**Навчально-методична карта**

|  |
| --- |
|  |
|  |

 **Лабораторного заняття № 2**

Навчальна дисципліна: **Барна справа**

**Тема заняття:** Приготування, оформлення та подавання коктейлів групи Краста.

**Дидактична мета**: ознайомити студентів з приготуванням, оформленням та подачею коктейлів групи Краста.

Виховна мета: виховувати почуття відповідальності за забезпечення відвідувачів закладів ресторанного господарства якісними змішаними напоями, прищепити студентам інтерес до майбутньої спеціальності.

Міждисциплінарні зв’язки:

*Забезпечуючі:* санітарія і гігієна ресторанного господарства; товарознавство продовольчих товарів; організація обслуговування; устаткування; технологія приготування їжі.

*Забезпечувані:* організація обслуговування.

Кваліфікаційні вимоги до знань, вмінь, навичок: студенти повинні:

***Вміти:*** здійснювати приготування змішаних напоїв групи Краста.

**1. Забезпечення заняття**

* 1. **Дидактичний матеріал:** Збірник рецептур національних страв та кулінарних виробів.
	2. **Матеріально-технічне забезпечення**:

*Посуд та інвентар*: обробні дошки, ложки барні, ножі, шейкер, стрейнер, барна склянка, скляний посуд в асортименті.

*Натуральні зразки* нарізаних прикрас; сировина (фрукти, овочі).

*Устаткування:* виробничі столи, мірні стакани.

1.3. **Інструкційні матеріали**: технологічні схеми, інструкційно-технологічні карти змішаних напоїв.

1.4. **Література:**

**Базова:**

*1.Евсевский Ф. Библия бармена.* Все спиртные напитки, вина и коктейли./ книга*/ Ф. Евсевский – М.: Евробукс, 2004. – 304 с.*

*2. Ростовський В.С.* Барна справа: навч. посіб*. / В.С. Ростовський, С.М. Шамян — К.: Центр учбової літератури, 2011 – 395 с.*

*3. Сало Я.М.* Організація роботи барів: довідн. барм*./ Я.М. Сало – Львів: Афіша , 2010 – 351 с.*

*4. Малюк Л.П.* Організація роботи бармена / навч. посіб*. – Л.П. Малюк, Т.П Кононенко, Н.В Полстяна, А.І. Усіна - X.: ХДАТОХ, 2002. - 214 с.*

**Допоміжна**

1. Організація обслуговування у підприємствах ресторанного господарства / За ред. проф. *Н.О. П’ятницької.* - К.: КНТЕУ, 2005
2. *В.С.Доцяк, Л.О.Стременко, І.В.Стременко* «Страви, закуски, напої, десерти барів і буфетів» підручник –К.: Вища шк., 2000. – 519с.
3. **Хід заняття**

2.1. Організація заняття: перевірка присутності студентів на занятті, здійснення записів у журналі.

# *Вступний інструктаж*

2.2.**Визначення теми, мети заняття, мотивація навчальної діяльності**: оголошення теми заняття, постановка мети, визначення професійної спрямованості та практичної значущості теми, встановлення внутрішньо дисциплінарних та міждисциплінарних зв’язків.

2.3. **Контроль вхідного рівня знань, вмінь і навичок (актуалізація опорних знань):**

1. Як класифікують змішані напої?
2. Що таке коктейль – диджистив?
3. Характеристика коктейлю аперитиву?
4. Які є способи приготування змішаних напоїв?
5. Охарактеризувати спосіб МАДЛ?
6. Охарактеризувати спосіб ШЕЙК?
7. Охарактеризувати спосіб БІЛД?
8. Охарактеризувати спосіб СТИР?
9. Охарактеризувати спосіб ЛЕЄР?
10. Яку сировину використовують при оформленні екзотичних та тропічних коктейлів?
11. Що таке «цукрова паморозь»?
12. Які правила оформлення змішаних напоїв?
13. Що слугує гарніром для змішаних напоїв?

2.4.**Зміст лабораторного заняття, послідовність виконання завдань:**

1.Ознайомитися зі способами приготування змішаних напоїв.

2. Здійснити приготування змішаних напоїв різними способами.

3. Приготувати прикраси для оформлення змішаних напоїв.

2.5. **Правила охорони праці:** під час нарізання овочів, фруків слід правильно тримати пальці лівої руки. Не ходити по лабораторії з інвентарем та інструментами. Біля робочого місця слід підтримувати підлогу в чистому та сухому стані; не розливати рідину на столах та підлозі.

# *Поточний інструктаж*

2.6. **Контроль і корекція рівня професійних вмінь і навичок, активізація пізнавальної діяльності студентів на занятті:**

1. Надання практичної допомоги студентам у:

* Організації робочого місця;
* Дотриманні правил санітарії та гігієни, вимог до безпеки праці;
* Практичному відпрацюванні способів приготування змішаних напоїв та їх оформлення;
* Веденні технологічного процесу виконання лабораторної роботи.

***Заключний інструктаж***

2.7. **Підсумковий контроль засвоєння вмінь і навичок:**

1. Заслуховування доповідей бригадирів.
2. Розбирання позитивних та негативних сторін в роботі.
3. Виставлення оцінок.
4. Завдання для наступної лабораторної роботи.
5. Приймання робочого місця.

**Завдання (інструкційна картка)для лабораторної роботи**

**Тема дисципліни.** Основні правила приготування та оформлення змішаних напоїв.

**Інструкційна картка**

**лабораторного заняття № 2**

**Тема.** Приготування, оформлення та подавання коктейлів групи Краста.

 ***Мета заняття.*** Сформувати практичні вміння та навички приготування змішаних напоїв групи краста.

**Методичне забезпечення**

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. – Москва: Экономика, 1998.

2. Технологічні схеми.

3. Технологічні інструкції, картки.

**Матеріально-технічне забезпечення**

1. Обробні дошки, ложки барні, ножі, шейкер, стрейнер, барна склянка, скляний посуд в асортименті.
2. Сировина відповідно до технологічних карток.

**Питання для актуалізації опорних знань**

1. Як класифікують змішані напої?
2. Що таке коктейль – диджистив?
3. Характеристика коктейлю аперитиву?
4. Які є способи приготування змішаних напоїв?
5. Охарактеризувати спосіб МАДЛ?
6. Охарактеризувати спосіб ШЕЙК?
7. Охарактеризувати спосіб БІЛД?
8. Охарактеризувати спосіб СТИР?
9. Охарактеризувати спосіб ЛЕЄР?
10. Яку сировину використовують при оформленні екзотичних та тропічних коктейлів?
11. Що таке «цукрова паморозь»?
12. Які правила оформлення змішаних напоїв?
13. Що слугує гарніром для змішаних напоїв?

**Правила техніки безпеки**

Перед початком роботи потрібно перевірити санітарний стан обладнання, робочого місця.

Під час роботи потрібно дотримуватися правил експлуатації механічного, електричного, холодильного обладнання.

Під час нарізання продуктів потрібно правильно тримати ніж і стежити за рукою.

Забороняється ходити по лабораторії з ножем, розливати рідину на підлогу, столи, обладнання.

**Загальні відомості з теми**

Основною частиною коктейлю є база, а також додатково - зм’якшувально- згладжувальний компонент та смако – ароматичний компонент з додаванням наповнювача.

**База**,є основою для побудови змішаних напоїв і повинна бути в більшому об’ємі ніж інші компоненти. База придає особливий смак змішаному напою. В класичному варіанті побудови коктейлю. Базою може бути один натуральний напій, але іноді можливе і поєднання декількох напоїв. Загальний смак, аромат і колір повинні підпорядковуватися законам гармонії.Змішаний напій, побудований на базі джину, віскі, коньяку, повинен зберегти їх смак і аромат. В якості бази може бути як алкогольний так і безалкогольний напій. По вмісту алкоголю база може бути: - міцноалкогольною ( вміст спиру 25 – 30%); - середньо алкогольною (вміст спирту 15 – 25%); - слабоалкогольною ( вміст спирту до 15%). По вмісту цукру база може бути від 2 до 10 і навідь більше 10% .

Група Краста (erusta) – освіжаючий лонгдрінк. Це вид оригінальних коктейлів, які відрізняються від інших напоїв способом приготування, оформленням специфічними компонентами, що входять до їх складу.

Келих оформляють цукровою памороззю, на його дно опускають спіраль із цедри лимона (апельсина), складену у вигляді цілого плода. До групи Краста відносять коктейль типу Сау. Коктейль готують у шейкері з льодом, крізь фільтр шейкера вливають в оформлений келих Сау. Сервують соломинкою.

*Класичний Сау* готують із не змінних частин солодкої та кислої частини. Основою може бути один або декілька міцноалкогольних напоїв (використовують тільки дистилятори: горілки, віскі, джин, коньяк, ром, бренді).

*Коктейлі типу Сау* з однією основою.

1.Основа і кислі частини – не змінні, солодка частина замінюється:

А)фруктовими сиропами;

Б) плодово-ягідними лікерами;

В)ароматними лікерами;

Г)поєднання фруктових лікерів;

Д) поєднання фруктових сиропів;

Є) поєднання фруктових сиропів і всіх видів лікерів;

Ж) медом.

2.Основа і солодка частина не змінні. Кисла частина замінюється різними соками і їх поєднанням.

3.Основа не змінна. Солодка частина і кисла частина замінюються одночасно:

А) поєднання цитрусових соків і фруктових сиропів;

Б) поєднання цитрусових соків і різних лікерів;

В) поєднання цитрусових соків з медом.

*Коктейлі типу Сау* з кількома напоями як одна основа, де основа – не змінна:

А)заміна солодкої частини;

Б)заміна кислої частини;

В)одночасно заміна кислої та солодкої частини.

*Кисло-солодкі коктейлі типу Сау:*

Солодка і кисла частина не змінні, основою може бути:

А)поєднання основи з одним лікером;

Б)поєднання кількох основ з одним лікером;

В)поєднання основи з кількома лікерами;

Г)поєднання кількох основ з кількома лікерами.

**Зміст роботи**

**Завдання 1. Складання технологічної картки коктейлю групи Краста**

На кожну бригаду видається рецептура коктейлю. Бригада складає технологічну картку відповідного коктейлю, підготовлює робоче місце, підбирає необхідний інвентар та посуд. Готує, прикрашає та подає готовий коктейль групи Краста.

**Завдання 2. Розрахунок міцності коктейлю**

Складовими компонентами коктейлів є найрізноманітніші напої, при змішуванні яких змінюються характеристики і міцність одержуваних коктейлів.

Для розрахунку міцності користуються спеціальною методикою. Суть її полягає в наступному:

1) визначають вміст спирту в кожному компоненті, для чого вміст алкоголю множать на норму закладки;

2) розрахувують загальний вміст спирту, враховуючи всі складові;

3) проводять розрахунок міцності з урахуванням норми виходу коктейлю. Якщо коктейлі готують з льодом, то до загального виходу додають кількість льоду.

Для прикладу: при приготуванні коктейлю використовують наступні напої:

віскі 90 г (міцність 40%),

вермут 30 г (міцність 16%).

Розрахувати міцність приготованого коктейлю.

***Рішення 1.*** Розраховують вміст спирту у віскі: 90x40 = 36 г

2. Розраховують вміст спирту у вермуті: 30x16 = 4,8г

3. Визначають загальний вміст спирту в обох напоях: 36 + 4,8 = 40,8г

4. Розраховують вихід напою: 90+30 = 120

5. Розраховують міцність отриманого коктейлю: 120 г містять 40,8 г спирту 100 г спирту х= (40,8 х 100) / 120 = 34 (%).

Відповідь:міцність отриманого коктейлю 34%.

**Коктейль типу Сау**

*1.Сироп цукровий – 10;*

*2.Сік лимонний – 20;*

*3.Джин – 70;*

*4.Лід – 20.*

*5.Цукор – 5.*

**Вихід – 120.**

**Коктейль лимонно-полуничний**

*1.Лікер Кянну-Кукк – 5;*

*2.Лікер лимонний – 5;*

*3.Сік лимонний – 10;*

*4.Сік апельсиновий - 10;*

*5.Горілка – 50;*

*6.Настоянка полунична – 20;*

*7.Лід– 40;*

*8.Кольоровий цукор – 5.*

**Вихід – 140.**

**Коктейль Дайкірі**

*1.Сироп цукровий – 10;*

*2.Сік лайма – 20;*

*3.Ром кубинський білий – 70;*

*4.Цукор – 5.*

**Вихід – 100.**

**Коктейль Сайд**

*1.Лікер Тріпл сек – 10;*

*2.Сік лимонний – 20;*

*3.Коньяк – 70.*

*4.Цукор – 5.*

**Вихід – 100.**