

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 08
«ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ И
КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ»

**МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий»**

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):

Осипенко СВ, преподаватель ПТК СахГУ
Сидорова ВИ, преподаватель ПТК СахГУ

Одобрено на заседании ПЦК

Методический семинар,
управление качеством

Протокол № 3 от «21» ноября 2014 г.

Председатель ПЦК

 Сидорова В.И.Согласовано  Осипенко СВ, зав. отделением обучающего
подпись Ф.И.О. методич.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Настоящие методические указания к лабораторным и практическим занятиям по профессиональному модулю ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», междисциплинарного курса (МДК 08.01) «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» являются частью основной профессиональной образовательной программы по профессии НПО 19.01.17 «Повар, кондитер» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий и соответствующих профессиональных компетенций

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

В результате отработки навыков лабораторных и практических занятий МДК 08.01 «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» предполагается, что студент овладеет следующими профессиональными компетенциями, а также общими компетенциями:

- ПК 8.1. Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб.
- ПК 8.2. Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия.
- ПК 8.3. Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
- ПК 8.4. Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
- ПК 8.5. Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
- ПК 8.6. Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты и пирожные.
- 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).

В ходе освоения программы профессионального модуля ПМ.08 «Приготовление сладких блюд и напитков» обучающийся должен:

иметь практический опыт:

– приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

– оценивать качество готовых изделий;

знать:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- 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 08.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» в группах НПО выполняются в процессе изучения обязательной аудиторной учебной нагрузки и составляют – 48 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 хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; закрепление теоретических знаний; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых изделий.

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 изделия и защите теоретической части лабораторной работы.

Методика приема практического результата выполненного задания: приготовленные изделия оформляются в соответствии с правилами, 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 и практических занятий.

Раздел	Темы	Наименование работ	Кол-во часов
Раздел 1. Приготовление и использование в оформление простых и основных отделочных полуфабрикатов.	Тема 1.4. Технология приготовления сливочных кремов. Тема 1.5. Технология приготовления заварных, белковых кремов. Тема 1.6. Технология приготовления желе, глазури, оформление глазурью Посыпки.	Лабораторное занятие №1 Приготовление кремов, шоколадных украшений.	6
	Тема 2.6. Технология приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий.	Практическое занятие №1 Расчет фактического выхода хлебобулочных изделий и хлеба.	2
Раздел 2. Приготовление и оформление простых хлебобулочных, мучных изделий и хлеба.	Тема 2.4. Технология приготовления пшеничного хлеба. Тема 2.5. Технология приготовления ржаного хлеба. Тема 2.6. Технология приготовления и оформление простых хлебобулочных изделий.	Лабораторное занятие №2 Приготовление пшеничного хлеба, простых хлебобулочных изделий.	6
	Тема 2.10. Технология приготовления кулебяк.	Практическое занятие № 2 Расчет сырья и оформление технологических карточек.	2
	Тема 2.9. Технология приготовления мелкоштучных изделий из дрожжевого теста (печеных). Тема 2.10. Технология приготовления кулебяк. Тема 2.11. Технология приготовления пирогов из дрожжевого теста.	Лабораторное занятие №3 Приготовление и оформление простых мучных изделий с фаршем.	6
	Тема 4.5. Характеристика пирожных, требования к ним. Тема 4.6. Технология приготовления бисквитных пирожных. Тема 4.7. Технология приготовления песочных пирожных.	Практическое занятие № 3 Расчет сырья и оформление технологических карточек. Лабораторное занятие № 4 Приготовление и оформление бисквитных, песочных, заварных,	2 6

Раздел 4. Приготовление и оформление отечественных классических, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.	Тема 4.8. Технология приготовления заварных, слоеных пирожных. Тема 4.9. Технология приготовления воздушных, крошковых и десертных пирожных.	крошковых пирожных.	
	Тема 4.10. Характеристика тортов и требования к ним. Тема 4.11. Технология приготовления бисквитных тортов. Тема 4.12. Технология приготовления песочных тортов.	Лабораторное занятие № 5 Приготовление бисквитных, песочных тортов.	6
	Тема 4.13. Технология приготовления воздушных, воздушно-ореховых, слоеных тортов.	Лабораторное занятие № 6 Приготовление воздушно-ореховых, слоеных тортов.	6
	Тема 4.14. Технология приготовления фруктовых, легких обезжиренных пирожных. Тема 4.15. Технология приготовления фруктовых, легких обезжиренных тортов.	Лабораторное занятие № 7 Приготовление фруктовых, легких обезжиренных тортов и пирожных.	6
ИТОГО			48

1. ОСНОВНЫЕ ПОЛОЖЕНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ ТРУДА, САНИТАРИИ И ГИГИЕНЫ.

1. Перед началом работы вымыть руки со щеткой и мылом и ополоснуть их осветленным 0,2 %-ным раствором хлорной извести. Надеть чистую спецодежду и обувь.
2. Перед началом работы на электрооборудовании следует проверить исправность оборудования пусковых приборов, инструмента и приспособлений, блокировок, заземления.
3. Следует проверять санитарное состояние жарочной поверхности плиты, поддона и камеры жарочного шкафа.
4. После окончания работы выключить конфорки и отключить плиту от сети; после остывания поверхность очистить и протереть, поддон помыть и просушить.
5. Осторожно обращаться с ножом при работе с ним, правильно держать руки и нож при обработке продуктов, хранить ножи в специальных чехлах;
6. Проверить наличие ограждений движущихся частей машины.
7. Включать машину на холостом ходу и убедиться, что приводной вал вращается в направлении, указанном стрелкой.
8. Не следует перегружать камеру машины продуктами.
9. При проталкивании мяса в мясорубку, овощей в овощерезку необходимо пользоваться деревянным толкачом.
10. При работе на универсальном приводе съем и установку сменных машин необходимо производить только при выключенном электродвигателе.
11. Контролировать нагрев электродвигателя (не допускается перегрев свыше 69° С).
12. Во время работы машины не разрешается отходить от нее на длительное время.
13. Для предупреждения травм рук при работе на тестомесильной машине ограждающий щеток должен быть закрыт.
14. Перед работой на тестомесильной машине необходимо проверить крепление сменной дежи к платформе.
15. Добавляют продукты в тестомесильную и взбивательную машины при выключенном двигателе.
16. После окончания работы нужно остановить машину, включить рубильник и только после этого разобрать для очистки и промывки рабочие части.