

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым
Государственное бюджетное профессиональное
образовательное учреждение Республики Крым
«РОМАНОВСКИЙ КОЛЛЕДЖ ИНДУСТРИИ ГОСТЕПРИИМСТВА»

УТВЕРЖДЕНО

Заместитель директора по УПР

« _____ » _____ 2017 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
для обучающихся по выполнению лабораторных занятий

По ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер».

МДК.07.02 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»

Специальность: 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Учебный год: 2017 - 2018

Оцениваемые компетенции: ПК – 7.2.1; 7.2.2; 7.2.3; 7.2.4; 7.2.5; 7.2.6; 7.2.7; 7.2.8; 7.2.9

ОК – 1- 7, 9,10.

Количество часов: 54

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: I

Группа: 1.77 – 1.78 ТПОП

Разработал преподаватель:

Михайловская А.В.

Капшук-Габова Е.Р.

Рассмотрено и одобрено

На заседании ЦМК:

Протокол № 2

От « 7 » сентября 2017 г.

Председатель ЦМК:

Капшук-Габова Е.Р.

Разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта (далее - ФГОС) и рабочей программы профессионального модуля:

Целью лабораторных занятий по ПМ. 07, МДК. 07.02, является:

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен: закрепление и углубление теоретических знаний, полученных на лекционных занятиях.

Владеть / быть в состоянии продемонстрировать:

- подготовку, уборку рабочего места повара при выполнении работ по нарезке, формовке и приготовлению простых горячих блюд из традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика;
- подбор, подготовка к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Уметь:

- визуально проверять чистоту и исправность производственного инвентаря, кухонной посуды перед использованием;
- выбирать, рационально размещать на рабочем месте оборудование, инвентарь, посуду, сырье, материалы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- проводить текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- выбирать и применять моющие и дезинфицирующие средства;
- владеть техникой ухода за весоизмерительным оборудованием;
- мыть вручную и в посудомоечной машине, чистить и раскладывать на хранение кухонную посуду и производственный инвентарь, инструменты в соответствии со стандартами чистоты;
- проверять поддержание требуемого температурного режима в холодильном оборудовании;
- выбирать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, посуду в соответствии с видом сырья и способом его обработки;
- включать и подготавливать к работе технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты;
- соблюдать правила техники безопасности, пожарной безопасности, охраны труда;
- выбирать, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;
- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

Знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- последовательность выполнения технологических операций, современные методы, техника обработки, подготовки сырья и продуктов;

- регламенты, стандарты, в том числе система анализа, оценки и управления опасными факторами (система HACCP) и нормативно-техническая документация, используемая при обработке, подготовке сырья, приготовлении, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
- нормативные правовые акты РФ, регулирующие деятельность организаций питания (ПС);
- возможные последствия нарушения санитарии и гигиены;
- требования к соблюдению личной гигиены персоналом при подготовке производственного инвентаря и кухонной посуды;
- виды, назначение, правила применения и безопасного хранения чистящих, моющих и дезинфицирующих средств, предназначенных для последующего использования;
- правила утилизации отходов;
- виды, назначение упаковочных материалов, способы хранения сырья и продуктов;
- виды, назначение, правила эксплуатации оборудования для вакуумной упаковки сырья и готовых полуфабрикатов;
- виды, назначение технологического оборудования производственного инвентаря, кухонной, столовой посуды, используемых для порционирования (комплектования), упаковки готовых полуфабрикатов;
- способы и правила порционирования (комплектования), упаковки на вынос готовых полуфабрикатов;
- способы правки кухонных ножей.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить лабораторные занятия.

Лабораторное занятие №1. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) простых блюд и гарниров из овощей и грибов.

Лабораторное занятие № 2. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) простых блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста.

Лабораторное занятие № 3. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) бульонов, отваров и заправочных супов разнообразного ассортимента.

Лабораторное занятие № 4. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) основных соусов разнообразного ассортимента.

Лабораторное занятие № 5. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) простых блюд из рыбы разнообразного ассортимента.

Лабораторное занятие № 6. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) простых блюд из нерыбного водного сырья и котлетной массы, разнообразного ассортимента.

Лабораторное занятие № 7. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) простых блюд из мяса разнообразного ассортимента.

Лабораторное занятие № 8. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) простых блюд из рубленой и котлетной массы разнообразного ассортимента.

Лабораторное занятие № 9. Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) простых блюд из птицы разнообразного ассортимента.

Работа выполняется в отдельных тетрадях для лабораторных занятий.

Необходимо обозначить номер лабораторного занятия, тему. При выполнении работы следует указывать содержание задания и вопросов в нем.

Работа должна быть написана ясным, четким языком и сопровождаться правильно оформленным библиографическим описанием с указанием выходных данных источника.

Лабораторные занятия направлены на приобретение профессиональных и общих компетенций в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15
Поварское и кондитерское дело:

Код	Наименование результата обучения
ПК.7.2.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.
ПК.7.2.2	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.5	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.6	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.7	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.
ПК.7.2.8	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.
ОК.01	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
ОК.02	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

Лабораторное занятие № 1.

Тема: Приготовление блюд из овощей и грибов.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.2.1 – 07.2.9

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по нарезке, формовке и приготовлению блюд из традиционных видов овощей, грибов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по приготовлению блюд из традиционных видов овощей. Подобрать инструменты, инвентарь.

Соблюдать приёмы передачи ножа и его переноса.

Задание 2.

Приготовление блюд из отварных и припущенных овощей и грибов.

Приложение 1. (Технологические карта № 1, 2, 3, 4. Картофель отварной, Картофельное пюре, Капуста отварная с соусом сухарным, Морковь припущенная в молочном соусе).

Задание 3.

Приготовление блюд из тушеных овощей и грибов. Приложение 2.

(Технологические карты № 5, 6, 7. Капуста тушеная, рагу овощное, картофель тушёный с грибами).

Задание 4.

Приготовление блюд из жареных овощей и грибов. Приложение 3.

(Технологические карты № 8, 9, 10. Картофель жареный основным способом, картофель жаренный во фритюре, лук «фри»).

Задание 5.

Приготовление блюд из овощных масс. Приложение 4.

(Технологические карты № 11, 12, 13, 14. Шницель капустный, котлеты и биточки картофельные, зразы картофельные, котлеты морковные.)

Задание 6.

Приготовление блюд из запеченных овощей. Приложение 5.

(Технологические карты № 15, 16, 17, 18. Запеканка овощная, рулет картофельный, голубцы овощные, грибы в сметанном соусе.)

Задание 7.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Заполнить технологические карты на вареники с картофелем, составить схему сроков условий хранения блюд из овощей.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Лабораторное занятие № 2.

Тема: Технология приготовления простых блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.2.1 – 07.2.4

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по нарезке, формовке и приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, пресного теста, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по приготовлению блюд из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога и пресного теста. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление каш рассыпчатых, вязких, жидких из различных видов круп.

Приложение 1. (Технологические карты № 1, 2, 3, 4, 5. Рис припущенный, Рис откидной, Каша манная жидкая, Пшенная вязкая каша с тыквой, Запеканка рисовая).

Задание 3.

Приготовление блюд из бобовых и макаронных изделий. Приложение 2.

(Технологические карты № 6, 7. Макароны изделия отварные с маслом, лапшевник с творогом.)

Задание 4.

Приготовление блюд из яиц, творога, пресного теста. Приложение 3.

(Технологические карты № 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15. Яйца отварные (вкрутую, всмятку, в мешочек), Яичница глазунья, Омлет натуральный, Вареники ленивые, Сырники со сметаной, Вареники с картофелем, Лапша домашняя, Блинчики оболочка).

Задание 5.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить технологическую карту по приготовлению каш разной консистенции; составить схему обработки яиц.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Лабораторное занятие № 3.

Тема: Технология приготовления бульонов, отваров, заправочных супов.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.2.1 – 07.2.4

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по формовке и приготовлению бульонов, отваров и заправочных супов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по приготовлению бульонов, отваров, заправочных супов. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление бульонов и отваров. Приложение 1.
(Технологические карты № 1, 2, 3, 4, 5. Костный бульон, мясо-костный бульон, бульон из птицы, рыбный бульон, грибной отвар).

Задание 3.

Приготовление супов заправочных. Приложение 2.
(Технологические карты № 6, 7, 8, 9. Суп овощной, Суп картофельный с крупой, Суп картофельный с макаронными изделиями).

Задание 4.

Подготовка и приготовление борщей, щей. Приложение 3.
(Технологические карты №10,11. Борщ московский, щи суточные).

Задание 5.

Подготовка и приготовление рассольников, солянок. Приложение 4.
(Технологические карты №12, 13, 14, 15. Рассольник домашний, ленинградский, солянка сборная мясная, солянка домашняя).

Задание 6.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Заполнить технологические карты на основные соусы (соус белый, соус красный). Составить схему по приготовлению соуса сметанного.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Лабораторное занятие № 4.

Тема: Технология приготовления основных соусов.

Количество часов: 6 часов

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.2.1 – 07.2.4

ОК – 1-7, 9,10.

Цель: Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению основных соусов и их производных, подбор посуды, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара по приготовлению соусов основных и их производных. Подобрать инструменты, инвентарь.

Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Подготовка и приготовление полуфабрикатов для соусов. Приложение 1. (Схема приготовления мучных пассеровок (жировая, безжировая).

Задание 3.

Приготовление соусов основных – белый, красный. Приложение 2.

(Технологическая карта № 1, 2, 3, 4. Соус красный основной, соус белый основной, соус сметанный, соус молочный).

Задание 4.

Приготовление различных соусов. Приложение 3. (Технологическая карта № 5, 6, 7, 8).

Задание 5.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Сделать вывод:

Домашнее задания

Составить технологическую схему приготовления соуса белого основного.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

Лабораторное занятие № 5.

Тема: Технология приготовления простых блюд из рыбы.

Количество часов: 6 часов

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 07.2.1 – 07.2.8

ОК – 1-7, 9,10.

Цель: Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места повара при выполнении работ по обработке, нарезке, формовке полуфабрикатов из рыбы, нерыбного водного сырья, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место повара по приготовлению блюд из рыбы. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовить блюдо из отварной рыбы. Приложение 1. (Технологическая карта № 1. Рыба отварная, с соусом польским).

Задание 3.

Приготовить блюдо из припущенной рыбы. Приложение 2. (Технологическая карта № 2. Рыба по-русски).

Задание 4.

Приготовить блюда из жареной рыбы. Приложение 3. (Технологическая карта № 3, 4. Рыба жаренная по ленинградски, рыба жаренная во фритюре).

Задание 5.

Приготовить блюдо из тушеной рыбы. Приложение 4. (Технологическая карта № 5. Рыба, тушенная с овощами)

Задание 6.

Приготовить блюда из запеченной рыбы. Приложение 5. (Технологическая карта № 6, 7. Рыба, запеченная с картофелем по-русски, Рыба запечённая в сметанном соусе с грибами, по-московски).

Задание 7.

Произвести текущую уборку рабочего места повара в соответствии с инструкциями и регламентами, стандартами чистоты.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту по приготовлению рыбы по-русски.

Критерии оценки:

- оценка «отлично» выставляется студенту (обучающемуся), своевременно и самостоятельно выполнявшему все задания;
- оценка «хорошо» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему своевременно все задания, но допустившему небольшие ошибки во время выполнения заданий, которые возможно исправить в присутствии мастера п./о.;
- оценка «удовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), выполнявшему все задания с ошибками, которые не возможно исправить, или не выполнявшему все задания;
- оценка «неудовлетворительно» выставляется студенту (обучающемуся), если задания были выполнены не в полном объёме с грубейшими нарушениями, или не выполнены все задания.

Преподаватель: _____

