

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 07

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

МДК.07.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

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 2019г.

Разработчик(и):
Мухин И.В., мастер производственного обучения;
Осипенко Г.В., заведующая отделением общественного питания

Одобрено на заседании ПЦК
дисциплины сервиса,
управления и экономики
Протокол № 3 от «21» ноября 2019г.
Председатель ПЦК

Скорова И.Г.

Согласовано И.В. Мухин Осипенко Г.В., зав.отделением общественного
подпись Ф.И.О. питейного

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Настоящие методические указания к лабораторным и практическим занятиям по профессиональному модулю ПМ. 07 «Приготовление сладких блюд и напитков», междисциплинарного курса (МДК 07.01) «Технология приготовления сладких блюд и напитков» предназначены для обучающихся начального профессионального образования по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Цель методических указаний - организовать самостоятельную деятельность обучающихся при проведении практических и лабораторных занятий.

Выпускник, освоивший основную профессиональную образовательную программу по профессии 260807.01 **Повар, кондитер** должен обладать общими компетенциями и профессиональными компетенциями, соответствующими основным видам профессиональной деятельности.

В результате отработки навыков лабораторных и практических занятий МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» предполагается, что студент овладеет следующими **общими компетенциями и профессиональными компетенциями:**

Код	Наименование результата обучения
ПК 7.1.	Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда.
ПК 7.2.	Готовить простые горячие напитки.
ПК 7.3.	Готовить и оформлять простые холодные напитки.
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, необходимый 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).

В ходе освоения МДК 07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» обучающийся должен:

иметь практический опыт:

- приготовление сладких блюд;
- приготовление напитков;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;
- определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;
- использование различных технологий приготовления и оформления сладких блюд и напитков;
- оценивать качество готовых блюд;

знать:

- классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;
- последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;
- правила проведения бракеража;
- способы сервировки и варианты оформления;
- правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;
- температурный режим хранения сладких блюд и напитков, температура подачи;
- требования к качеству сладких блюд и напитков;
- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

Методические указания включают в себя:

1. Основные положения безопасности труда, санитарии и гигиены.
2. Темы и цели к практическим занятиям;
3. Перечень заданий;
4. Пособия для работы;
5. Алгоритм действий;
6. Критерии оценок;
7. Формы контроля;
8. Литературу, необходимую для выполнения практических занятий.

Лабораторные и практические занятия МДК 07.01. «Технология приготовления сладких блюд и напитков» в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют – 12 часов.

Лабораторные и практические занятия существенно повышают качество знаний, их глубину, значительно усиливают интерес к изучению курса, помогают обучающимся полнее осознать его практическую значимость, позволяют формировать самостоятельность в решении возникающих проблемных ситуаций в процессе профессиональной деятельности.

Целью лабораторных и практических занятий является формирование первичных умений и навыков обучающихся по приготовлению сладких блюд и напитков; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд.

При оценивании практических умений и навыков учитывается:

- самостоятельное применение знаний в практической деятельности;
- выполнение заданий как воспроизводящего, так и творческого характера;
- степень помощи преподавателя при выполнении задания;
- степень самостоятельности и нестандартности выполнения практических заданий;
- умение грамотно использовать теоретические знания.

Организация и проведение лабораторных занятий

До проведения лабораторных занятий преподаватель (мастер производственного обучения) своевременно подготавливает необходимое оборудование, рабочие места, продукты, инструменты, приспособления, документацию, обеспечивает соблюдение норм и правил охраны труда.

Студентам сообщается порядок и условия выполнения задания, выдаётся необходимая документация (технологические карты, требования к предстоящей работе и т.п.).

В процессе лабораторного занятия обучающиеся выполняют задание (несколько заданий) самостоятельно, под руководством преподавателя (мастера производственного обучения).

Форма работы на лабораторных и практических занятиях индивидуальная.

Приготовление блюда ведется в соответствии с технологической картой, технологической схемой и требованиями санитарно-эпидемиологических правил и норм. Замечания по технологии и технике приготовления блюда учитываются при оценке качества приготовленного блюда и защите теоретической части лабораторной работы.

Методика приема практического результата выполненного задания: приготовленные блюда оформляются в соответствии с правилами подачи, предъявляются на дегустацию для проведения органолептической оценки на соответствие показателей качества.

Защита производится устно. Студент проводит самоанализ и коррекцию результатов собственной деятельности.

В таблице № 1 указаны темы и задания к выполнению лабораторных работ и практических занятий.

Таблица № 1

Темы лабораторных работ и практических занятий

№ рабо- ты		Название темы	Задание для лабораторных, практических занятий	Кол-во часов
	Раздел 1. Приготовление и оформление простых холодных и горячих сладких блюд.	Тема 1.1 Пищевая ценность, приготовление, оформление, правила подачи блюд из свежих плодов и ягод. ПК 7.1, ОК. 1, ОК. 4, ОК. 5.	Практическое занятие № 1 Расчёт используемого сырья и составление технологических карт (для лабораторного занятия).	1
		Тема 1.2. Пищевая ценность, приготовление, оформление, правила подачи желе и киселей. ПК 7.1, ОК. 1, ОК. 4, ОК. 5.		
		Тема 1.3 Пищевая ценность, приготовление, оформление, правила подачи муссов, самбуков и кремов. ПК 7.1, ОК. 1, ОК. 4, ОК. 5.	Лабораторное занятие № 1 по разделу 1 Приготовление, оформление и подача простых холодных и горячих сладких блюд (по заданию преподавателя).	5
		Тема 1.4 Пищевая ценность, приготовление, оформление, правила подачи простых горячих сладких блюд. ПК 7.1, ОК 1, ОК 2, ОК 4, ОК 5.		
	Раздел 2. Приготовление простых горячих напитков.	Тема 2.1.Пищевая ценность, приготовление, оформление, правила подачи кофе и чая. ПК 7.2, ОК. 1, ОК. 4, ОК. 5.	Практическое занятие № 2 Расчёт используемого сырья и составление технологических карт (для лабораторного занятия).	1
		Тема 2.2.Пищевая ценность, приготовление, оформление, правила подачи какао, шоколада и взбитья. ПК 7.2, ОК. 1, ОК. 4, ОК. 5.	Лабораторная занятие № 2 по разделу 2-3. Приготовление, оформление и подача простых холодных и горячих напитков (по заданию преподавателя).	5
	Раздел 3. Приготовление и оформление простых холодных напитков.	Тема 3.1. Пищевая ценность, приготовление, оформление, правила подачи компотов. ПК 7.3, ОК. 1, ОК. 4, ОК 5.		
		Тема 3.2. Пищевая ценность, приготовление, оформление, правила подачи простых холодных напитков. ПК 7.3, ОК. 1, ОК. 4, ОК 5.		
ИТОГО по МДК				12