**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ**

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Саратовской области «Ершовский агропромышленный лицей»

**Методическая разработка**

открытого занятия

по профессиональному модулю: «Технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд»

на тему: «Горячие напитки»

г. Ершов, 2024 г.

Методическая разработка открытого занятия на тему: «Горячие напитки» по ПМ 0.3 «Технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд» подготовлена преподавателем ГБПОУ СО «Ершовский агропромышленный лицей» Алакиной Т.А.

Методическая разработка подготовлена для повышения педагогического мастерства, обмена опытом с преподавателями.

Изложена методика проведения лекции по технологии приготовления, оформления, подачи, рассмотрено качество горячих напитков.

**Введение**

Методическая разработка по ПМ 0.3 «Технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд» на тему: «Горячие напитки» подготовлена соответственно программе подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии 35.01.23 Хозяйка (ин) усадьбы

естественнонаучного профиля на базе основного общего образования

. На данную тему отводится 2 часа, согласно программе курса.

Тема включает ряд вопросов по технологии приготовления, оформлению, подаче, оценке качества горячих напитков.

Для достижения поставленных задач используются различные приёмы и методы, направленные на стимулирование и мотивацию познавательной деятельности студентов, дает возможность охватить большой объем изучаемой темы: презентации, сообщения студентов, решение практических задач, кроссворда, сравнительный анализ рецептур блюд, обобщение.

Использование инновационных методов обучения способствуют развитию творческих способностей, разговорной речи, умения формулировать и высказывать свою точку зрения, способствуют развитию профессиональных интересов, раскрывают значимость овладения глубокими теоретическими знаниями и мотивируют к творческому подходу при приобретении профессиональных навыков.

**План занятия**

**Профессиональный модуль:** Технология кулинарного приготовления пищи и контроля качества блюд.

**Тема:** «Горячие напитки».

**Вид занятия:** лекция с элементами проблемного и опережающего обучения

**Тип занятия:** комбинированный.

**Цель:**

**методическая:** усовершенствование методики проведения лекционного занятия с использованием современных методов обучения; активизация познавательной деятельности путем использования активных и интерактивных методов (исследовательской работы, мультимедийные презентации). **дидактическая:** изучить ассортимент, технологию приготовления, показатели качества горячих напитков. Рассмотреть способы оформления и подачи напитков.

**воспитательная:** воспитать целеустремленность в овладении основами профессионального мастерства, чувство личной и коллективной ответственности. Развитие способности студентов свободно выступать на аудиторию.

**Форми и методы:** словесные (беседа, объяснение); наглядные (исследования студентов, мультипрезентация, видеоролик); практические (составление ТСП, тест); проблемные (решение проблемной ситуации, фронтальный опрос); самостоятельная работа студентов.

**Методическое обеспечение:**

**дидактическое:** раздаточный материал, Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, учебники, опорные конспекты, кинофрагменты, мультимедийные презентации, сообщения студентов, буклеты.

**техническое:**мультимедийное и телекоммуникационное оборудование, сервированный стол, натуральные образцы.

**Межпредметные связи:**

**обеспечивающие:** органическая и неорганическая химия, микробиология и физиология питания, товароведение пищевых продуктов, оборудование предприятий общественного питания, санитария и гигиена, культурология.

**обеспечиваемые:** физколоидная химия,процессы и аппараты, метрология и стандартизация, организация производства на предприятиях ресторанного хозяйства, организация обслуживания в предприятиях ресторанного хозяйства,учет и отчетность.

**Литература**

**основная**

1. Анфимова Н.А.; Захарова Т.И., и др., Кулинария, Москва 2003.
2. Ковалев Н.И.; Сальникова Л.К. Технология приготовления пищи, Москва 2003.
3. Качурина Т.А.; Кулинария, Москва 2008.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий сост/ А.И. Здобнов. – К.:Арий, 2011.
5. Левшина Л.Д.; Новикова О.В. и др. Технология приготовления пищи, Харьков: Мир книг, 2012.
6. Харченко Н.Е.; Чеснокова Л.Г., Технология приготовления пищи, Москва 2004.
7. Сборник технологических карт на блюда и кулинарные изделия для заведений ресторанного хозяйства/ Авт.-сост. А.М. Беляева. – К.: Издательство А.С.К., 2007.- 1248с.

**дополнительная**

1. Бутейкис Н.Г. Технология мучных кондитерских изделий: Учебник/ Н.Г. Бутейкис; А.А. Жукова.- М.: ИРПО, Изд. Центр «Академия», 2001.- 304с.
2. Коршунова Г.Ф., Ильдирова С.К., Технология продукции ресторанного хозяйства, науч. Пособие, Донецк, 2010.
3. Фурс И.Н. Технология производства продукции общественного питания, Минск, ООО «Новое знание», 2002.

**Информационные ресурсы**

[www.icookbook.ru](http://www.icookbook.ru)

www.gotovim.ru

[www.gurmania.ru](http://www.gurmania.ru)

www.blinec.ru

[www.meals.ru-Meals.ru](http://www.meals.ru-Meals.ru)

[www.ekulinar.ru](http://www.ekulinar.ru)

www.good-food.org

www.good-cook.ru

www.cooking.ru

**Девиз занятия:**

***«Выживает не сильнейший и не умнейший, а тот,***

***кто лучше реагирует на происходящие изменения»***

**Структура занятия**

1. Организационная часть.
2. Презентация темы и цели занятия.
3. Мотивация учебной деятельности студентов. Слово преподавателя. Сообщения студентов.
4. Актуализация опорных знаний.
5. Изучение нового материала с использованием мультимедийной презентации преподавателя и студентов.
6. Закрепление нового материала методом тестирования. Самооценка.
7. Подведение итогов занятия. Обоснование и объявление оценок.
8. Домашнее задание (дифференцированное).

**Ход занятия**

**1. Организационный момент.**

Приветствие.

Проверка присутствующих и их готовности к занятию.

*Преподаватель:* Здравствуйте! Я рада вас видеть. Староста, пожалуйста, сообщите о готовности группы к занятию.

*Староста:* Группа готова к занятию, отсутствуют ….. по причине…..

Преподаватель: Спасибо.

1. **Сообщение темы и цели занятия** (студенты заполняют опорный конспект. **(Приложение 1)**

Преподаватель: О чем пойдет речь на сегодняшнем занятии, нетрудно догадаться по предметам, которые вы видите на столиках. Какова тема нашего занятия?

Ответ: Горячие напитки.

Преподаватель: верно. Я предлагаю записать вам тему, цель и план занятия в опорный конспект, который находится у каждого из вас на парте.

Цель сегодняшнего занятия: изучить ассортимент горячих напитков, технологию их приготовления, способы подачи.

Мы познакомимся с:

**План занятия**:

1.История возникновения горячих напитков.

2.Классификация напитков.

3.Технология приготовления горячих напитков.

Преподаватель: Что, по-вашему, нужно делать, чтобы достичь целей занятия?

*Ответ: внимательно слушать преподавателя, сообщения одногруппников, анализировать информацию, не отвлекаться, активно работать в течение всего занятия.*

1. **Мотивация учебной деятельности:**

**Вступительное слово преподавателя:**

Уважаемые ребята! Наверное, нет человека, который бы не употреблял горячие напитки: чай, кофе, какао, горячий шоколад. Они давно пользуются любовью у человечества и стали неотъемлемой частью жизни каждого из нас. В любой компании станет веселее, если ее участников объединяют в тесный круг эти ароматные напитки. Безусловно, напитки обладают свойством объединять людей своим теплом, неповторимым вкусом.

Человек не только употребляет определенное количество нужной для него жидкости, выпивая на перерыве, между делами чашку-другую, он получает намного больше – наслаждение, спокойствие, чудесное настроение и даже улучшает самочувствие.

На протяжении недели студенты вашей группы проводили исследование на тему «Употребление горячих напитков» и подготовили отчет в виде презентации.

Давайте послушаем информацию аналитиков.

Преподаватель: Спасибо, ребята! Действительно, мы убедились в том, что горячие напитки широко пользуются спросом у населения. И сегодня вы узнаете много информации по данной группе напитков.

1. **Актуализация опорных знаний.**

*Преподаватель:* Прежде, чем мы приступим к изучению новой темы, давайте вспомним материал, изучаемый вами по курсу товароведения пищевых продуктов, оборудования предприятий общественного питания.

Ответьте, пожалуйста, на следующие вопросы:

*Студенты отвечают на вопросы, используя знания по курсу товароведения пищевых продуктов, оборудования предприятий общественного питания.*

**Преподаватель задает вопросы и фиксирует правильные ответы.**

**1.Какое оборудование используют для приготовления горячих напитков?**

*Ожидаемый ответ: в зависимости от вида напитка:*

*- для чая используют электрические кипятильники, электрочайники, французские прессы;*

*-для кофе используют: турки, френч-прессы, кофеварки, экспрессо-машины.*

**2. Скажите, какой чай бывает в зависимости от времени ферментации?**

*Ожидаемый ответ: в зависимости от степени обработки и окисления, чай бывает* ***черный*** *– окисление происходит от 2-х недель до месяца;* ***зеленый*** *- окисление не более 2-х дней (его еще называют неферментатированным);* ***желтый*** *чай - похож на зеленый, а также чай* ***улун*** *– он бирюзового оттенка;* ***красный*** *чай -2-3 дня проходит окисление;* ***синий*** *чай – это сильно окисленный красный чай;чай* ***пуэр*** *–изготавливается из старых листьев и окисляется несколько лет.*

Преподаватель: *Европейцы предпочитают черный чай, мудрый Восток отдает предпочтение зеленому. Зеленый чай считается одним из самых активных носителей витамина С.*

**3. А какие чаи называют «чай-букет» и «чай-бальзам»?**

*Ответ: «чай-букет» - это смесь нескольких сортов чая, а «чаем-бальзамом» называют чаи, в которых используют ароматизирующие натуральные добавки из трав, кореньев…*

1. **Кто скажет, какими свойствами обладает кофе?**

*Ожидаемый ответ: он бодрит, дает заряд энергии…*

***А почему?***

*Ответ: в кофе содержится алкалоид кофеин, который обладает возбуждающим действием.*

**5.Какой кофе поступает на предприятия общественного питания?**

*Ожидаемый ответ: на ПОП кофе поступает в зернах и молотый; сырой и жареный, а также растворимый.*

***Преподаватель:*** а вы, наверное, слышали, что на мировом рынке есть очень дорогой кофе «Лувак», который отличается тем, что ферментация его производится в желудочно-кишечном тракте зверька мусанга.

***Преподаватель демонстрирует натуральные образцы кофе***

**6.Как получают какао-порошок?**

*Ожидаемый ответ: порошок получают путем тонкого помола оболочки какао-плодов (какавэлла).*

**Преподаватель комментирует ответы***.*

1. **Изучение нового материала с помощью мультимедийной презентации преподавателя и студентов.**

Преподаватель: А сейчас мы приступаем к рассмотрению первого вопроса нашего плана занятия.

Мы пригласили товароведа, Абдусаттарову Наталью Васильевну, которая расскажет нам о происхождении и пользе горячих напитков.

Обращаю ваше внимание на то, что по ходу рассказа вам **необходимо заполнить схемы в ОК**: химический состав чая, кофе, какао.

**С помощью презентации Наталья Васильевна рассказывает историю чая, кофе, какао, шоколада.**

Преподаватель: А сейчас рассмотрим **классификацию горячих напитков:**

Запишите, пожалуйста, в **ОК:** В общественном питании готовят такие горячие напитки: чай, кофе, какао, горячий шоколад.

Преподаватель: Мы рассмотрим особенности их приготовления, подачи. Скажите, по каким признакам классифицируется чай?

*Ответ:*

***по месту произрастания****: индийский, цейлонский, китайский, турецкий, грузинский, азербайджанский;*

***по особенностям производства:*** *байховый, прессованный.*

Преподаватель: Молодцы, чувствуется, насколько хорошо вы знаете этот материал из курса товароведения.

А кто может сказать – какой чай у меня в руках?

*Ожидаемый ответ: кирпичный, прессованный.*

Преподаватель дополняет ответ.

**Запишите в ОК значение чая для организма**:

**\****оказывает тонизирующее действие на организм;*

\**благоприятно действует на процессы пищеварения;*

*\*способствует лучшему усвоению пищи;*

*\*обладает бактерицидными свойствами;*

*\*способствует выведению из организма вредных веществ;*

*\*является источником витаминов и минеральных веществ;*

*\*обладает лечебными свойствами.*

Существует много способов заваривания чая. У каждого народа есть свои секреты приготовления и его подачи. У нашего народа это связано с рядом традиций. Одна из них – кипятить воду в самоваре; другая – применение специальных сервизов; приготовление чая парами чайников

Заваривать чай лучше в фарфоровом или фаянсовом чайнике. Не рекомендуется заваривать чай в металлической посуде, исключение составляют только изделия из серебра. Заваривать чай обязательно нужно в сухом и тёплом чайнике. Нужно ополоснуть чайник кипятком. Для заварки трав необходимо иметь отдельный чайник.

Для разных видов чая существуют разные нормы количество чая для заварки. Для чёрного чая обычно берут 1 чайную ложку чая (1-2г) на 1-2 стакана воды, для зелёного 1,5-2 чайные ложки чая на 1-2 стакана воды.

Сейчас откройте Сборники рецептур блюд, раздел «Горячие напитки», ознакомьтесь с введением и с рецептурами.

*Обратите внимание – какое количество сухого чая необходимо для заварки по Сборнику рецептур.*

*Ответ*– 1-2 г на 200мл готового чая ( на порцию чая 200 мл используют 50 мл заварки).

**Сообщение студента: Правила заваривания чая:** Пожалуйста, слушая рассказ, заполните схему ее приготовления в **ОК**.

Итак, насыпав заварку в чайник, её необходимо залить кипятком на 1/3 объема и закрыть чайник крышкой. Чайник нужно покрыть салфеткой так чтобы были покрыты носик чайника и крышка, в этом случае аромат чая лучше сохранится. Настаивают от 5 до 10 минут, а затем доливают чайник до 3/4 объема. Не стоит слишком укрывать чайник т. к. чай в этом случае будет сильно преть и терять свой вкус.

Аромат чая во многом определяется эфирными маслами, которые образуются в пене чая, поэтому после заваривания рекомендуют размешать ложечкой образовавшуюся пену.

Время заварки зависит от вида чая.

Чёрный чай рекомендуют заваривать 4-5 минут и не более 8 минут, ароматизированный чай нужно заваривать не более 3 минут, некоторые виды зелёного чая настаиваются до 15 минут. Наиболее освежающий чай - после 3-х минут заваривания.

**Восточная пословица гласит: «Свежий чай подобен бальзаму. Чай, оставленный на ночь, подобен змее».**

*На экране какая раньше была посуда оборудование самовар сервизы….*

**Преподаватель:**

**Кофе – вкусный и бодрящий напиток.** Он снимает усталость и повышает умственную активность.

Чем крупнее частицы молотого кофе, тем они быстрее оседают. Крупно размалывают зерна для приготовления напитка в кофейниках или другой посуде; напиток обязательно процеживают. Для приготовления черного кофе в турках надо размалывать зерна как можно мельче. Он имеет наилучшие органолептические показатели

В 1840-х годах в обиходе для приготовления кофе были [габеты](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%93%D0%B0%D0%B1%D0%B5%D1%82) или венские сифоны. В настоящее время для приготовления кофе все чаще используются: [джезвы](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%94%D0%B6%D0%B5%D0%B7%D0%B2%D0%B0) (турки), [кофеварки](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9A%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0) фильтрового и [гейзерного](http://ru.wikipedia.org/wiki/%D0%9C%D0%BE%D0%BA%D0%B0_(%D0%BA%D0%BE%D1%84%D0%B5%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%BA%D0%B0)) типов, эспрессо-машины*.*

Преподаватель: не забывайте делать записи в **ОК.**

**Существует много способов приготовления и подачи кофе:**

Я расскажу о особенностях приготовления некоторых видов кофе и в этом мне будет помогать………………………………………………………………………

***ВИДЕОРОЛИК «ПРИГОТОВЛЕНИЕ КОФЕ»***

***Сообщение студента*: Кофе черный –** кофейник или кастрюлю ополаскивают кипятком, высыпают требуемое количество порошка кофе, наливают кипяток, доводят до кипения, но не кипятят. После этого кофе отстаивают, процеживают, сливают в кофейник или наливают непосредственно в чашки, стаканы. Отпускают кофе по 100 мл, отдельно подают сахар в количестве 15 г, а также лимон массой нетто 7 г. В зависимости от спроса можно отпускать кофе по 200 мл.

Есть несколько способов приготовления кофе:

* **Кофе по-восточному (по-турецки) –** со специями и с добавлением холодной воды.
* **Кофе с молоком**
* **Кофе по-венски –** с взбитыми сливками и сахаром
* **Кофе по-варшавски** – с сахаром и топленым молоком.
* **Эспрессо –** приготовленный путём пропускания горячей (90 °C) воды через фильтр с молотым кофе.
* **Американо**(americano)**-** готовится в эспрессо-кофеварке.
* **Капучино-** кофейный напиток на основе эспрессо с добавлением молока и молочной пенки

**Кофе по-ирландски (айриш-кофе)**- смесь крепкого свежесваренного кофе эспрессо и виски голландского производства, увенчанная легкой, воздушной шапкой нежных взбитых сливок.

* **Латте (**от итал. caffè latte **–**«кофе с молоком»)
* **Растворимый кофе**
* **Кофейный напиток**
* **Глясе**(фр. glacé) **–**холодный напиток на основе кофе, с добавлением мороженого. Подается в стеклянном стакане или фужере, при этом кофе готовят традиционным способом и охлаждают его.

**Преподаватель: А как приготовить какао?**

**Преподаватель***:* Как варят какао с молоком?

1. Доводим молоко до кипения.
2. Какао - порошок размешиваем с сахаром и небольшим количеством кипятка (100 мл на 1 л напитка).Это необходимо для того чтобы в нашем напитке не было комков.
3. В полученную массу выливаем кипящее молоко, остальной кипяток, размешиваем, доводим до кипения.

! Соотношение воды и кипятка можно изменить.

1. Разливаем горячее какао в чашки или стаканы.

**Какао с мороженым –** готовят какао с молоком и сахаром, охлаждают

до 8-10 С. Разливают в стаканы или бокалы и сверху кладут мороженое.

***ВИДЕО РОЛИК «ПРИГОТОВЛЕНИЕ КАКАО И ШОКОЛАДА»***

**Приготовление и подача горячего шоколада:**

**Существует много способов приготовления и подачи кофе:**

*Чарльз Диккенс считал, что* ***«Нет шоколада – нет завтрака»,*** *говорят****:*** *«****Слишком много шоколада – это ровно столько, сколько надо» и*** *«****Никому не рано и никому не поздно полюбить шоколад...»***

**Шоколад с молоком -** Порошковый шоколад смешивают с сахаром, разводят небольшим количеством кипятка и доливают горячее молоко.

**!** Плиточный шоколад предварительно измельчают.

**Шоколад со взбитыми сливками -** приготовленный шоколад охлаждают, разливают в стаканы или фужеры, сверху кладут сливки (30% жирности), взбитые с сахарной пудрой. Можно добавлять кусочки пищевого льда.

**Шоколад глясе с ликером –** в охлажденный готовый шоколад доливают ликер, сверху кладут взбитые сливки.

Преподаватель: **При оценке качества напитков контролируют соблюдение рецептуры, их оформление, вкус и аромат, а также температуру подачи *(не менее 75 С – горячих и 8 – 14 С – холодных).***

1. **Закрепление нового материала методом тестирования (Викторина)**

Преподаватель: Насколько усвоен материал, сейчас вы сами себя проверите. Вам нужно ответить на вопросы викторины.

Молодцы! Вы хорошо усвоили пройденный материал!

**7.Подведение итогов.**

**Слово преподавателя**:

1.Скажите, пожалуйста, насколько интересно было содержание нашего занятия?

2.Какую новую информацию вы открыли для себя?

3.Вам пригодятся эти знания в повседневной жизни? Где вы их будете применять?

4.Понравилось ли вам заниматься исследовательской работой?

**Преподаватель:** Быстро истекло время нашего занятия. Благодарю вас за помощь и активную работу. Я надеюсь, что знания, приобретенные сегодня,

позволят вам с пониманием их использовать при прохождении практики и в дальнейшем на рабочих местах или просто дома при встрече гостей. На следующем занятии мы с вами рассмотрим методику расчетов сырья для приготовления напитков, на лабораторном занятии закрепим теоретические знания по данной теме.

1. **Объявление оценок и их аргументация. Лист оценивания.**
2. **Домашнее задание:**

Преподаватель: домашнее задание есть у вас в раздаточном материале. Ознакомьтесь с ним, пожалуйста, и если у вас возникли вопросы – я отвечу на них.

1. Работа с учебником Н.А. Анфимова «Кулинария» стр. 331-337.

2. Работа с опорным конспектом. Выучить технологию приготовления горячих напитков.

3. Подготовить презентацию или реферат по теме «Коктейли…»

4. Заполнить таблицу «Характеристика холодных напитков»:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование | Основа | Наполнители | Особенность приготовления | Особенность подачи |
|  |  |  |  |  |

Рекомендуемая литература и интернет сайты: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Всего доброго всем! До свидания!**

**Преподаватель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Алакина Т.А.**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 1**

**Опорный конспект**

**Тема \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Цель \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**План занятия:**

1.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Оборудование для приготовления горячих напитков**

**Классификация горячих напитков**

**Ассортимент**

**Значение напитков**

**Правила заваривания чая**

**Чай – заварка**

Фарфоровый чайник ополаскивают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, насыпают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ на \_\_\_\_ объема чайника, закрывають крышкой, накрывают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и настаивают \_\_\_\_\_\_\_мин, доливают чайник\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. На порцию чая (200 мл) используют \_\_\_\_ мл заварки, что равноценно \_\_\_\_ г сухого чая.

**Подача: Одним чайником:** Чай заваривается в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_емкостью \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_мл.

Подают чай в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. К чаю подают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_... Отдельно в молочнику подают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Парами чайников:** Чай - заварку подают в маленьких\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, одновременно подают великий фарфоровый чайник с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, или чашку с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Приготовление и подача кофе**

**Кофе черный –** кофейник или кастрюлю ополаскивают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, высыпают требуемое количество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, наливают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, доводят до кипения, но не кипятят. После этого кофе\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, процеживают, сливают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или наливают непосредственно в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Отпускают кофе по \_\_\_\_мл; отдельно подают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_в количестве 15 г, а также \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_массой нетто \_\_ г. В зависимости от спроса можно отпускать кофе по \_\_\_\_ мл.

**Кофе по-восточному (по-турецки)** готовится в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. В нее насыпают кофе (\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_размола), весь сахар по норме, наливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_воду, нагревают до кипения (до образования пены), но не дают закипеть. Можно снять турку с огня, а затем нагреть и снова дать подняться пене. Кофе разливают в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, не процеживая, с гущей. Отдельно в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или в \_\_\_\_\_\_\_\_\_подают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. В чашку можно добавить несколько капель воды, чтобы гуща быстрее осела. Часто для приготовления этого кофе используются специи, такие, как \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и так далее.

**Кофе с молоком –** варят \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_кофе, процеживают, вливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и доводят до кипения ( молоко смягчает терпкий вкус напитка, повышает его питательность, хотя и совершенно меняет вкус. Подают в\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, отдельно в вазочке –\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Кофе по-венски –** в кофейнике или кастрюле варят черный кофе, добавляют в него \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и вновь доводят до кипения. В \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_вместимостью \_\_\_\_\_ мл.кофе наливают не до самого верха и кладут \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(жирностью не меньше 35%) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_(можно и с ванилином). Их можно посыпать черным шоколадом. Иногда при этом используют трафареты.

**Кофе по-варшавски –** в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_процеженный кофе добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_молоко, оставшееся от приготовления пенок, кофе доводят до кипения, разливают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и сверху кладут\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Растворимый кофе** готовят только в кофейниках\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Кофе заливают \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и размешивают. Или используют натуральный растворимый кофе, расфасованный в пакетики.

**Кофейный напиток –** порошок заливают\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, доводят до кипения, Отстаивают \_\_\_\_\_ минут, сливают, добавляют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, горячее \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_и доводят до кипения.

**Кофе «Гляссе» -** к готовому\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_кофе добавляют\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ до температуры\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Перед подаче кофе наливают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, добавляют \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ и сразу подают с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Приготовление и подача какао**

Какао – порошок растирают с \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, добавляют небольшое количество\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ ( \_\_\_\_мл на 1 л напитка). Эту смесь вливают в кипящее\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, непрерывно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Доводят до\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.Разливают горячее какао в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Приготовление горячего шоколада**

**Шоколад**: плиточный предварительно \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; порошок шоколада смешивают с\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; разводят небольшим количеством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; Растирают до однородной массы. Молоко\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_; Непрерывно\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, вливают разведенный шоколад; доводят до \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. Подают в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_или в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Требования к качеству горячих напитков** | | | |
| **Чай** | **Кофе** | **Какао** | **Горячий шоколад** |
|  |  |  |  |

**Опорные схемы**

**Химический состав чая Химический состав кофе**

**Химический состав какао**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 2**

**Задание для студентов «исследователей»: провести анкетирование со студентами и преподавателями колледжа.**

**Анкета для проведения исследования по теме «Горячие напитки»**

**(можно анонимно)**

1.Фамилия\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_группа\_\_\_\_\_\_пол\_\_\_\_\_\_\_возраст\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

2.Употребляете ли Вы горячие напитки: чай, кофе, какао, горячий шоколад?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

3. Какой горячий напиток Вы чаще всего употребляете?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

4. Сколько раз в сутки Вы употребляете чай?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

5. Сколько раз в сутки Вы употребляете кофе?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

6. . Сколько раз в сутки Вы употребляете какао?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

7. . Сколько раз в сутки Вы употребляете горячий шоколад?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

8. Вы употребляете зеленый, черный заварной или пакетированный чай? Подчеркните.

9. Вы употребляете натуральный заварной или растворимый кофе?\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Подчеркните.

10. Какой чай, по Вашему мнению, самый полезный: черный или зеленый? Подчеркните.

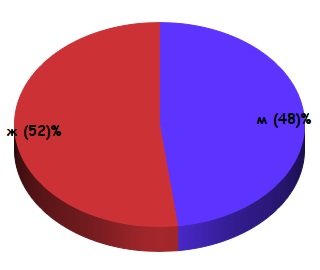
11. Какой кофе, по Вашему мнению, самый полезный: натуральный или растворимый? Подчеркните.

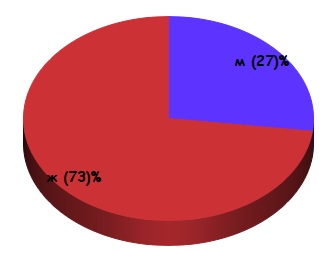
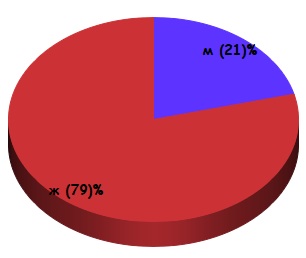
Спасибо за Ваши ответы!

**ИССЛЕДОВАНИЕ**

**по теме «Употребление горячих напитков»**

В ходе анкетирования студентов и преподавателей коллежа, а также при общении с жителями города мы выяснили, что горячие напитки широко пользуются спросом. Их пьют и мужчины и женщины, и дети и взрослые. Употребляют напитки в любое время суток или в зависимости от настроения. И чаще всего люди употребляют чай и кофе, но в большинстве случаев это чай. Мы проанализировали анкеты – всего было опрошено 66 человек разного возраста и разного рода занятий. Вывод следующий:

**Чай** употребляют от 5 до 15 раз в сутки.



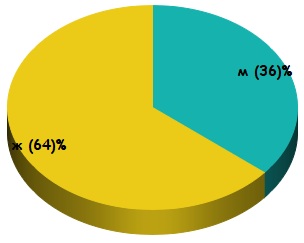
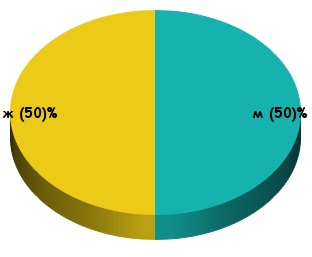
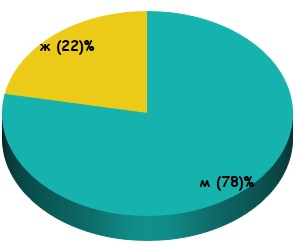
До 25 лет С 25 до 40 лет После 40 лет

Как видно из диаграмм – чаю отдают предпочтение больше женщины в возрасте до 25 лет, в возрасте от 25 до 40 лет приблизительно одинаковое отношение к чаю и у мужчин и у женщин, с небольшим перевесом в пользу женщин, а после 40 лет женщины опять-таки больше употребляют чаи.

Между зеленым и черным, люди отдают предпочтение черному чаю. И дилемма в том, что все указывают на пользу заварного зеленого чая, но пьют чаще пакетированный, так как это быстро и удобно.

**Кофе** сегодня является самым популярным напитком в мире. Человечество в среднем ежегодно выпивает более 400 млрд. чашек этого ароматного напитка. И в ходе опроса мы выяснили, что употребляют кофе от 3 до 10 раз в сутки. До 25 лет кофе пьют больше женщины, в возрасте от 25 до 40 лет – как и к чаю – одинаковое отношение к напитку, после 40 лет кофе пьют больше мужчины.

И в большинстве случаев люди пьют растворимый кофе, так как это занимает мало времени и небольших затрат. Но всё же считают, что натуральный заварной кофе качественнее и полезнее.

 До 25 лет С 25 до 40 лет После 40 лет

**Какао и горячий шоколад**, к сожалению, редко употребляется. Однако, многие жители считают эти напитки весьма полезными.

**СПАСИБО ЗА ВНИМАНИЕ!**

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**Доклад на тему «47 веков золотого эликсира»**

***«Чай не пьешь - откуда силы берешь»***

***«Чай-бальзам для души»***

***«От крепкого чая сердцу становится***

***теплее, как от доброго слова»***

По основным подсчетам чай является основным напитком для более чем 2 миллиардов людей на земле.

Существуют легенды о появлении чая.

Самая общеизвестная легенда гласит, что чань-буддисты должны были уметь бодрствовать, оставаясь неподвижными, в течение долгих часов. При этом уснуть во время медитации считалось недопустимым, постыдным.   
И однажды знаменитый патриарх Бодхидхарма во время медитации уснул. Проснувшись, он в гневе отрезал свои ресницы. Упавшие на землю ресницы дали ростки чайного куста, из листьев которого и стали затем готовить бодрящий напиток.

«Куст с сочными листьями» был известен уже 4700 лет назад. Но окультурен он был гораздо позже - в 350-м году до н.э. В VI веке стал повседневным, а в X-м - национальным напитком китайцев.

Чай начали воспевать в стихах. Чай становится излюбленным напитком в Китае, недаром говорили, что «для жизни необходимы семь предметов: дрова, рис, масло, чай, соль, соя и уксус».

Измельчали, прессовали листья чая в Китае и использовали в качестве денег. В 1575 году португальские моряки привезли чайные листья к себе домой. Заморский напиток иногда подавали к столу в королевском дворце, но прошел век, а он так и остался диковинкой.

В XVII (17) веке напиток (теперь часто его называли английским) пересек Ла-Манш и отправился на европейский континент.

В начале XVIII(18) века вместе с английскими колонистами чай перебрался в Новый Свет и вскоре стал там повседневным напитком.

В Россию чай пришел из Азии через Сибирь.

Первые сведения о чае на Руси появились в XVI веке. В 1567 год – казачьи атаманы Петров и Ялышев описали неизвестный на Руси напиток, который был к этому времени распространен в Юго-Восточной Сибири и Средней Азии.

1638 год – чай появляется на царском столе. Посол Василий Старков привез его как подарок от одного из ханов.

Вплоть до конца XIX века основная масса чая поступала в Россию через Сибирь из Китая, а немного позже – морем из Кантона в Одессу. Путь до Москвы составлял 11000 километров и занимал 150 -160 дней. Транспортные расходы превышали цену на чай. В России розничная цена была в 10-12 раз дороже, чем в Англии и Германии. Несмотря на то, что цена на него была высока, он постепенно вытеснил исконно русские напитки: сбитень, травяной и плодовый отвары, брагу и мед.

Начиная с XIX(19) века наша страна самая чаеупотребляющая страна мира. Обороты чайной торговли достигали к этому времени несколько сотен миллионов рублей.

1937 год – выпущена первая пачка отечественного Азербайджанского чая.

1938 год – начало освоения чая в Краснодарском крае.

К 1990 году сбор увеличился до 740-750 тысяч тонн.

Сегодня Россия является самой чаеупотребляющей, чаепроизводящей державой и крупнейшим экспортером чая в другие страны мира.

Популярность чая не случайная. Ведь созревший чайный лист содержит в себе около130 самых различных веществ. И среди них три самых основных – кофеин (ему чай обязан тонизирующими свойствами), танин (отсюда терпкий, приятный вкус) и эфирные масла (они создают неповторимый аромат). В стакане крепкого напитка содержится 0,05 г кофеина или примерно столько же, сколько в одной таблетке от головной боли. Кстати, в сухом чайном листе кофеина содержится в три раза больше, чем в зернах кофе.

Кроме того, чай содержит витамины С и группы В, а по количеству витамина Р ему нет равных в растительном мире. В нем также немало минеральных веществ и микроэлементов, аминокислот и белков. И чем выше сорт чая, тем больше в нем витаминов и других полезных для организма веществ.

Горячий чай – отличный освежающий, утоляющий жажду напиток. Об этом знают все. Но, кроме того, благодаря пышному «букету» полезных веществ он способен укреплять хрупкие старческие сосуды, снижать повышенное артериальное давление, помогает при цинге, кори, коклюше, золотухе, подагре, остром ревматизме.

Медики советуют использовать и другие целебные свойства чая. Если человека укачивает в автобусе или самолете, ему рекомендуют жевать сухой зеленый чай. Порошок из него способствует заживлению ожогов. Крепкий настой зеленого чая благодаря высоким бактерицидным свойствам помогает при язве желудка и двенадцатиперстной кишки, стойких ранах и воспалениях на коже.

**Доклад на тему «Победоносное шествие кофейного напитка »**

**«Черный как ночь, горячий, как огонь,**

**чистый, как ангел, сладкий, как поцелуй любви»**

Это – кофе. Напиток, история и магическое действие которого окутаны легендами.

Одна из легенд гласит – шейх Омар, врач и священник, проживал отшельником в пещере, часто видел птицу с прекрасными яркими перьями, сидящую на дереве и распевавшую сказочно-гармоничные трели. Омар пытался ее поймать, но при каждой попытке вмиг возникали благоухающие цветы и привлекательные плоды. Как-то Омар оторвал несколько таких плодов и использовал их как приправу к отвару из разных плодов и растений, которые давал больным. Слух разнесся по всей Аравии, так как отвар стал обладать лечебными свойствами. Омара провозгласили святым и приглашали в Мекку, где в его честь был выстроен монастырь.

История также рассказывает, что на Востоке гостю говорили, предложив чашечку горячего кофе: «Это такое ощущение, как будто ты спал 10 часов на подушках под горячим тентом и сейчас сможешь обезоружить 40 рыцарей…». И сейчас эта легенда смешалась с реальностью.

Первая страна, в которой пили кофе – Йемен. На наш континент кофе пришел через Ближний Восток.

1672 год – в Париже открывается первая кофейня.

1693 год – в Лондоне насчитывается более 3-х тысяч кофеен. В XIX веке появляется в России, после войны 1812 года. До этого времени использовался как лечебное средство при царском дворе. Об этом свидетельствует «рецепт» 1665 года, который прописал царю Алексею Михайловичу придворный врач: «Вареное кофе, персиянами и турками знаемое, изрядное есть лекарство против недомоганий, насморков и головоболений…».

Площадь кофейных плантаций на сегодня составляет более 4,5 миллионов гектар. В мировой торговле кофе занимает второе место после нефти.

Ежегодно продается кофе более, чем на два миллиарда долларов. По площади посевов и валовому сбору кофе занимает первое место в сравнении с чаем, какао и другими культурами. Мировой валовый сбор кофе составляет 4,5 миллионов тонн или более 75 миллионов мешков весом 60 кг каждый. Самый крупным производителем кофе является Бразилия.

Кофе имеет характерный крепкий вкус, тонизирующий и стимулирующий физическую умственную активность, потому что вещества кофе (а их более 400) возбуждают центральную нервную систему, усиливает сердечную деятельность, стимулирует деятельность кровеносной системы и улучшает общий обмен веществ. Умеренное употребление кофе полезно – это признано. Однако, чрезмерное употребление кофе (более 2…3 чашек в день) приводит к нарушению работы многих жизненно важных органов и систем, прежде всего сердечно - сосудистой.

Сырые зерна кофе неароматные, настой из них невкусный, поэтому их поджаривают при температуре 180-200 С до темно-коричневого цвета. При этом накапливаются ароматические эфирные масла, кофе приобретает специфические вкус и аромат. Аромат жареного кофе обусловлен целым комплексом летучих веществ. Большинство из них образуются в процессе обжарки. В зернах накапливается углекислый газ, но после размола он быстро улетучивается, увлекая часть ароматических веществ. В кофе содержится 2-4% кофеина, 5-6% растворимых углеводов, витамины РР, В1, В2, около 3% белковые вещества, 4-5% минеральных солей (в основном калия), эфирные масла, дубильная кислота, биологически активные и вкусовые вещества.

Кофе – это философия и мудрость жизни, которая гласит: остановись, отвлекись от суеты, забудь о проблемах на мгновенье – насладись радостью жизни, зарядись энергией и радостью и продолжай свой путь. Глоток ароматного горького напитка бодрит, кусочек воздушного, нежного лакомства доставляет удовольствие. Сочетание кофе и сладостей легло в основу создания кофеен. Это сочетание заставляет забыть о суете, уносит в мир грез.

**Доклад на тему «История появления какао»**

Какао (шоколадное дерево), вечнозеленое дерево рода теоброма. Дерево какао растет в тропических странах, в основном в Южной Америке, Африке, Австралии. Оно очень капризно, заболевает от малейшего температурного заболевания или случайного повреждения, Землю вокруг него надо буквально перетирать руками. Вероятно, это одна из основных причин меньшего его возделывания по сравнению с чайным кустом и кофейным деревом. И все же какао – древняя культура.

Где и когда началось использование семян дерева какао, точно не известно. Родиной его считают Америку.

По одной из легенд, в 1519 году отряды испанцев, ворвавшись в столицу древней Мексики, обнаружили во дворце императора ацтеков Монтесумы большие запасы каких-то бобов. Вскоре испанцам удалось раздобыть рецепты приготовления из них напитка. В древней Мексике из семян какао готовили напиток «COKOLATE» («горькая водка»), который потребляли в основном состоятельные люди.

В Европу какао проникло из Мексики в 1520 году, когда в Испанию прибыли дары завоевателя Мексики Эрнана Кортеса. Потребление какао долгое время оставалось привилегией Испании.

Европейцам гораздо больше понравился тот напиток, который готовился специально для императора. Жареные бобы растирали с зернами кукурузы, добавляли мед и сладкий сок агавы и все это приправляли ванилью. Этот рецепт напитка пытались сохранить в тайне.

В Лондоне в 1650 году впервые шоколад появляется в продаже в виде плиток, вскоре его производство начинается и во Франции.а в середине XVII (17) века происходит настоящий «шоколадный бум». В 1776 году во Франции была открыта первая фабрика по переработке бобов какао. В XIX (19) веке какао и шоколад стали популярными продуктами питания в ряде стран Европы, Америки, Азии.

Французский шоколад завоевывает все мировые рынки, в том числе и российский. Но с конца XIX(19) столетия ввоз иностранного шоколада в нашу страну прекратился – российские кондитеры научились делать это лакомство не хуже французов, и, наверное, каждый из нас может это сегодня подтвердить.

Какао порошок получают из готовых плодов – какао бобов. Шоколад – смесь какао масла, сахара, ароматических веществ. В результате ферментации и высушивания какао бобов происходит ослабление горького вкуса, развитие шоколадного аромата. Ценность какао и шоколада, кроме высокой питательности (за счет содержания масло какао – до 50%), состоит в том, что они содержат теобромин, который стимулирует сердечную деятельность. Его действие слабее кофеина, поэтому и какао и шоколад можно употреблять детям. Также в какао содержаться углеводы (крахмал 5-9%, сахароза 1,6%, глюкоза и фруктоза 2,5%, клетчатка 2,5%), минеральные вещества (кальций, фосфор, магний, натрий, железо), витамины группы В и РР. Недавнее исследование показало, что благодаря флавоноидам в какао и горячем шоколаде повышается бдительность и хорошее настроение.

**ПРИЛОЖЕНИЕ 3**

**ТЕСТЫ ПО ТЕМЕ «ГОРЯЧИЕ НАПИТКИ»**

**Тест № 1**

**1.Какие алкалоиды содержатся в чае:**

а) кофеин, теобромин, аделин;

б) кофеин, теобромин, теофиллин;

в) теобромин, теофиллин;

г) кофеин, теофиллин.

**2.Какое количество сухого чая нужно всыпать в чайник емкостью 500 см3. Норма на 1л-1 г:**

а) 10 г;

б) 15 г;

в) 5 г;

г) 12 г.

**3.Температура подачи охлажденного чая и максимальный срок хранения заварки:**

а) 12-150 – 30 мин;

б) 10-120 – 30 мин;

в) 10-120 – 45 мин;

г) 10-180 – 30 мин.

**5.Сколько растворимых веществ, растворимых в воде содержится в чае? В % к сухому остатку.**

а) 20 – 40%;

б) 30 – 50 %;

в) 35 – 70 %;

г) 30 – 60 %

**Тест № 2**

**1.Как называется комплекс дубильных веществ, обуславливающих биологическую ценность напитка:**

а)катехины;

б) танин;

в) телы;

г) кодхин.

**2.Какое количество сухого чая надо взять для заварки в чайнике емкостью 250 см3. Норма сухого чая на порцию 2 г:**

а) 10г;

б) 15г;

в) 20г;

г) 12г.

**3.Как правильно заваривать чай, расфасованный в порционные пакетики:**

а) пакеты поместить в стакан, залить кипятком, через 1 – 2 мин. мешочек извлечь из стакана;

б) в стакан с подстаканником положить пакетик, залить горячей водой, через 2 – 3 мин. мешочек извлечь из стакана;

в) в стакан с подстаканником положить мешочек, извлеченный из пакетика, залить крутым кипятком. Через 2 – 3 мин. мешочек извлечь из стакана;

г) в стакан поместить мешочек с чаем, залить кипятком, настоять 4 – 5 мин. мешочек извлечь из стакана.

**4.Время и температура хранения заварки чая:**

а) 20 мин. 55 – 650;

б) 30 мин. 55 – 650;

в) 30 мин. 60 – 750;

г) 25 мин. 55 – 750.

**5. Для чего фарфоровый чайник покрывают льняной салфеткой:**

а) для утепления и удержания летучих ароматических эфирных масел;

б) для удержания водяных паров и кофеина;

в) для сохранения в настое эфирных масел;

г) для уменьшения потери летучих веществ.

**Тест № 3**

**1.Сколько белковых веществ содержится в чае (в % к сухому остатку):**

а) 15 – 30%;

б) 10 – 20%;

в) 16 – 25%;

г) 15 – 20%.

**2.Роль витамина «Р» в организме человека:**

а) усиливает эффективность аскорбиновой кислоты, способствует ее накоплению в организме, укрепляет стенки кровеносных сосудов, предотвращает внутреннее кровоизлияние;

б) способствует лучшему усвоению витамина «С», лучшему кроветворению, укрепляет стенки кровеносных сосудов;

в) способствует накоплению в организме аскорбиновой кислоты, обладает антисклеротическим действием, способствует эластичности кожи;

г) способствует усвоению витамина «С» придает коже красивый внешний вид, укрепляет стенки сосудов, улучшает состав крови.

**3.Сколько сухого чая надо взять для приготовления заварки в чайнике емкостью 350см3. Норма на порцию 2г:**

а) 10г;

б) 20г;

в) 15г;

г) 14г.

**4.Правила подачи зеленого чая:**

а) подают заварной чайник с чаем, пиалу, сахар и восточные сладости отдельно;

б) подают фарфоровый чайник с чаем, пиалу, отдельно изюм, кишмиш, восточные сладости;

в) подают в чашке, поставленной на блюдце, сахар – на розетке отдельно;

г) подают в чашке или в стакане, отдельно сахар, лимон, нарезанный ломтиком.

**5.Температура подачи горячих напитков:**

а) 50 – 600С;

б) 55 – 800С;

в) 65 – 750С;

г) 70 – 750С.

**Тест № 4**

**1.Основные компоненты чайного танина:**

а) флобафены;

б) таниды;

в) пектины;

г) катехины.

**2.Какое количество сухого чая нужно взять для приготовления заварки в чайнике емкостью 800см3. Норма чая на 1 порцию 1г:**

а) 35г;

б) 40г;

в) 20г;

г) 80г.

**3.Какие основные компоненты содержатся в сухом кофе молотом:**

а) кофеин, эфиры, углеводы, белки, минеральные соли, органические кислоты;

б)кофеин, углеводы, белки, минеральные соли;

в) кофеин, белки, эфиры, жиры;

г) кофеин, органические кислоты, минеральные вещества, углеводы.

**4.Подача чая с молоком, сливками:**

а) в стакан или чашку, поставленную на блюдце, наливают 50 см3 заварки, доливают кипятком, на блюдце кладут ложку, отдельно в молочнике подают горячее кипяченое молоко, сахар на розетке;

б) в чашку поставленную на блюдце, наливают заварку – 50см3, доливают кипяток до нормы, горячее молоко. Сахар отдельно на розетке;

в) в чашку или стакан наливают горячее молоко, заварку 50 см3, доливают кипятком до нормы, кладут сахар;

г) на блюдце ставят чашку или стакан наливают заварку – 50см3, кладут сахар, доливают до нормы кипяток. Отдельно в молочнике- горячее молоко.

**5.Как снизить жесткость воды перед заваркой:**

а) воду отстоять и пропустить через «Родничок»;

б) воду отстоять и добавить пищевую соду;

в) воду прокипятить и добавить пищевую соду;

г) воду прокипятить и отстоять.

**Таблица правильных ответов**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ Варианта** |  | | | | |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

[**Скачано с www.znanio.ru**](https://znanio.ru)