

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

для обучающихся по выполнению лабораторных занятий  
по ПМ.07 «Выполнение работ по профессии повар, кондитер»  
МДК.07.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации  
холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков  
разнообразного ассортимента.

**Профессия:** 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

**Учебный год:** 2017-2018

**Оцениваемые компетенции:** ПК- 7.1.1 – 7.1.4., ОК- 1-7, 9, 10

**ОТДЕЛЕНИЕ:** очное

**КУРС:** 1

**Группа:** 1.77 – 1.78 ТПОП

**Количество часов:** 24

**Выполнил преподаватель:**

Таранова И.В.

Халимонова В.С.

Капшук-Габова Е.Р.

Рассмотрено и одобрено

на заседании цикловой методической  
комиссии «Пекарь»

Протокол №\_\_ от «\_\_» \_\_\_\_\_ 201\_г

Председатель ЦМК «ПКД», «Пекарь»

\_\_\_\_\_ Е.В.Капшук-Габова



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

Целью лабораторных занятий по ПМ. 07, МДК.07.04, является: закрепление и углубление теоретических знаний, полученных на лекционных и практических занятиях.

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

**Иметь практический опыт в:**

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями
- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями

**Уметь:**

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать, рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов);
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности

### **Знать:**

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства; способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить практические занятия.

**Лабораторное занятие №1.** Технология приготовления отделочных п./ф. для оформления десертов: глазури, украшений из шоколада, меренги, рисовальных масс. (6)

**Лабораторное занятие №2.** Технология приготовления холодных сладких блюд и десертов. (6)

**Лабораторное занятие №3.** Технология приготовления горячих сладких блюд и десерты. (6)

**Лабораторное занятие №4.** Технология приготовления холодных и горячих напитков. (6)

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

19.02.10 Технология продукции общественного питания:

Код	Наименование результата обучения
ПК.7.4.1	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК.7.4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента
ПК.7.4.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК.7.4.4.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков 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: Технология приготовления отделочных п./ф. для оформления десертов: глазури, украшений из шоколада, меренги, рисовальных масс.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 7.4.1; 7.4.2; 7.4.3; 7.4.4.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовки, уборки рабочего места повара, кондитера при выполнении работ по приготовлению отделочных полуфабрикатов: глазурей, украшений из шоколада, меренги и рисовальных масс, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место кондитера, по приготовлению отделочных полуфабрикатов.

Задание 2.

Соблюдая технологию приготовления, приготовить шоколадную глазурь и рисовальную массу. Приложение 1. (Технологическая карта 1, 2)

Задание 3.

Приготовить различные украшения из шоколада. Приложение 2.

Задание 4.

Соблюдая технология приготовления, приготовить меренги.

Приложение 3.

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 и заполнить технологическую карту для приготовления чизкейка, террина.

**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: Приготовление и оформление холодных сладких блюд и десертов.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 7.4.1; 7.4.2; 7.4.3; 7.4.4.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовки, уборки рабочего места повара, кондитера при выполнении работ по приготовлению холодных сладких блюд и десертов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара, кондитера по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.

Задание 2.

Соблюдая технологию приготовления, приготовить следующий ассортимент десертов и сладких блюд: Чернослив с взбитыми сливками, Яблоки в сиропе, Желе из молока, Мусс лимонный, Мороженое ванильное, Самбук яблочный, Крем ванильный, Парфе, Бламанже, Террамису, Суфле, Чизкейк.

Приложение 1. (Технологические карты № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12).

Задание 3.

Оформить и подать холодные сладкие блюда и десерты.

Задание 4.

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

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе.

Сделать вывод:

Домашнее задание:

Составить и заполнить технологическую карту на суфле шоколадное и шарлотки с яблоками.

**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 горячих сладких блюд.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 7.4.1; 7.4.2; 7.4.3; 7.4.4.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовки, уборки рабочего места повара, кондитера при выполнении работ по приготовлению горячих сладких блюд, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара, кондитера по приготовлению горячих десертов.

Задание 2.

Соблюдая технологию приготовления, приготовить следующий ассортимент десертов и сладких блюд: Суфле шоколадное, Пудинг сухарный, Яблоки по-киевски, Шарлотка с яблоками, Яблоки в тесте жареные, Яблоки в слойке, Блинчики с фруктами, Малиново-банановый крамбл. Приложение 1. (Технологические карты № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8).

Задание 3.

Оформить и подать горячие десерты.

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:

Составить алгоритм приготовления глинтвейна и пунша.

**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 холодных и горячих напитков.

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 7.4.1; 7.4.2; 7.4.3; 7.4.4.

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовки, уборки рабочего места повара при выполнении работ по приготовлению горячих и холодных напитков , а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов

Задание 1.

Подготовить рабочее место повара, по приготовлению горячих и холодных напитков.

Задание 2.

Соблюдая технологию приготовления, приготовить следующий ассортимент десертов и сладких блюд: чай-заварка, чай парами, свежееотжатые соки (фреши), кофе по-восточному, какао, горячий шоколад, сбитень, глинтвейн, пунш, клюквенный кисель, фруктово-ягодные прохладительные напитки (морс), лимонад, смузи, компот из свежих ягод, холодные чай и кофе, квас хлебный Приложение 1. (Технологические карты № 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16).

Задание 3.

Оформить и произвести подачу.

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:

Подготовиться к лабораторным занятиям по ПМ. 07.05.

**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: \_\_\_\_\_