

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.04 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания»».

МДК.04.02

Специальность: 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Учебный год: 2017 - 2018

Оцениваемые компетенции: ПК – 4.1; 4.2; 4.3; 4.4; ОК – 1- 7, 9,10.

ОТДЕЛЕНИЕ: очное

КУРС: III, IV

Группа: 3.57, 3.58, 3.59, 4.2, 3.53 ПКД (ТПОП)

Разработал преподаватель:
Халимонова В.С

Рассмотрено и одобрено
На заседании ЦМК:
Протокол № 2
От « 7 » сентября 2017 г.
Председатель ЦМК:
Капшук-Габова Е.Р.

Симферополь, 201_ -1__уч.г.

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

Целью практических занятий по ПМ. 04, МДК.04.02, является:

По окончании изучения междисциплинарного курса обучающийся должен:

Владеть/быть в состоянии продемонстрировать:

- подготовку, уборку рабочего места повара по приготовлению, оформлению и реализации холодных и горячих десертов, напитков;
- 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, подготавливать материалы, посуду, оборудование для упаковки, хранения обработанного сырья, приготовленных полуфабрикатов;
- рационально организовывать рабочее место с учетом стандартов чистоты.

Знать:

- требование 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 полуфабрикатов;
- 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;.

За время изучения междисциплинарного курса обучающиеся должны выполнить лабораторные занятия.

Лабораторное занятие №1 Организация технологического процесса приготовления, темперирование шоколада и подачи шоколадных конфет и батончиков

Лабораторное занятие №2 Организация технологического процесса приготовления и подачи муссовых тортов, антреме

Лабораторное занятие №3 Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента горячих сложных десертов

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 общих компетенций
ОК 1	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 2	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК 3	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК 4	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК 5	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК 6	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей
ОК 7	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК 8	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности
ОК 9	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке
ОК 11	Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере
ВД 4	Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей видов и форм обслуживания
ПК 4.1	Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 4.2	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и

	форм обслуживания
ПК 4.3	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных и горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания
ПК 4.4	Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Лабораторное занятие № 1.

Тема: Организация технологического процесса приготовления, темперирования шоколада и подачи шоколадных конфет, батончиков

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 4.1; 4.2; 4.3; 4.4;

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по темперированию шоколада, приготовления, подачи шоколадных конфет, батончиков, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место кондитера по темперированию шоколада, приготовлению начинок, ганашей, конфет, батончиков. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Произвести темперирование шоколада всех видов. Приложение 1.1.

Задание 3.

Приготовить начинки, ганаш. Приложение 1.2

Задание 4.

Приготовить корпус для конфет, батончиков из шоколада; заполнение форм начинкой; формовка конфет;

Задание 5.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления мусса.

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: Организация технологического процесса приготовления и подачи муссовых тортов, антреме

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 4.1; 4.2; 4.3; 4.4;

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению и подачи муссовых тортов, антреме, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место кондитера по приготовлению полуфабрикатов для муссовых тортов. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовить выпеченные полуфабрикаты: бисквитное, песочное тесто. Приложение 2.1.

Задание 3.

Приготовить мусс. Приложение 2.2

Задание 4.

Произвести обратную сборку атреме. Приложение 2.3

Задание 5.

Произвести оформление муссового торта

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления .

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: Организация технологического процесса приготовления и подачи определенного ассортимента горячих сложных десертов

Количество часов: 6 часа.

Результаты освоения ПК и ОК:

ПК – 4.1; 4.2; 4.3; 4.4;

ОК – 1-7, 9,10.

Цель:

Формирование навыков по подготовке, уборке рабочего места кондитера при выполнении работ по приготовлению горячих сложных десертов, а также осуществлять подбор, подготовку к работе, проверку технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, посуды, весоизмерительных приборов.

Задание 1.

Подготовить универсальное рабочее место кондитера по приготовлению горячего сложного десерта. Подобрать инструменты, инвентарь.

Задание 2.

Приготовить полуфабрикаты для выполнения задания.

Задание 3.

Приготовить оформление для сложных горячих десертов

Задание 4.

Заполнить рабочую тетрадь по лабораторной работе. Сделать вывод.

Домашнее задание:

Составить технологическую схему приготовления мусса.

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: _____