гости предпочитают её в качестве не калорийного десерта, фруктовая тарелка по истине считается украшением стола и придает праздничного настроения всему застолью. В последние годы на российском рынке появился целый ряд ранее не поставлявшихся и не известных большинству специалистов и потребителей, тропических и субтропических плодов. Причем список новых, подчас по-настоящему экзотических плодов постоянно пополняется.

Поэтому Вам, студенты, будущие специалисты общественного питания нужно знать отличительные физиологические особенности экзотических плодов, районы произрастания, пищевую ценность, требования к качеству в соответствии с международными стандартами, условия и сроки хранения; уметь консультировать об этом гостей ресторана.

Ирина и Аделина подготовили для наших гостей сообщения о некоторых, наиболее часто используемых экзотических плодах.

Ну вот и второе задание выполнено.

Приступаем к выполнению следующего задания – приготовление коктейлей.

Зилия проведет мастер-класс по оформлению бокалов и фужеров для коктейлей.

Предлагаю конкурсантам взять задания для выполнения следующего задания, где нужно выполнить сервировку стола по предварительному заказу.

Айгуль проведет мастер-класс для наших гостей по правилам застольного этикета.

Все успешно справились с заданием.

Приступаем к выполнению следующего задания – приготовление коктейлей. Зилия проведет мастер-класс по оформлению бокалов и фужеров для коктейлей.

ВЫСТУПЛЕНИЕ СТУДЕНТОВ С ДОКЛАДАМИ

ТРАНШИРОВАНИЕ БЛЮД

Под **траншированием** мы понимаем порционную разделку жареного мяса, дичи или домашней птицы.

Это понятие происходит от французского слова «trancher» (резать, разрезать, нарезать).

Общие правила подачи блюд:

Работа специалистов ресторана у стола гостя, например, разделка на филе, фламбирование и транширование практикуются в отдельных случаях в заведениях класса «люкс».

Рассмотрим важнейшие правила транширования.

- Все работы должны проводиться в абсолютной чистоте.
- Оборудование для транширования должно быть полностью укомплектованным с самого начала работы.
- Используйте только острые ножи, но никогда не точите их в присутствии гостей.
- Блюда должны сервироваться горячими, поэтому используйте только подогретые тарелки и держите наготове достаточное количество нагревателей.
- Вначале покажите кусок жаркого, затем ставьте его подогревать.
- Никогда не протыкайте мясо вилкой для транширования, иначе вытечет сок (снижение качества).

- Никогда не прикасайтесь к блюду пальцами, если нужно, используйте для придерживания чистые салфетки (например, в случае разделки омара, бараньей ноги).

- Работайте чисто и быстро, стоя лицом к гостю.

- Нарезайте мясо поперек волокон.

- Нарезанное мясо вначале разогревайте, затем выкладывайте на тарелки.

- Вначале подавайте лучшие куски, остальные держите в подогретом виде для дополнительного обслуживания.

- Кости от мяса, птицы и т.п. не складывайте рядом с гостем, а уносите как можно скорее.

- Для дополнительных порций используйте чистые подогретые тарелки.

Характеристика экзотических плодов манго, киви, лайм

Синонимы: мангга, мамуанг, манчо.

Родиной манго считают область, охватывающую гористую часть Бирмы, и предгорья Гималаев в Восточной Индии. Согласно исследованиям европейских ученых, манго возделывается на территории Индии уже более 4000 лет, по утверждению индийских - более 6000 лет. Никакой другой плод, кроме бананов, не связан так тесно с историей цивилизации, как манго. По одной из легенд растение манго было представлено Будде Амрадариной. В Индии манго играло важную роль в жизни всех слоев населения, поскольку каждая часть растения использовалась в ритуалах, охватывающих все события жизни человека от его рождения до смерти.

Первая встреча европейцев с манго, также как и с бананами, состоялась благодаря Индийскому походу Александра Македонского, войска которого в 327 г. до н. э. встретили манговые заросли на берегу Инда.

Современный ареал возделывания манго охватывает практически все страны тропического субтропического поясов. Мировое производство

достигает 23,5 млн.т. При этом более 50% от этих объемов приходится на Индию.

На российский рынок прямые поставки манго осуществляются лишь из Вьетнама.

Строение плодов. *Manqifera indica* представляют собой высокие (10-30 м) быстрорастущие раскидистые вечнозеленые деревья с характерными соцветиями и удлинёнными кожистыми листьями. Особенностью манго является обильное цветение, но лишь из небольшой части цветков позднее развиваются плоды.

Манго относится к косточковым плодам. Внутри плода находится достаточно крупная плоская косточка. Кожича манго гладкая и плотная. Плоды сильно варьируют в размере: от крупной сливы до кокосового ореха или дыни. В среднем масса - 250-400 г. Плоды могут быть круглыми, яйцевидными, удлинёнными, иметь форму сердца или почки.

Цвет кожичи может быть темно-зеленого и зеленого (тайские сорта), желто-зеленого, оранжевого, розового, бордового или красного цвета. Однако чаще всего окраска плодов смешанная. Мякоть спелых плодов имеет желтый или абрикосовый цвет, очень сочная, кисло-сладкая и, в зависимости от сорта, более или менее волокнистая.

Вкус и аромат манго настолько неповторимы, что принесли ему и за пределами исторической родины славу «короля всех плодов». Отдельно напоминающий персик, спелую сливу и т. д.

Пищевая и энергетическая ценность. Мякоть плодов манго содержит до 80-83% воды; 10-16% сахаров, 0,2-0,5% органических кислот; 0,3-0,5% минеральных веществ. Манго сравнительно богато витамином С.

Мякоть манго способствует лучшему перевариванию пищи и рекомендуется при заболеваниях желудка. Однако при этом необходимо иметь в виду, что после приема как свежего, так и консервированного манго в течение 2 ч не рекомендуется пить молоко или принимать алкоголь.

Особенностью манго является то, что его плоды используются в пищу практически на всех стадиях спелости. Незрелые плоды употребляют как овощ. Они идут на сушку, маринование и соление. Спелые плоды манго употребляются в свежем виде в качестве столовых фруктов, гарнира, составной части фруктовых салатов и десертов.

Манго – крайне нежный плод, чувствительный к механическим воздействиям, и поэтому при работе с ним, даже если плоды еще неспелые и достаточно жесткие, необходимо избегать ударов, нажимов, падений коробок.

Оптимальными условиями хранения манго считаются температура 8,5-13 °С, срок хранения при этих условиях в зависимости от сорта составляет 2-8 недель.

КИВИ

Синонимы: китайский крыжовник, янг-тао, мао-эр-тао, обезьяний персик.

Исторической родиной киви является южный Китай. Впервые растение и его плоды упоминаются в средневековой китайской литературе лишь в XV веке, и только в середине XVIII оно становится известным в Европе. В начале XX века *Actinidia chinensis* попадает в США. Однако до 20-х годов XX века растение-лиана воспринималось исключительно как декоративное. Прорыв и начало коммерциализации культуры относятся к 1937 г., когда новозеландский садовод-любитель Джим Мак Лоулин, решившись выделить под китайский крыжовник большой участок земли в Бухте Изобилия, заложил первую «промышленную» плантацию. С 1959 г. плоды стали называться киви-киви в честь болотной птицы киви - символа Новой Зеландии. Со временем название сократилось, а сам плод стал, пожалуй, более известным, чем птица, давшая ему свое имя. Ни один другой фрукт не имел столь громадного успеха: за 20 лет с момента появления на международном рынке он начал выращиваться на всех континентах.

Производство и экспорт киви в мире. В Российскую Федерацию киви завозится главным образом из Италии, в меньших количествах плоды поступают из Греции, Новой Зеландии, Чили, США и Франции.

Общие сведения. Строение плода. *Actinidia deliciosa*, часто называемая китайским крыжовником, не имеет ничего общего с широко известным в России крыжовником

Actinidia deliciosa представляет собой деревянистую вьющуюся лиану, достигающую в длину 10-15 м.

Плоды киви представляют собой ягоду. Их диаметр достигает 5-8 см, а масса 60-120 г. Кожица плодов тонкая, опушенная, при достижении спелости от зеленого до коричневого цвета, в зависимости от сорта. В сочной мякоти зеленого цвета расположены многочисленные (200-600 штук в одном плоде) мелкие черные семена. Киви имеют свой собственный неповторимый нежный кисло-сладкий вкус и аромат, отдаленно напоминающие смесь крыжовника, клубники и дыни.

Пищевая и энергетическая ценность. В спелых плодах массовая доля углеводов составляет 9,0-11,3%, в том числе сахаров - 8,5-12%, пектиновых веществ 0,3-0,7%.

Киви выделяются среди других плодов высокой массовой долей витамина С от 50 до 300 мг/100 г, а также витамина Е (1,2 мг/100 г).

Благодаря наличию протеолитической кислоты плоды киви разрушают холестерин и улучшают кровообращение. Особенностью киви является присутствие в плодах протеолитического фермента актинидина, способствующего пищеварению.

Использование киви. Киви используются в пищу как в свежем, так и в переработанном виде. Свежие плоды употребляют как снэк или в качестве составной части фруктовых салатов и гарниров, а также для размягчения мяса. Киви перерабатывают на компоты, джемы, конфитюры, мармелады, желе, а также соки, нектары и другие напитки. Из них делают плодовые вина и ликеры. Пюре и замороженные продукты из киви используются пищевой

промышленностью при производстве мороженого, йогуртов и разнообразных кондитерских изделий.

Плоды киви чувствительны к механическим повреждениям. Хранят плоды при оптимальных условиях ($^{\circ}\text{C}$ и относительной влажности воздуха 90-95 %) в течение 2-3 месяцев.

ЛАЙМ

Среди многочисленных представителей лаймов, называемых также тропическим лимоном, различают два типа: сладкие и кислые.

Сладкие Лаймы возделывают в Египте и Азии, однако они имеют местное значение. Среди кислых лаймов, имеющих значение в мировой торговле, выделяют две основные сортовые группы: мексиканские и таитянские, или персидские лаймы.

Родиной мексиканских лаймов является Малайзия. Таитянские, или персидские Лаймы играют наиболее важную роль на европейском рынке и являются единственными представителями лаймов, поставляемым на российский рынок. Лаймы теплолюбивые и возделываются практически исключительно в тропическом поясе. Лаймы не превышают по размеру яйцо, а по форме напоминают лимон. Однако, в отличие от последнего, имеют более тонкую кожуру. Цвет кожуры от темно-зеленого до зеленовато-желтого, поскольку плоды поставляются на рынок неспелыми для более высокой кислотности. В спелом (желтом) состоянии плоды менее кислые и более ароматные. По сравнению с лимонами эти лаймы имеют более тонкий и изысканный аромат, типичный для данного плода, более мягкую кислотность и приблизительно в два раза более сочную мякоть. Плоды характеризуются полным отсутствием семян. Лаймы представляют собой для гурмана настоящую альтернативу лимону.

Пищевая ценность. Лаймы по сравнению с лимонами отличаются более низкой массовой долей витамина С (40 мг/100 г). Энергетическая ценность 100 г плодов из-за более низкого содержания углеводов (1,9 % вместо 3,0 % у лимонов) ниже, чем у лимонов и составляет в среднем 32 ккал.

Транспортирование и хранение В отличие от лимонов, Лаймы характеризуются худшей сохраняемостью и более короткими сроками хранения, срок хранения лаймов с момента сбора составляет 4-5 недель. Срок хранения спелых (желтых) плодов короче, чем зеленых, и они подлежат более быстрой реализации.

Характеристика экзотических плодов помélo, авокадо, фейхоа, карамболо

ПОМЭЛО

Помélo – это новый цитрусовый плод выведен в Израиле, представляющим собой гибрид пампельмуса и грейпфрута.

Впервые плод появился на европейском рынке в конце 70-х г., в России – в конце 90-х. Кроме Израиля производство помélo активно развивается в ЮАР (с 1988 г.). Предложение плодов на мировой рынок круглогодично.

Плоды достигают массы 0,5-2 кг. Кожура помélo мелкопористая, гладкая, и также достаточно толстая. Цвет ее – от зеленовато-желтого до желтого. Не смотря на внешнюю крупность, размер самого сочного плода равен или чуть превышает грейпфрут. Мякоть помélo – плотная, сочная, однако сухая, чем у грейпфрута. Цвет ее обычно желтовато-зеленый. Сравнительно недавно на рынке появились новые сорта помélo с мякотью розового или красного цвета.

Пищевая и энергетическая ценность. Помélo содержат углеводов 7,3-9,8 %, в том числе сахаров 6,0-8,1 %, органических кислот – 1,3-2,5, минеральные вещества – 0,4-0,5 %. Помélo сравнительно богаты витамином С (44-60 мг/100 г).

Благодаря высокой массовой доле витамина С, гликозидов, обладающих Р - витаминной активностью и антоцианов, а также низкой калорийности помélo представляют собой ценный диетический плод, рекомендуемый для

каждодневного потребления. Плод положительно влияют на процессы обмена веществ, кровообращения и пищеварения.

АВОКАДО

Синонимы: пальта, авокадная, или аллигаторовая груша, масляный плод, персея приятнейшая.

Историческая справка. Родиной авокадо является тропическая и субтропическая Центральная Америка. Плоды его уже более 8 тысяч лет используются в пищу народами, населяющими высокогорье Мексики и Центральной Америки. Они являлись одним из самых важных продуктов питания индейцев и назывались ими «маслом леса». Ацтеки и мексиканские майя высоко почитали авокадо и считали его «чудо - плодом». Европейцы познакомились с плодами во время экспедиций Колумба. В 1600 г. Кортес доставил косточки и деревья авокадо в Европу, и уже в 1601 г. были высажены первые деревья на юге Испании. Сегодня ареал его возделывания охватывает более 50 стран, находящихся в тропическом и субтропическом поясах между 40 градусами северной и южной широты.

Экспорт плодов авокадо в мире. Крупнейшие производители авокадо – Мексика, США, Доминиканская республика, Индонезия и Бразилия. К крупным производителям относятся также Израиль, Колумбия, Перу, Чили, Испания и ЮАР. В Россию авокадо завозят главным образом реэкспортом из Голландии, при этом преобладает продукция из Израиля, Испании, ЮАР и Кении.

Строение плодов. *Persea americana* представляет собой вечнозеленое древовидное растение, достигающее в высоту 10-20 м. Ягодообразные плоды авокадо имеют овальную или удлинненную грушевидную форму с более или менее выраженной шейкой. Размер плодов может варьировать от крупной сливы до крупной дыни. Масса авокадо колеблется от 150 г до 1 кг. В использовании предпочтение, как правило, отдается плодам, масса которых не превышает 400 г., а средний размер составляет 10 – 15 см. Кожура их

достаточно плотная, кожистая, может быть гладкой или шероховатой, черного, фиолетового или зеленого цвета различных оттенков. У спелых плодов она легко отделяется от мякоти. В центре авокадо крупная косточка, составляющая до 25 % от массы плодов. Мякоть в спелом состоянии имеет маслянистую мажущую консистенцию с нежным сливочным вкусом и легким ореховым привкусом.

Энергетическая ценность. Главной особенностью авокадо является высокая массовая доля липидов (2 – 30 %, в среднем – 23,5 %). Плоды представляют интерес и в связи с высоким содержанием калия (400 – 700 мг/ 100 г) и железа (0,5 – 1,5 мг/ 100 г). Плоды богаты витаминами группы В. Благодаря высокому содержанию ненасыщенных жирных кислот употребление авокадо способствует снижению уровня холестерина в крови, при этом одновременно снижает риск сердечно-сосудистых заболеваний и повышения артериального давления. Установлено, что авокадо стабилизирует уровень сахара в крови диабетиков, нейтрализует избыточную кислотность желудка.

Использование. Благодаря нейтральному вкусу и неповторимой текстуре мякоти плоды употребляются для приготовления большого количества различных блюд: салатов, гарниров, соусов, ликеров, а также могут замораживаться в виде пюре или половинок. Однако в основном авокадо используется в пищу в свежем виде. Их фаршируют креветками, икрой или другими морепродуктами. Самым простейшим способом насладиться вкусом авокадо можно, намазав его мякоть на черный хлеб.

Хранение. При температуре 8-12°C срок их хранения составляет в среднем 4 недели.

ФЕЙХОА

Синонимы: ананасная гуава, бразильская гуава.

Родиной фейхоа предположительно считается Парагвай, Бразилия, Чили, Уругвай или север Аргентины. Фейхоа выращивают на Черноморском побережье Краснодарского края, в Грузии, Азербайджане, на Украине (Крым).

На российский рынок **плоды поступают** в основном из Грузии и Азербайджана с конца октября по декабрь.

Фейхоа относится к семейству миртовых (Myrtaceae) и является ближайшим родственником гуавы. *Asa sellowiana* представляет собой деревья высотой 3-4 м или кустарниковые растения.

Плод фейхоа представляет собой ягоду с тонкой кожицей и желеобразной, несколько зернистой мякотью. Плоды имеют удлинённую форму, массой 9-60 г, длиной - 3,5-8 см, шириной - 2,5-5 см. Плоды, выращиваемые на Черноморском побережье, а также в Грузии и Азербайджане - более мелкие, масса их колеблется от 9 до 27 г, составляя в среднем 18 г. Кожура спелых плодов имеет зелёный цвет, а восковой налет придает ей серебристый оттенок. Мякоть фейхоа бело-кремового цвета. Вкус ее кисло-сладкий со смолистыми тонами, отдаленно напоминающий ананас и землянику. Плоды имеют неповторимый слегка смолистый аромат.

Плоды в основном используют в свежем виде, а также из них производят соки, компоты, желе, варенье, мармелад и джем.

Плоды богаты витамином С. Плоды фейхоа из прибрежных районов отличаются высоким содержанием йода (200-300 мг/100 г). Плоды обладают слабительным действием, их употребление способствует также лучшему перевариванию пищи.

КАРАМБОЛО

Синонимы: звездный плод, аверрхоа, блимбинг манис, ма-фу анг, тамарта, камранга, кармал, кумрак.

Одно из своих названий – аверрхоа – карамбола получила от имени арабского врача и философа Аверроэса, первым упомянувшего плоды в XII веке.

Родиной карамболы является область, охватывающая часть Индии, Малайзию и Юго-Восточную Азию. В настоящее время ее возделывают во всех странах тропического пояса Азии, Африки, Америки, а также в ряде

стран субтропического пояса (Израиль, Китай, США). В Россию плоды поставляются в небольших количествах реэкспортом из Голландии.

Общие сведения. Карамбола относится к роду *Averrhoa* семейства Oxalidaceae. Растения *Averrhoa carambola* представляют собой деревья высотой 5-10 м. В условиях тропического климата они цветут и плодоносят в течение круглого года.

С ботанической точки зрения **плод** карамболы представляет ягоду, состоящую из пяти плоских «ребер» и одного или нескольких съедобных семян.

В поперечном разрезе плоды имеют форму пятиконечной звезды, что и дало им одно из названий «звездный плод». Размер плодов достигает в длину 7-12 см, в ширину 3-6 см. Цвет их в зависимости от сорта и поставляемой степени зрелости – от светло-салатного до желтого, в спелом состоянии – янтарный, а края ребер приобретают коричневую окраску. Вкус карамболы освежающий, кисло-сладкий, аромат – тонкий фруктовый.

Пищевая и энергетическая ценность. Плоды карамболы содержат достаточно клетчатки – 0,4 %, что способствует лучшему пищеварению. Сок спелых плодов обладает жаропонижающим средством.

Использование. Спелые плоды карамболы используют в пищу как столовый плод, составная часть фруктовый салат, украшение кондитерских изделий и коктейлей. Они идут в переработку на соки, желе и напитки, а также используются при приготовлении мясных изделий из свинины или птицы для придания им особого аромата. Особенной популярностью свежие плоды используются в Европе в канун рождественских праздников. Нарезанными поперек и имеющими форму звезды кусочками плодов украшают рождественские торты и прочие лакомства для детей, а также коктейлей, салаты и другие блюда.

Хранят при комнатной температуре до 1 недели.

Викторина со зрителями

1. Чем отличаются лаймы от лимонов? (мелким размером, зелёным цветом кожуры, более тонким и изысканным ароматом, более сочной мякотью, более мягкой кислотностью, низким содержанием витамина С).
2. Какие плоды отличаются высоким содержанием липидов? (авокадо).
3. Какой плод имеет название звёздный плод? (карамбола).
4. Каким действием на организм человека обладает сок карамболы? (жаропонижающим).
5. Какие плоды называют китайским крыжовником? (киви).
6. Назовите плоды, отличающиеся высоким содержанием йода? (фейхоа).
7. Какой вкус имеют плоды фейхоа? (напоминает ананас и землянику).
8. Какой плод называют королём всех плодов? (манго).
9. Гибридом, каких плодов является помело? (грейпфрута и пампельмуса).

Меню

Салат «Нежность»

Суп «Вкусняшка»

Свинные медальоны с запеченным картофелем

Коктейль «Хорошее настроение»

Проведение мастер-класса по застольному этикету.

Проведение мастер-класса по оформлению бокалов и фужеров для коктейлей.

Резюме. Заключительное слово преподавателя

Преодолевая свои волнения, конкурсанты выполнили все задания, жюри подвели итоги.

Уважаемые гости сегодняшнего конкурса, надеюсь полученные знания расширили ваш кругозор и пригодятся в будущей профессиональной деятельности. Спасибо вам за поддержку наших конкурсантов.

Пора огласить итоги.

Заключительный этап конкурса профессионального мастерства по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Выражаю благодарность конкурсантам, гостям и компетентному жюри за участие, поддержку и корректную оценку.

6. Список использованной литературы.

1. Орбейко Е. С., Шредер Н.Т. «Организация обслуживания: рестораны и бары»-М. : «Альфа – М», «Инфра – М», 2013. - 320 с.

2. Усов В. В. «Организация производства и обслуживания на ПОП»М.: Издательский центр «Академия», 2014.- 432 с.

3. Брум Д. «Справочник Бармена» Издательство «ВВРГ» (ООО «ББПГ»), 2014.-416с.

4. Бисько И.А., Маевская В.А., Паксютина Е.А. «Организация обслуживания туристов/TourismServiceOrganization»-М.: КноРус, 2015.-192с

5. Ехина М.А «Организация обслуживания в гостиницах» -М.: Издательство: Академия, 2013.-208с.

6. Зайко Г.М., Джум Т.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания. -М.: Магистр, 2013.-557с.

7. Коршунов Н.В. Организация обслуживания в ресторанах. Учебник.- М.: Высшая школа, 2012.-367с.

8. Лисетт С. «Сервировка праздничного стола».-М.: Издательский дом «Риполклассик», 2012.-250 с.

9. Ханиш Х. «Искусство сервировки: салфетки» Справочное издание. –М.: Издательский дом «Ниола 21 век», 2013.-315 с.

Оценочный лист

Конкурса профессионального мастерства

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Транширование курицы-гриль

Фамилия Имя Отчество студента	Организация рабочего места	Техника выполнения транширования	Скорость выполнения	Подача и оформление	итог

Фруктовая нарезка

Фамилия Имя Отчество студента	Организация рабочего места	Техника выполнения транширования	Скорость выполнения	Подача и оформление	Итог

Приготовление коктейлей

Фамилия Имя Отчество студента	Организация рабочего места	Техника выполнения	Скорость выполнения	Консистенция, цвет и	Подача и оформление	Итог

	места	траншированы	я	вкус	е	
		я		коктейля		

Сервировка стола по предварительному заказу

Фамилия Имя Отчество студента	Организация рабочего места	Умение работать в зале с подносом	Последовательность подачи блюд	Подача супа	Примечание	Итог