

**Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Камышинский политехнический колледж»**

ПРОГРАММА

проведения профессиональных проб

«ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ ПРОБЫ – КАК ПЕРВЫЙ ШАГ К ПРОФЕССИИ»

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

для учащихся общеобразовательных школ 6-11 классов

**на базе лаборатории:
«Поварское дело» ГАПОУ «КПК»**

Авторы программы:

Шостак Н.А. – преподаватель высшей категории

Москвитина О.П.- преподаватель высшей категории

**Контакты автора: Волгоградская область, г. Камышин, shostokn@mail.ru,
89297876285**

ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

Уровень сложности	Формат проведения	Время проведения	Возрастная категория	Доступность для участников с ОВЗ
базовый	Очная	30	6-7	- не предусмотрено
		30-45	8-9	
		45-60	10-11 класс	

НАИМЕНОВАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО НАПРАВЛЕНИЯ

КОМФОРТНАЯ СРЕДА

ПОВАРСКОЕ ДЕЛО

I. Содержание программы

Введение (7 мин)

1. Краткое описание профессионального направления

Повар работает в индустрии питания, включая элитные рестораны, кафе, бары, а также в сфере социального обслуживания (больницах и домах престарелых), предоставляя питание гостям и персоналу. Диапазон профессиональных навыков и ожиданий клиентов будет варьироваться в зависимости от места работы. Требуемый тип и качество предоставляемой услуги напрямую связаны с оплатой, производимой заказчиком, будь то физическое или юридическое лицо. Помимо мастерства приготовления блюд, должность повара требует определенных навыков, связанных с коммерческим аспектом деятельности, в частности, соблюдением установленного бюджета и обеспечением ожидаемой прибыли. К этим навыкам относится составление меню, оформление заявки на пищевые продукты, их приобретение, контроль за хранение, использование и реализация готовой продукции, управление деятельностью производства через планирование, обмен информацией, взаимодействия с персоналом.

Повар, работающий в элитном отеле или ресторане высокой кухни, должен демонстрировать впечатляющие навыки приготовления пищи и ее презентации. Он создает и творчески подготавливает блюда к подаче, в соответствии с ожиданиями гостя. Мода и тенденции в сфере кулинарии постоянно меняются, так что повару необходимо всегда быть в курсе актуальных новинок. Гость ожидает, что прием пищи станет ярким и запоминающимся событием. Его впечатления складываются из атмосферы ресторана, презентации блюда, обслуживания.

Во все времена важнейшее значение имеет строгое соблюдение санитарных норм и правил личной гигиены, а также техники безопасности. Несоблюдение этих требований может иметь серьезные последствия для здоровья и благополучия гостя, а также нанести непоправимый ущерб репутации предприятия питания.

Организации питания оснащены высокотехнологичным оборудованием, при работе с которым необходимо соблюдать технику безопасности и правила охраны труда. Рабочее место представляет собой зону с опасными факторами, где сотрудники работают в стрессовых ситуациях, часто в ограниченном пространстве.

Для повара крайне важны навыки эффективной коммуникации. Профессиональная кухня является пространством повышенного давления, где команды поваров, специализирующихся на различных этапах производства, работают вместе, чтобы приготовить все блюда согласно меню. Координация работы бригады поваров имеет большое значение для гарантии качества и своевременной подачи блюд. Эффективное взаимодействие всех производственных подразделений будет способствовать созданию у гостя комплексных положительных впечатлений.

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

Повар – это специалист по приготовлению пищи. Профессия входит в ТОП-50 наиболее востребованных на рынке труда, новых и перспективных профессий, которые требуют внедрение в образовательный процесс современных технологий на уровне международных стандартов и передовых практик.

2. Место и перспективы профессионального направления в современной экономике региона, страны, мира

Благодаря глобализации в сфере индустрии питания, повара имеют возможность работать по всему миру. Спрос на услуги талантливого повара есть всегда. Для него открыты самые необычные и интересные заведения во всех уголках планеты. Это требует от него уважения к различным культурам, присущим им гастрономическим традициям и требованиям.

3. Необходимые навыки и знания для овладения профессией

В результате освоения программы учащиеся должны:

знать:

- содержание, характер труда в данной сфере деятельности, требования, предъявляемые к личности и профессиональным качествам;
- общие теоретические сведения, связанные с характером выполняемой работы;
- технологию выполнения профессиональной работы;
- правила безопасности труда, санитарии, гигиены;
- правила использования оборудования и инвентаря на примере практической работы.

уметь:

- выполнять простейшие операции; пользоваться инвентарем, оборудованием и документацией;
- выполнять санитарно-гигиенические требования и правила безопасности труда.

иметь практический опыт:

- первичных навыков по приготовлению горячих блюд и кондитерских изделий, правила их оформления и подачи;

Профессия – это трудовая деятельность, для выполнения которой человек должен обладать определенными знаниями и навыками, иметь специальные способности и развитые профессиональные качества.

4. О профессиональном направлении

Профессиональная деятельность повара осуществляется на предприятиях общественного питания различных типов и форм собственности (рестораны, кафе, столовые, буфеты, закусочные, кофейни); медицинские учреждения (больницы, санатории, оздоровительные лагеря); образовательные учреждения (школы, детские сады, институты, техникумы, колледжи); фабрики-заготовочные, фабрики-кухни, комбинаты полуфабрикатов; магазины-кулинарии.

5. Связь профессиональной пробы с реальной деятельностью

Профессиональная проба направлена на формирование интереса к профессии «Повар», а также способствует саморазвитию и самоопределению школьников, способных в дальнейшем к обучению по данной профессии.

Профессиональная проба дает понятие о гигиене труда, личной гигиене работников общественного питания. Санитарных требований к рабочему месту повара. Санитарные правила приготовления канапе в ассортименте, оформление пряников, лепка цветов из мастики и оформление кондитерских изделий (6-11 класс). Организация рабочего места в соответствии с технологическим процессом по приготовлению блюд.

Профессиональная проба предназначена для изучения технологии приготовления и приготовления сладких, холодных блюд и оформление кондитерских изделий, для развития творческих способностей школьников.

Постановка задачи (3 мин)

Профессиональная проба 1

1. Постановка цели и задачи в рамках пробы

Приготовить самостоятельно: салат **фруктовый**

Инструктаж по технике безопасности с режущим инструментом (3 мин)

2. Демонстрация итогового результата, продукта

В результате должны получиться: салат **фруктовый**

Внешний вид: салат **фруктовый** имеет свежий вид. Фрукты нарезаны примерно одинакового размера, оформлена завитками апельсина и цветочками винограда.

Цвет: каждый продукт имеет свой цвет с беловатым налетом от молочных продуктов.

Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам.

Выполнение задания (25 мин)

1. Подробная инструкция по выполнению задания

1. Все фрукты помыть, обсушить бумажным полотенцем, и очистить от кожуры.
2. Мандарин разобрать на дольки, нарезать на ломтики, сложить в миску.
3. Очищенное яблоко и грушу нарезать на ломтики, сложить в миску с мандаринами.
4. Очищенный банан разрезать вдоль на 4 части, а затем нарезать ломтиками.

5. Виноград без косточек разрезать поперек, оставив 3 шт. для оформления
6. В нарезанный продукт добавить сахарную пудру и йогурт, осторожно перемешать. Если готовить с мороженым, сахарную пудру можно не добавлять.
7. Из оставшегося винограда вырезать украшение в виде цветочка.
8. Салат аккуратно выложить в корзинку, оформить украшением из винограда.
9. Тонкие колечки разрезать от середины к краю и использовать для оформления.
10. Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

2.Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

На площадке колледжа: наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб-камеры и спецоборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом- соответствует/ не соответствует

Контроль, оценка и рефлексия (7 мин)

1. Критерии успешного выполнения задания

Внешний вид: Салат фруктовый имеет свежий вид. Фрукты нарезаны примерно одинакового размера, оформлена завитками апельсина и цветочками винограда.

Цвет: каждый продукт имеет свой цвет с беловатым налетом от молочных продуктов.

Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам.

2.Рекомендации для наставника по контролю результатов, процедуре оценки.

3.Вопросы для рефлексии учащихся

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов. В корзиночку выкладываем готовый салат, оформляем виноградом.

Анкетирование.

II. Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, программное обеспечение, инструменты, расходные материалы из расчета на группу или на 1 человека. С точки зрения технического обеспечения рекомендуется выбирать задания, для выполнения которых не потребуется редкое или сверхдорогое оборудование, или расходные материалы.

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество на 1 человека	На группу 7 человек
Стол кухонный	На усмотрение участника	1	3
Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1	1
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	3
Пластиковая урна для	На усмотрение участника	1	1

мусора (возможно педального типа)			
Доска разделочная зеленого цвета	На усмотрение участника	1	7
Миски нержавеющая объем 300мл	На усмотрение участника	1	7
Миски нержавеющей объем 600мл	На усмотрение участника	1	7
Ложки столовые	На усмотрение участника	1	7
Креманка	На усмотрение участника	1	7
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	1	1
Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	1	2
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	1	1
Моющие средства для мытья посуды 0,5л.	На усмотрение участника	1	1
Ножи поварской	На усмотрение участника	1	7
Нож маленький или нож карбовочный	На усмотрение участника	1	7
Одноразовые колпаки	На усмотрение участника	1	7
Веб-камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	1	1
Ноутбук	На усмотрение участника	1	1
бахилы	На усмотрение участника	1	7
фартук	На усмотрение участника	1	7

III. Приложение и дополнения к профессиональной пробе 1 (Приложение 1,2)

Профессиональная проба 2

Постановка задачи (5 мин)

1.Постановка цели и задачи в рамках пробы

Приготовить самостоятельно холодную закуску «Канапе»

Инструктаж по технике безопасности с режущим инструментом (3 мин)

2.Демонстрация итогового результата, продукта

В результате должна получиться холодная закуска «Канапе»

Внешний вид:канапе имеет свежий вид, не заветренный. Продукты нарезаныодинакового размера.

Цвет: соответствующий продуктам, входящих в канапе;

Вкус и запах: соответствует входящим в состав канапе продуктам, слегка солоноватый.

Выполнение задания (25 мин)

1.Подробная инструкция по выполнению задания

- 1.Сварить яйца вкрутую 10-12 минут. Остудить в холодной воде, очистить от скорлупы.
2. Помыть огурец, нарезать кругляши
3. Нарезать сыр и гастрономические продукты, используя выемки
4. Маслины вынуть из рассола
5. Крабовые палочки нарезать кольцами
6. Помыть и нарезать помидоры и уложить в отдельную тарелку.
7. Нарезать хлеб и уложить в отдельную тарелку.
8. Собрать канапе на шпажки
9. Оформитьканапе

2.Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

На площадке колледжа наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб - камеры и спец.оборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом- соответствует/ не соответствует

Контроль, оценка и рефлексия (7 мин)

1.Критерии успешного выполнения задания

Внешний вид:-канапе имеет свежий вид, не заветренный. Продукты нарезаныодинакового размера.

Цвет: соответствующий продуктам, входящих в канапе

Вкус и запах: соответствует входящим в состав канапе продуктам, слегка солоноватый.

2.Рекомендации для наставника по контролю результатов, процедуре оценки.

3.Вопросы для рефлексии учащихся

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов. На тарелку уложить пять канапе
Анкетирование.

IV. Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, программное обеспечение, инструменты, расходные материалы из расчета на группу или на 1 человека. С точки зрения технического обеспечения рекомендуется выбирать задания, для выполнения которых не потребуется редкое или сверхдорогое оборудование, или расходные материалы.

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми примечаниями	Количество на 1 человека	На группу 7 человек
Стол кухонный	На усмотрение участника	1	3
Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1	1
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	3
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	1
Доска разделочная зеленого цвета	На усмотрение участника	1	7
Миски нержавеющей объем 300мл	На усмотрение участника	1	7
Миски нержавеющей объем 600мл	На усмотрение участника	1	7
Бумажные полотенца	На усмотрение участника	1	1
Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	1	3
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	1	1

Моющие средства для мытья посуды 0,5л.	На усмотрение участника	1	1
Ножи поварской тройки	На усмотрение участника	1	7
Нож маленький или нож карбовочный	На усмотрение участника	1	7
Одноразовые колпаки	На усмотрение участника	1	7
Веб-камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	1	1
Ноутбук	На усмотрение участника	1	1
Бахилы	На усмотрение участника	1	7
Закусочная тарелка	На усмотрение участника	1	7
Фартук	На усмотрение участника	1	7

V. Приложение и дополнения к профессиональной пробе 2(Приложение 3,4)

Профессиональна проба 3

1.Постановка задачи (5 мин)

Постановка цели и задачи в рамках пробы

Приготовить самостоятельно – **Молочный коктейль**

Инструктаж по технике безопасности с режущим инструментом (3 мин)

2.Демонстрация итогового результата, продукта

В результате должна получиться **Молочный коктейль**

Внешний вид: Коктейль подается в высоком коктейльном бокале, украшается бананом и тертым шоколадом.

Цвет: Свойственный молоку

Вкус и запах: молочные с ароматом банана и мороженого

Консистенция: однородная, жидкая, с пенкой в верхней части бокала.

Выполнение задания (25 мин)

1.Подробная инструкция по выполнению задания

1. Банан вымыть и очистить от кожуры.
2. Разделить банан на несколько частей и положить в блендер.
3. Добавить к банану охлаждённое молоко и взбить на сильной скорости

4. Добавить к молочной смеси мороженое, и еще раз взбить до однородной массы. Она должна получиться густой.
5. Подать коктейль, разлив его по бокалам. Украсить кусочками банана и шоколадной крошкой.

2.Рекомендации для наставника по организации процесса выполнения задания

На площадке колледжа наставник, вместе с участниками производит пробу 3. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб-камеры и спецоборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом- соответствует/ не соответствует

Контроль, оценка и рефлексия (7 мин)

1.Критерии успешного выполнения задания

Внешний вид: Коктейль подается в высоком коктейльном бокале, украшается бананом и тертым шоколадом.

Цвет:Свойственный молоку

Вкус и запах: молочные с ароматом банана и мороженого

Консистенция: однородная, жидкая, с пенкой в верхней части бокала.

2. Рекомендации для наставника по контролю результата, процедуре оценки

На площадке колледжа наставник, вместе с участниками производит пробу. Участники оценивают свои блюда и дают комментарии сначала сами. Наставник корректирует ответы, помогает участнику правильно сформулировать мысль. Далее наставник дает свою экспертную оценку. Если проба проводится дистанционно, то наставник производит наблюдение и оценку с помощью веб-камеры и спецоборудования на усмотрение организатора. Оценивает внешний вид (текстура), цвет. Сервировку. Оценка блюда определяется односложным ответом- соответствует/ не соответствует.

3. Вопросы для рефлексии учащихся

Рефлексия и контроль включает: презентация готового продукта. Дегустация. Обсуждение результатов. Готовый коктейль налить в оформленный бокал. Подать Анкетирование.

VI. Инфраструктурный лист

В инфраструктурном листе указывается оборудование, программное обеспечение, инструменты, расходные материалы из расчета на группу или на 1 человека. С точки зрения технического обеспечения рекомендуется выбирать задания, для выполнения которых не потребуется редкое или сверхдорогое оборудование, или расходные материалы.

Наименование	Рекомендуемые технические характеристики с необходимыми	Количество на 1 человека	На группу 6 человек

	примечаниями		
Барная стойка	На усмотрение участника	1	1
Шкаф холодильный бытовой	На усмотрение участника	1	1
Мойка бытовая	На усмотрение участника	1	1
Пластиковая урна для мусора (возможно педального типа)	На усмотрение участника	1	1
Доска разделочная зеленого цвета	На усмотрение участника	1	6
Тарелка столовая	На усмотрение участника	1	6
Щипцы барные	На усмотрение участника	1	2
Бокал коктейльный	На усмотрение участника	1	6
Бумажные салфетки	На усмотрение участника	2	12
Коктейльные трубочки	На усмотрение участника	2	12
Губка для мытья посуды	На усмотрение участника	1	2
Пакеты для мусора	На усмотрение участника	1	1
Моющие средства для мытья посуды 0,5л.	На усмотрение участника	1	1
Нож бармена	На усмотрение участника	1	6
Блендер	На усмотрение участника	1	1
Веб-камера/программа Zoom, либо meet, либо skype.	На усмотрение участника	1	1
Ноутбук	На усмотрение участника	1	1
Бахилы	На усмотрение участника	1	6
Фартук бармена	На усмотрение участника	1	6

VII. Приложение и дополнения к профессиональной пробе 3(Приложение 5,6)

АНКЕТА

участника профессиональной пробы 1

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

Мои эмоции	 Слегка улыбающееся лицо позитив, хорошее настроение	 Задумчивое лицо размышление, выбор, задача	 Ничего не выражающее лицо каменное лицо, (pokerface), ноль эмоций	 Выражение неодобрения сварливость, скептицизм, недовольство, раздражение

Спасибо за участие в профессиональной пробе

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №1

Салат фруктовый

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр	
		1 порцию	На 7 порций
1	Банан	40	280
2	Яблоко	40	280
3	Груша	40	280
4	Мандарин	40	280
5	Виноград	40	280
6	Сахарная пудра	20	140
7	Йогурт	50	350
8	Апельсин для оформления	20	140

Последовательность выполнения работы:

1. Все фрукты помыть, обсушить бумажным полотенцем, и очистить от кожуры.
2. Мандарин разобрать на дольки, нарезать на ломтики, сложить в миску.
3. Очищенное яблоко и грушу нарезать на ломтики, сложить в миску с мандаринами.
4. Очищенный банан разрезать вдоль на 4 части, а затем нарезать ломтиками.
5. Виноград без косточек разрезать поперек, оставив 3 шт. для оформления
6. В нарезанные продукты добавить сахарную пудру и йогурт, осторожно перемешать. Если готовить с мороженым, сахарную пудру можно не добавлять.
7. Из оставшегося винограда вырезать украшение в виде цветочка.
8. Салат аккуратно выложить в креманку, оформить украшением из винограда.
9. Тонкие колечки разрезать от середины к краю и использовать для оформления.

Требования к качеству:

Внешний вид: салат имеет свежий вид. Фрукты нарезаны примерно одинакового размера, салат оформлен завитками апельсина и цветочками винограда.

Цвет: каждый продукт имеет свой цвет с беловатым налетом от молочных продуктов.

Вкус и запах: свойственный входящим в состав продуктам.

Срок реализации: не более 30 минут

АНКЕТА

участника профессиональной пробы 2

1. Данные о заполнителе:

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?

3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?

4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:

5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?

6. Чему Вы хотели бы еще научиться?

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

Мои эмоции	 Слегка улыбающееся лицо позитив, хорошее настроение	 Задумчивое лицо размышление, выбор, задача	 Ничего не выражающее лицо каменное лицо, (pokerface), ноль эмоций	 Выражение неодобрения сварливость, скептицизм, недовольство, раздражение

Спасибо за участие в профессиональной пробе

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2

Холодная закуска «Канapé»

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр.	
		1 порцию	На 7 порций
1	Хлеб	100	700
2	Карбонат (колбаса, сосиски)	50	350
3	Сыр	15	105
4	Огурец свежий	30	210
5	Майонез	10	70
6	Помидоры	5шт	35
7	Маслины	5шт	35
8	Яйцо	5шт	35
9	Крабовые палочки	1шт	7

Технология приготовления: Хлеб нарезают на пластинки размером 1,5 на 1,5 см., кружочки, слегка подсушивают в жарочном шкафу. На хлеб выкладывают карбонат, вырезанный специальной выемкой для канapé или в виде квадрата. На карбонат укладывают огурец, зелень и на шпажку.

Требования к оформлению, подаче, реализации: Подается на тарелке и украшенным зеленью. Подается холодным. Подготовку канapé производят не ранее, чем за 15 мин до отпуска и хранят его в холодильнике.

Показатели качества и безопасности: Хлеб аккуратно нарезан. Цвет и запах соответствуют виду продуктов. Соответствует основному продукту, без постороннего привкуса

АНКЕТА**участника профессиональной пробы 3****1. Данные о заполнителе:**

ФИО _____

Учебное учреждение _____

Класс _____

2. Что Вам понравилось в данной профессиональной пробе?_____
_____**3. Будете ли Вы использовать полученные умения в повседневной жизни?**_____
_____**4. Ваши замечания по проведению профессиональной пробы:**_____
_____**5. Считаете ли Вы нужным проводить подобные профессиональные пробы в дальнейшем?**_____
_____**6. Чему Вы хотели бы еще научиться?**

Точки моего настроения во время прохождения профессиональной пробы

Мои эмоции	 Слегка улыбающееся лицо позитив, хорошее настроение	 Задумчивое лицо размышление, выбор, задача	 Ничего не выражающее лицо каменное лицо, (pokerface), ноль эмоций	 Выражение неодобрения сварливость, скептицизм, недовольство, раздражение

Спасибо за участие в профессиональной пробе

Технологическая карта №3**Молочный коктейль**

№	Наименование сырья	Расход сырья, гр	
		1 порцию	На 6 порций
1	Молоко	200	1200
2	Мороженое	150	900
3	Банан	1 шт	6 шт
4	Шоколад	10	60

Последовательность выполнения работы:

1. Банан вымыть и очистить от кожуры.
2. Разделить банан на несколько частей и положить в блендер.
3. Добавить к банану охлаждённое молоко и взбить на сильной скорости
4. Добавить к молочной смеси мороженое, и еще раз взбить до однородной массы. Она должна получиться густой.
5. Падать коктейль, разлив его по бокалам. Украсить кусочками банана и шоколадной крошкой.

Требования к качеству:

Внешний вид: Коктейль подается в высоком коктейльном бокале, украшается бананом и шоколадом.

Цвет: Свойственный молоку

Вкус и запах: молочные с ароматом банана и мороженого

Консистенция: однородная, жидкая, с пенкой в верхней части бокала.