

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
лабораторных и практических занятий
по профессиональному модулю 06
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ
БЛЮД И ЗАКУСОК

МДК.06.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ОФОРМЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 22 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Солодкова Е.Н., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики
Протокол № 3 от 21 ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

С.Н. Скорик

Согласовано О.А. Овчинникова, зав. отделением общественного
питания

подпись

Ф.И.О.

Пояснительная записка.

Методические указания (далее МУ) являются частью основной профессиональной образовательной программы по профессии НПО 260807.01 «Повар, кондитер», а также служат руководством по выполнению лабораторных и практических заданий профессионального модуля 06 (далее ПМ.06).

Цели МУ - помощь студентам в выполнении лабораторных и практических заданий.

Каждое лабораторное и практическое задание выполняется студентом, после чего проверяется преподавателем и оценивается. Критерии оценок прилагаются по каждой теме.

Результатом освоения ПМ. 06 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «**Приготовление и оформление холодных блюд и закусок**» и составляющих его профессиональных компетенций, а также общих компетенций, формирующихся в процессе освоения ОППОП в целом.

ПК 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями;

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты;

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски;

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.

ОК 3. Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 7. Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.

ОК 8. Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

По завершению изучения модуля, студент должен **уметь:**

- проверять органолептическим способом качество гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения с соблюдением температурного режима.

Методические указания содержат необходимую для выполнения лабораторных и практических заданий литературу по отдельным темам.

Методические указания включают в себя:

1. Перечень заданий для лабораторных и практических занятий;

2. Методические указания по выполнению лабораторных и практических занятий;

3. Критерии оценки;

4. Формы контроля по выполнению лабораторных и практических занятий;

Методические указания составлены в соответствии с тематическим планом по ПМ 06 и составляют 24 часа.

Темы лабораторных и практических занятий.

Раздел	Темы	Наименование работ	Кол-во часов
Раздел 1. Приготовление бутербродов и гастрономические продукты порциями.	Тема 1.1. Ассортимент бутербродов, классификация, значение в питании человека.	Практическое занятие №1. Расчет используемого сырья и составление технологической карты для приготовления бутербродов открытых, закрытых, закусочных.	2
	Тема 1.2. Технология приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями.	Лабораторное занятие №1. Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов.	4
Раздел 2. Приготовление салатов.	2.2. Технология оформления правила подачи, условия и сроки хранения салатов из сырых овощей.	Практическое занятие №2. Расчет используемого сырья и составление технологической карты для приготовления салатов.	2
	Тема 2. 3. Технология приготовления, оформления, правила подачи салатов из варёных овощей.	Лабораторное занятие №2. Приготовление салатов из свежих и вареных овощей, винегрета овощного.	4
	2.4. Технология приготовления, оформление, правила подачи, условия и сроки хранения винегретов.		
Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных закусок из овощей, грибов и яиц.	3.3. Приготовление, оформление, правила подачи, условия и сроки хранения простых закусок из овощей.	Лабораторное занятие №3. Приготовление холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц.	6
	3.4. Приготовление, оформление, правила подачи, условия и сроки хранения простых закусок из грибов.		
	3.5. Приготовление, оформление, правила подачи, условия и сроки хранения простых закусок из яиц.		
Раздел 4. Приготовление простых холодных блюд из рыбы, мяса и домашней птицы.	4.1. Ассортимент, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса и субпродуктов.	Лабораторное занятие №4. Приготовление рыбных и мясных холодных блюд, блюд из мяса птицы.	6
	4.2. Ассортимент, технология приготовления, условия и		

	сроки хранения холодных блюд из рыбы.		
	4.3. Ассортимент, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса птицы.		
ИТОГО			24

Практическое занятие № 1

Тема: Расчет используемого сырья и составление технологической карты для приготовления бутербродов открытых, закрытых, закусочных.

Цель: Формирование практических навыков при работе с нормативными документами.

Задание: Произвести расчет используемого сырья и составить технологическую карточку для приготовления бутербродов:

- открытый с вареной колбасой и сыром на 23 порции;
- открытый с рыбными консервами на 17 порций;
- закрытый (сэндвич), с котлетой домашней на 10 порций;
- канапе с паштетом 38 порций;
- канапе с паюсной икрой на 19 порций.

Методические рекомендации к выполнению задания:

Алгоритм выполнения и оформления работы:

1. В Сборнике рецептов блюд и кулинарных изделий найти необходимую рецептуру, внимательно изучите её;
2. Произвести расчет сырья на 1 порцию, по 1 колонке, затем рассчитать на количество порций по заданию преподавателя.
3. Заполните технологическую карточку на каждый вид бутерброда, согласно требованиям задания.

Образец выполнения расчета сырья (Приложение 1)

Критерии оценок:

- «5» - все задания выполнены в полном объеме и верно;
- «4» - четыре задания выполнены в полном объеме и верно;
- «3» - три задания выполнены в полном объеме и верно;
- «2» - выполнено менее двух заданий.

Контроль выполнения практического задания осуществляется в виде экспертизы технологической карточки.

Информационные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: 4-е изд., стер., учебник для УНПО. М.: Академия, 2010. 400 с.

Справочники:

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч. пособие. М.: ИЦ Академия, 2012. 512 с.

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://vkus.by>.
2. Главный кулинарный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

Лабораторное занятие № 1

Тема: Приготовление открытых, закрытых и закусочных бутербродов.

Цель: Выработать практические навыки по приготовлению бутербродов.

Задание: Приготовить, оформить и подать в соответствии с требованиями к качеству бутерброды: