

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: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

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.

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: I

Группа: 1.77 – 1.78 ПКД

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 практических занятий по ПМ. 07, МДК. 07.02, является:

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

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 НАССР) 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 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 № 6

Тема: Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) простых блюд из нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

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 и приготовлению блюд из традиционных видов нерыбного водного сырья, 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 блюд из нерыбного водного производства. Подобрать инструменты, инвентарь.

Соблюдать приёмы передачи ножа и его переноса.

Задание 2.

Приготовление, оформление и презентация отварных блюд из нерыбного водного сырья.

Приложение 1. Технологические карта № 1, 2. (Раки варенные, Креветка варенная).

Задание 3.

Приготовление, оформление и презентация блюд из тушеного нерыбного водного сырья.

Приложение 2. Технологические карты № 5, 6. (Крабы тушёные со сметаной, мидии тушёные с овощами).

Задание 4.

Приготовление, оформление и презентация блюд из запечённых блюд из нерыбного водного сырья.

Приложение 3. Технологическая карта № 7, 8. Морской коктейль запечённый с помидорами, морской гребешок кокиль.)

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 схему по обработке мяса.

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 № 7

Тема: Технология приготовления, оформления и подготовки к реализации (презентация) простых блюд из мяса разнообразного ассортимента.

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 обработке нарезке, формовке и приготовлению блюд из мяса, 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 мяса. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление, оформление и презентация блюд из отварного мяса. Приложение 1. (Технологические карты №1, 2. Рулет, корейка, грудинка отварные, мясо отварное.)

Задание 3.

Приготовление блюд из мяса жаренного. Приложение 2. (Технологические карты № 6, 7, 8. Эскалоп с помидорами; Бифштекс с яйцом; Шницель).

Задание 4.

Приготовление, оформление и презентация блюд из тушеного мяса. Приложение 3. (Технологические карты № 8, 9. Гуляш, Говядина тушеная с черносливом, Говядина в луковом соусе).

Задание 5.

Приготовление, оформление и презентация блюд из запечённого мяса. Приложение 4. (Технологическая карта № 10, 11. Говядина в луковом соусе запеченная, Голубцы с мясом и рисом.)

Задание 6.

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 алгоритм приготовления натуральной рубленой и котлетной массы, и технологическую карту на «Котлеты московские».

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 № 8

Тема: Простые блюда из рубленой и котлетной массы.

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 и рубленой и котлетной массы, 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 натуральной рубленой и котлетной массы. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление, оформление и презентация блюд из рубленой массы.

Приложение 1. (Технологические карты № 1, 2. Бифштекс рубленый с яйцом, шницель натуральный рубленый).

Задание 3.

Приготовление, оформление и презентация блюд из котлетной массы. Приложение 2. (Технологические карты № 3, 4, 5, 6, 7. Котлеты домашние, тефтели, зразы рубленые, рулет с луком и яйцом, котлеты московские).

Задание 4.

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 технологическую карту на блюдо «Кролик тушённый в соусе».

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 № 9.

Тема: Простые блюда из птицы разнообразного ассортимента.

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 блюд из птицы разнообразного ассортимента; подбор, посуды, подготовку к работе, проверка технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Приготовление, оформление и презентация блюд из отварной и тушённой птицы. Приложение 1. (Технологическая карта № 1, 2, 3, 4. Птица отварная с гарниром, сациви из курицы, рагу из птицы, плов из птицы.) Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовление, оформление и презентация блюд из птицы жареной. Приложение 2. (Технологическая карта № 5, 6. Птица жареная, птица жаренная с соусом томатным с грибами.)

Задание 3.

Приготовление, оформление и презентация блюд из натуральной рубленой и котлетной массы из птицы. Приложение 3. (Технологические карты № 7, 8, 9, 10, 11. Котлеты рубленые из птицы с гарниром, Котлеты особые из кур, Биточки рубленые из птицы под белым соусом с рисом, Котлеты рубленые из кур, запечённые с соусом молочным; Фрикадельки из кур, Зразы из кур с омлетом и овощами.)

Задание 4.

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

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задания: Подготовиться к лабораторным работам по МДК.07.03.

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: _____