

Министерство образования Ставропольского края
Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Георгиевский региональный колледж «Интеграл»

УЧЕБНО_МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС
программы профессионального модуля

**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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Георгиевск, 2020 г

Учебно-методический комплекс составлен на основе рабочей программы, учебного плана №153 от « 30 » апреля 2020 года, разработанным ГБПОУ ГРК «Интеграл», ФГОС СПО по специальности по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело , утвержденным Минобрнауки России от « _____ » _____ 2020г. № _____

Утверждена методическим советом ГРК «Интеграл»
Протокол № _____ от _____ 2020 г

Зам директора по УМР
ГРК «Интеграл», к.т.н.

М.И.Алишев

Зам. директора по УР
ГРК «Интеграл»

В.Н.Казаков

Одобрено на заседании ПЦК
Отделения общественного питания ГРК «Интеграл»
Протокол № _____
От « _____ » _____ 2020г.
Председатель ПЦК _____ И.А.Чебанная

Зав отделением общественного питания
ГРК «Интеграл», к.п.н.

И.А.Чебанная

преподаватель отделения общественного питания ГБПОУ «Георгиевский региональный колледж
«Интеграл»
Е.Н.Назарова

Пояснительная записка

Учебный план

Программа профессионального модуля

Методические указания по изучению профессионального модуля

Контрольно – измерительные материалы

Теоретический материал изучения программы профессионального модуля

Программа учебной практики

Программа производственной практики

Методические указания по организации учебной и производственной практики

Методические указания по выполнению лабораторных работ

Методические указания по выполнению практических работ

Методические указания по выполнению контрольных работ

Методические указания по выполнению коллоквиума

Итоговая аттестация по программе профессионального модуля

Перечень учебно-лабораторного и производственного оборудования по освоению программы профессионального модуля

Образовательные технологии, используемые при освоении программы профессионального модуля

Информационное обеспечение профессионального модуля

Пояснительная записка

Образовательная программа 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 предназначена для реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

соответствующих профессиональных компетенций (ПК):

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

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

ОК4 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Комплексный подход к развитию технического творчества проявляется в рассмотрении образовательного процесса с учетом его общих характерных тенденций: развитие на основе повышения познавательной направленности учебного процесса; усиление метапредметных связей; использование методов проблемно-развивающего обучения и условий для формирования творческого мышления; воспитание интереса у обучающихся к выбранной профессии, практико-ориентированный характер обучения.

Программа профмодуля включает в себя изучение междисциплинарных комплексов, учебной практики, производственной практики, экзамена по модулю

Учебный план

Программа профмодуля

Перечень кабинетов, лабораторий, для подготовки по специальности 43.02.15

Поварское и кондитерское дело

№	Наименование
	Учебные кабинеты:
1	«Технология кулинарного производства»
	Лаборатории:
1	Учебная кухня ресторана
	Залы:
1	библиотека, читальный зал с выходом в сеть Интернет;
2	актовый зал.

Организация учебного процесса и режим занятий

Учебный план основной профессиональной образовательной программы среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело вводится в действие с 01 сентября 2019 года.

Нормативный срок обучения 3 года 10 месяцев

Учебный план определяет перечень, объемы, последовательность изучения дисциплин, профессиональных модулей и входящих в них междисциплинарных курсов, этапы учебной и производственной практик, виды государственной (итоговой) аттестации. **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**

Организация образовательного процесса осуществляется в соответствии с образовательными программами среднего профессионального образования и расписанием учебных занятий. Образовательные программы среднего профессионального образования разработаны и утверждены учебным заведением самостоятельно с учетом требований рынка труда на основе федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального

образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В колледже устанавливаются такие виды учебных занятий, как урок, практическая, лабораторная, самостоятельная работа, учебная практика (производственное обучение) и производственная практика

Для всех видов аудиторных занятий академический час устанавливается продолжительностью 45 минут. Учебные занятия проводятся спаренными академическими часами. Количество и последовательность занятий определяется расписанием учебных занятий.

Объем обязательных учебных занятий в период теоретического обучения, учебной и производственной практик составляет – _____ часа в неделю, максимальной учебной нагрузки – _____ часа в неделю и включает все виды аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы.

Учебным планом предусмотрено деление учебной группы на подгруппы при проведении лабораторно – практических работ в рамках профессионального модуля ПМ 2 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Конкретные формы и процедуры текущего контроля по каждому профессиональному модулю разработаны и фиксируются в рабочих программах, доводятся до сведения студентов в течение первой недели после начала обучения.

В процессе обучения успеваемость студентов профессионального модуля при промежуточной аттестации (знания, умения и навыки) определяются на комплексном дифференцированном экзамене оценками «отлично», «хорошо», «удовлетворительно» и «неудовлетворительно» с последующим заключением вида профдеятельности: «освоил» оценка 5-4, «не освоил»- оценка 3, «не достаточно освоил»- оценка 2.

Оценка качества подготовки обучающихся и выпускников осуществляется в двух основных направлениях:

оценка уровня освоения дисциплин;

оценка компетенций обучающихся.

Текущий контроль междисциплинарного курса проводится в пределах учебного времени как традиционными, так и инновационными методами (активными и интерактивными).

Одним из видов учебных занятий, обеспечивающих практико-ориентированную подготовку обучающихся, является практика. Учебным планом предусмотрены следующие виды практик: учебная и производственная. Учебная и производственная практики организуются в соответствии с Положением об учебной практике (производственном обучении) и производственной практике обучающихся, осваивающих основные профессиональные образовательные программы среднего профессионального образования.

Учебная практика обучающихся проводится в лабораториях колледжа. Учебная и производственная практики могут также проводиться в организациях, предприятиях и учреждениях различных организационно-правовых форм на основе договоров между организацией и колледжем.

Учебная практика проводится в объеме ___недель, в том числе ___недель в шестом семестре в рамках профессионального модуля 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

Учебная практика проводится **концентрированно**.

Производственная практика предусмотрена учебным планом в объеме ---- недель во втором семестре.

Производственная практика проводится концентрированно, по окончании освоения профессионального модуля. Производственная практика организуется и проводится на предприятиях (в организациях) на основе прямых договоров, заключаемых между образовательным учреждением и каждой организацией, куда направляются учащиеся и согласно «положения о производственной практики

(производственном обучении в условиях предприятия) **студентов по специальности СПО** . Производственная практика проводится непрерывно в соответствии с учебными планами.

Порядок аттестации обучающихся

Проведение промежуточной аттестации предусмотрено в форме **комплексных дифференцированных экзаменов по МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Комплексный дифференцированный экзамен и экзамен по модулю проводится – за счет времени, выделенного ФГОС . Для и проведения экзаменов разрабатываются:

- билеты, содержание учебный материал дисциплин (дисциплины), входящих в МДК.

- перечень вопросов, охватывающий весь изученный материал.

Кроме того, оценка уровня освоения МДК из зачетной ведомости переносится в ведомость оценки профессиональных компетенций для принятия комиссией решения «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен» (Форма ведомости прилагается).

Ведомость оценки профессиональных компетенций оформляется после завершения каждого ПМ .

Для реализации текущей и промежуточной аттестации фонд оценочных средств в которых определены четкие и понятные критерии оценивания, сроки и место проведения оценки.

После завершения учебной практики в текущем семестре выставляется оценка за семестр, с указанием степени освоения вида профессиональной деятельности :
освоен с оценкой Оценка может быть выставлена на основе текущих оценок, тестовых заданий, контрольных работ к которым составляются критерии оценок.

После окончания производственной практики проводится экзамен по модулю . Членами комиссии является специалисты – представители предприятия, представители от учебного заведения, преподаватели и мастера п/о

При этом может быть присвоена соответствующая квалификация, в соответствии с ЕКТС, но по рекомендации работодателя (в производственной характеристики), где обучающийся проходил производственную практику. Итогом проведения освоения ПК обучающихся по каждому ПМ является решением: вид профессиональной деятельности освоен с оценкой

Необходимым условием допуска к государственной (итоговой) аттестации является представление документов, подтверждающих освоение обучающимся компетенций при изучении им теоретического материала и прохождении учебной практики (производственного обучения) и производственной практики по каждому из основных видов профессиональной деятельности .В том числе выпускником могут быть предоставлены отчеты о ранее достигнутых результатах, дополнительные сертификаты, свидетельства (дипломы) олимпиад, конкурсов, творческие работы по профессии, характеристики с мест прохождения производственной практики.

Программа модуля

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ**

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по изучению программы профессионального модуля

**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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Г.Георгиевск

2019 год

ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ ИЗУЧЕНИЯ ПРОГРАММЫ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

Современное профессиональное образование является активным участником процесса развития российского общества и находится в центре проблем, связанных с повышением качества образования в нашей стране.

Важными задачами, которые необходимо решить в области образования сегодня, является повышение качества образования и компетентностный подход в подготовке специалистов, что позволит эффективно готовить кадры для современного рынка труда.

Целеполагающей основой программы профессионального модуля **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** по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело является формирование ключевой компетентности обучающихся – их способности и готовности использовать усвоенные знания, умения и способы деятельности в реальной жизни. Такая компетентность достигается путем обеспечения деятельностного характера образования в области энергетики, направленности содержания образования на формирование общих умений и навыков, обобщенных способов учебно-познавательной, коммуникативной, практической и профессиональной деятельности, а также на получение учащимися опыта деятельности.

Обучение по программе модуля включает следующие виды учебной работы:

- аудиторные групповые занятия под руководством преподавателя, предполагающие в т.ч. аудиторную самостоятельную работу обучающихся по заданию преподавателя;
- внеаудиторная индивидуальная работа обучающихся под руководством преподавателя, предполагающая также индивидуальные консультации;
- самостоятельная работа обучающихся.

Достижение наибольшей эффективности в изучении профессионального модуля возможно только при условии выполнения всех указанных видов работы.

Обучение осуществляется на основе учебно-методического комплекса (УМК), состоящего из:

- 1) программы профессионального модуля;
- 2) календарно-тематического плана;
- 3) базового учебника для аудиторной работы;
- 4) учебного пособия/ пособий для проведения лабораторных работ обучающихся, практических работ, для самостоятельных работ, для подготовки к коллоквиуму.
- 5) конспекта уроков

Теоретической целью профессионального модуля является выработка у обучающихся целостного представления о профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями

ПК 4.1.Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5.Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6.Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных и горячих десертов, напитков, в том числе авторских, брендовых,

региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания ,исходя из целей должны быть решены следующие задачи

В результате освоения профессионального модуля студент должен:

<p>Иметь практический опыт</p>	<p>разработки ассортимента холодных и горячих десертов, напитков с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>разработки, адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;</p> <p>организации и проведения подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;</p> <p>контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;</p> <p>контроля хранения и расхода продуктов</p>
<p>уметь</p>	<p>разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодных и горячих десертов, напитков в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;</p> <p>обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;</p> <p>оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;</p> <p>организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;</p> <p>применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;</p> <p>порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции</p>
<p>знать</p>	<p>требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;</p> <p>виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;</p> <p>ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p>

	<p>рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих десертов, напитков сложного приготовления, в том числе авторских, брендовых, региональных;</p> <p>актуальные направления в приготовлении десертов и напитков;</p> <p>способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков;</p> <p>правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;</p> <p>виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных и горячих десертов, напитков</p>
--	---

Компетентностный подход при преподавании

междисциплинарных курсов **МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** **МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** **МДК 04.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**

Изучение программы профессионального модуля **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**

позволяет сформировать у обучающихся профессиональные и общие компетенции, необходимые для профессиональной деятельности.

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих десертов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

ПК 4.6. 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

Общие компетенции:

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 6 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 7 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК 9 Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности

ОК 10 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

ОК 11 Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере

Объем дисциплины и виды учебной работы

Вид учебной работы	Количество часов
Максимальная нагрузка программы	92
Аудиторная нагрузка	78
уроки	48
лабораторные работы	20
самостоятельная работа	14
практические работы	10
Учебно-производственная практика	144

Распределение учебной нагрузки

Учебный материал программы профессионального модуля

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, распределен на тематические разделы междисциплинарного курса:

МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК

04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04. 03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Аудиторные занятия представлены уроками и лабораторными работами

Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)

Лабораторная работа №2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).

Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).

Лабораторная работа №4 .Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).

Лабораторная работа. № 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

Изучение дисциплины подразумевает обязательную самостоятельную работу.

п/п	Наименование раздела	Форма занятий			
		уроки	Практические работы	Лабораторная работа	Самостоятельная работа
1.	МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	22	10		4
2.	МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента	20		16	6
3	МДК 04. 03 Процессы приготовления, подготовки к	6		4	4

	реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента				
--	--	--	--	--	--

Процесс изучения междисциплинарного курса включает в себя:

1. Работу под руководством преподавателя: уроки, консультации преподавателя по подготовке докладов, решению задач, консультации преподавателя по вопросам, в которых обучающийся не смог разобраться самостоятельно

2. Лабораторные работы : изучение студентами приготовление холодных десертов (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). горячих десертов (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). холодных десертов (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

3. Самостоятельную работу обучающегося (проработка текстов лекций, подготовка к занятиям, самостоятельный поиск и изучение фундаментальной и современной научной литературы

Наибольшее значение отдается лабораторным работам , так как это обусловлено реальной работой, которую должны проделать обучающиеся, каждая из которых реализует один из рассмотренных на уроке метод обработки экспериментальных данных.

Особое место в процессе изучения профессионального модуля уделяется промежуточному контролю. В процессе изучения, обучающиеся, должны быть равномерно загружены работой при осуществлении постоянного контроля процесса выполнения лабораторных, практических и самостоятельных работ. Контроль обычно заключается в проверке хода выполнения лабораторных работ (обучающиеся показывают, чего они смогли добиться на текущий момент) практических работ и проверки самостоятельной работы.

Рекомендуется использовать методы поощрения обучающихся, которые своевременно и качественно выполняют требования преподавателя.

Учебная практика проводится в учебной кухне ресторана

Производственная практика проводится после освоения междисциплинарных курсов

МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04.03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Методика преподавания теоретического курса

Изложение теоретического материала профессионального 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 , производится согласно темам междисциплинарных курсов

Особое внимание необходимо уделить на методику изложения лекционного материала, применение технических средств, информационных ресурсов и средств представления материалов, а также инновационных методик и методических материалов.

При подготовке преподавателя к лекциям следует обратить внимание на возможность использования современных технических средств отображения информации в аудиториях, предназначенных для проведения уроков К таким средствам следует отнести – современные цифровые проекторы, электронные интерактивные доски. Возможность использования представленного технического арсенала в процессе изложения лекционного материала позволяет намного эффективнее и быстрее обучающимся осваивать теоретический материал по модулю. Преподаватель имеет возможность оптимизировать методику изложения материала, что позволит увеличить объем и качество представляемой информации.

Следует также обратить внимание на методическое обеспечение учебной дисциплины модуля. В программе профессионального модуля имеется раздел, который содержит перечень литературных источников и ссылки на интернет ресурсы. Все эти материалы может использовать как преподаватель, так и обучающиеся.

Для освоения программы профессионального модуля обучающимся необходимо прослушать курс лекций, выполнить все лабораторные и практические работы и выполнить самостоятельную работу по изучению основного и дополнительного теоретического материала.

Для освоения программы профессионального модуля обучающемуся требуется предварительно изучить в качестве теоретического фундамента **холодных десертов (парфе, шербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). горячих десертов (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). холодных десертов (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).** **холодных и горячих напитков сложного ассортимента** , так как учебный материал, рассматриваемый в рамках модуля основан на теоретическом фундаменте.

Перед началом изучения дисциплины модуля следует провести вводный урок, на которой обучающимся разъясняется суть изучения модуля и его связь с реальными практическими задачами. Это дает обучающимся общее понятие и представление об изучаемой профессиональном модуле. Особый упор следует делать на примерах из реальной практики, это показывает обучающимся, что изучаемая программа представляет собой набор современных и активно используемых в практике методов.

Цикл уроков содержит теоретический материал, в котором, помимо базовых понятий, рассматривается материал, который затем используется для выполнения лабораторных , практических , самостоятельных работ

Для оценки компетенций обучающийся по модулю, преподаватель должен собрать и зафиксировать доказательства освоения каждого действия модуля.

Виды способы оценки должны соответствовать задачам модуля и смочь включать в себя :

- наблюдение за деятельностью обучающегося в период учебной производственной практики,
- выполнение и защита практических и лабораторных работ,
- готовую продукцию.

Итоговая оценка должна носить комплексный характер, включая МДК ПМ , учебную, производственную практику.

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению лабораторных работ
по программе профессионального модуля**

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Лабораторные работы, выполняемые при изучении профессионального модуля 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, знакомят обучающихся с приготовлением холодных десертов (парфе, шербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами). горячих десертов (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса). холодных десертов (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»). холодных и горячих напитков сложного ассортимента

Непосредственное участие в приготовлении сложных холодных и горячих десертов вырабатывает у обучающихся практические навыки по приготовлению сложных холодных и горячих десертов

В ходе работы ставится проблема, разрешение которой требует от учащихся научно обоснованных доказательств с конкретными цифрами и выводами. Выполнение лабораторных работ по предложенному образцу позволяет сократить время обучения за счет многовременного исполнения технологических операций, улучшается качество обучения, за счет понимания и объяснения механизма выполнения технологических операций, а это в свою очередь повышает качество знаний квалифицированных рабочих.

Прежде чем приступить к выполнению лабораторной работы, необходимо тщательно изучить содержание работы и порядок ее выполнения; повторить теоретический материал;

При завершении работы обучающиеся составляют отчет в тетради в соответствии с требованиями к выполнению и оформлению лабораторной работы

Лабораторная работа засчитывается, если отчет соответствует предъявляемым требованиям, и если студент ответил на вопросы преподавателя. При этом обучающийся должен знать устройство и принцип работы объекта исследования, назначение всех элементов схемы и понимать физические процессы, объясняющие

полученные результаты, а также умеет объяснить порядок действий при выполнении лабораторной работы.

Ответы оцениваются одновременно в традиционной шкале ("неудовлетворительно" — "отлично").

Организация занятий в лабораториях.

Практические занятия по курсу технологии приготовления пищи проводятся в учебной кухне ресторана В технологической лаборатории при инструктаже знакомят с правилами эксплуатации теплового оборудования, показывают приемы зажигания и включения электрической аппаратуры, проверки соединения корпусов с системой защитного заземления, показывают основные приемы работы с оборудованием. В журнале инструктажа все студенты подписью подтверждают ознакомление с правилами техники безопасности. В лаборатории работа проводится индивидуально и бригадно. Студенты заранее знакомятся с технологией приготовления блюд, которую им предстоит изучить в лаборатории и выписывают необходимые продукты. В начале занятия преподаватель путем опроса, выясняет подготовленность студентов к работе и правильность выписки ими сырья, после чего студенты приступают к работе, правильно организуют рабочее место. При выполнении лабораторных работ приходится определять изменение массы продуктов в процессе кулинарной обработки. Во избежание излишнего перекладывания продуктов в начале работы следует взвесить посуду и записать ее массу. Технологический процесс начинается, как правило, с приготовления п/ф По окончании приготовления п/ф инструменты, инвентарь моют. Скоропортящиеся продукты до тепловой обработки хранят в холодильных шкафах. Студенты должны правильно держать нож при ручной нарезке продуктов и освоить ряд других приемов, гарантирующих безопасность работы. Дежурным в процессе занятий надлежит следить за тем, чтобы полы в лаборатории были сухими, так как скользкий пол может быть причиной несчастного случая. Работая в лаборатории, студенты обязаны неукоснительно соблюдать правила личной и производственной гигиены. К работе приступают, надев санитарную одежду. Выходя из лаборатории спецодежду снимают. Перед использованием инструментов, инвентаря проверяют их чистоту,

ополаскивают посуду. В процессе работы необходимо следить за правильностью использования разделочных досок, немедленно убирать отходы, периодически мыть рабочее место. По окончании приготовления блюд проводится бракераж. Студенты выставляют на стол приготовленные оформленные блюда и сдают заполненные тетради. Принимая работу, преподаватель оценивает, правильность приготовления и оформления блюд и теоретические знания по данному разделу. По окончании лабораторного занятия следует выключить приборы, , убрать посуду, привести в порядок рабочее место. Дежурные моют лабораторию , инвентарь и сдают преподавателю.

Тематический план

Лабораторная работа	Количество часов
Лабораторная работа № 1. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, щербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)	4
Лабораторная работа № 2. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами).	4
Лабораторная работа № 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).	4
Лабораторная работа № 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе, десертов «с обжигом»).	4
Лабораторная работа. № 5 Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.	4

Лабораторная работа № 1.

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (парфе, шербета, ледяного салата из фруктов, гранита, бланманже)

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд.
2. отработать приготовление и отпуск холодных десертов

Содержание работы: приготовить парфе кофейное, парфе с фруктами

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли;миксер, формы для парфе; весёлка , тарелки

Технология приготовления парфе кофейного

В горячее молоко всыпать молотый кофе, кипятить 5 минут и дать настояться. Яичные желтки растереть с сахаром, развести приготовленным на молоке кофейным настоем, проварить до загустения и охладить. В охлажденную смесь ввести взбитые холодные сливки, разлить по формам и заморозить.

Технология приготовления парфе с персиками

Проложить двойным слоем пищевой пленки форму для кекса или пластиковую коробку для морозилки. Положить варенье и 200 мл воды в маленькую кастрюлю и нагревать на медленном огне, пока варенье не растает. Добавить целые персики, накрыть и варить на медленном огне около 30 минут, поворачивая персики время от времени, пока они не будут мягкими. Дать остыть слегка, затем достать персики из кастрюли и очистить от косточек. Положить 4 очищенных от косточек персиков в кухонный комбайн с вареньевой водой. Взбить в пюре, а затем пропустить через сито, чтобы избавиться от кожуры. Очистить последний персик и порезать мякоть на маленькие кусочки - добавить в пюре.

Положить желтки, сахар и 2 ст л персикового пюре в металлическую или стеклянную миску и поставить на кастрюлю с медленно кипящей водой. Взбивать до бледного цвета и до густоты. Взбить сливки, пока он не начнет держать форму, и добавить в яичную смесь. Добавить оставшееся пюре. Перелить в форму, проложенную пленкой, посыпав оставшимся печеньем. Накрыть пленкой и заморозить. Подавать: вывернуть на блюдо, снять пленку и порезать на куски.

Последовательность выполнения работы приготовления парфе кофейного

Заваривание кофе

Взбивание яиц, охлаждение

Соединение с сливками

Охлаждение

Подача

Последовательность выполнения работы приготовления парфе с персиками

1. Подготовка формы
2. Подготовка варенья
3. Соединение с персиками, нагрев. Охлаждение, отделение от косточек
4. Приготовление пюре
5. Взбивание сливок
6. Добавить оставшееся пюре.
7. Соединение , охлаждение
8. подача

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	запах	вкус	консистенция
Парфе кофейного				
Форма сохранилась	кофейный	С ароматом кофе	Сладкий	однородная
Парфе с персиками				
Форма	оранжевый	С ароматом	кисло-сладкий	однородная

сохранилась		персиков		

Вопросы для закрепления

- 1 Приготовление парфе, общие правила
 2. Виды парфе
- Задание по составлению отчёта
- 1 Указать ассортимент приготавливаемых блюд
- Записать рецептуру каждого блюда
- Составить схему приготовления блюд
- Дать оценку качества приготовленных блюд

Наименование блюд	Требования к качеству	замечания	оценка

5. Защита _____ (оценка)
- Задание на дом Разработка ассортимента парфе

Лабораторная работа №2.

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента (тирамису, чизкейка, рулета фило с фруктами)

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд.
- отработать приготовление и отпуск холодных десертов

Содержание работы: приготовить итальянское тирмису, французский десерт

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли миксер, формы для тирамису

Технология приготовления итальянского тирамису

Приготовить кофе , добавить сахар, размешать и остудить. Желтки отделить от белков и взбить с сахаром до светлого цвета Во взбитые желтки добавить маскарпоне и слегка взбить до однородного состояния. в белки добавить сахар, соль. и взбить в крепкую пену Выложить взбитые белки в готовую смесь из желтков и маскарпоне. Перемешать при помощи ложки или вилки (миксер не использовать Савоярди окунуть на несколько секунд в кофе (или кофейный напиток с молоком) и выложить в глубокую форму одним слоем На савоярди положить половину крема. Крем разровнять ложкой или шпателем. Посыпать сверху какао-порошком. Сверху крема выложить второй слой савоярди, пропитанных кофе На савоярди выложить оставшийся крем и снова посыпать какао-порошком. Поставить тирамису на 3-5 часов в холодильник для пропитки.

Технология приготовления французского десерта

Шоколад измельчить, добавить масло и поставить в печь на 3 мин , закрыв крышкой. После того, как шоколад расплавится, тщательно размешать. Добавить мокко и коньяк. Отделить от белков. Добавить к желткам сахар, взбить до образования пены. Добавить взбитую массу к шоколадно-коньячной смеси. Белки взбить до образования густой пены и добавить к основной массе. Поставить на несколько часов в прохладное место.

Последовательность выполнения работы приготовления итальянского тирамису

Приготовить кофе , добавить сахар, размешать и остудить.

Желтки отделить от белков и взбить с сахаром до светлого цвета

Во взбитые желтки добавить маскарпоне и слегка взбить до однородного состояния.в белки добавить сахар, соль. и взбить в крепкую пену

Выложить взбитые белки в готовую смесь из желтков и маскарпоне.
 Перемешать
 На савоярди положить половину крема.
 Крем разровнять ложкой или шпателем.
 Посыпать сверху какао-порошком.
 Сверху крема выложить второй слой савоярди, пропитанных кофе
 На савоярди выложить оставшийся крем и снова посыпать какао-порошком.
 Поставить тирамису на 3-5 часов в холодильник для пропитки.
 Подача.

Последовательность выполнения работы приготовления французского десерта

1. Шоколад измельчить
 2. Добавить масло и поставить в печь на 3 мин
 3. Размешать.
 4. Добавить мокко и коньяк.
 5. Отделить от белков.
 6. Добавить к желткам сахар, взбить до образования пены.
 7. Добавить взбитую массу к шоколадно-коньячной смеси.
 8. Белки взбить до образования густой пены и добавить к основной массе.
 9. Охлаждение.
 10. Подача.
- Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	запах	вкус	консистенция
Итальянское тирамису				
Слоёное изделие	Молочный	С ароматом сыра и кофе	Сладкий , с привкусом кофе	Крем однородный
Французский десерт				
Уложена в тарелку	шоколадный	Шоколадный с коньяком	Сладкий	нежная

Вопросы для закрепления

Варианты оформления сложных холодных десертов.
 Техника декорирования тарелки для подачи сложных холодных десертов.
 Температура подачи сложных холодных десертов.
 Требования к безопасности хранения сложных холодных десертов , предназначенных для последующего использования.
 Задание по составлению отчёта
 Указать ассортимент приготавливаемых блюд
 Записать рецептуру каждого блюда
 Составить схему приготовления блюд
 Дать оценку качества приготовленных блюд

Наименование блюд	Требования к качеству	замечания	оценка

5. Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Методы сервировки и подачи сложных холодных десертов

Лабораторная работа № 3.

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих десертов сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных (горячего суфле, фондана, брауни, воздушного пирога, пудинга, кекса).

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд.
2. отработать приготовление и отпуск горячих десертов

Содержание работы: приготовить шоколадное , вишнёвое суфле

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, формы ; весёлка, ложка.тарелки

Технология приготовления шоколадного пудинга.

Шоколад растопить с маслом на водяной бане. Смешать растопленную массу с крошками печенья и ядрами орехов. Выложить в глубокую разборную форму (диаметром 20 см). Плотно прижать массу ко дну и стенкам, дать охладиться. Для начинки взбить яйца с сахарным песком (1/2 стакана), постепенно добавить муку, 1/4 ч. ложки ванильной эссенции, порошок какао, малиновый джем, масло. Смазать маслом и выложить пергаментной бумагой противень. Поместить тесто слоем на противень и разровнять поверхность. Выпекать в духовке при 180°C около 20 мин. Переставить противень на решетку для охлаждения, духовку не выключать. Остывший корж разрезать на квадратики-печенье. Растереть творог с сахарным песком (3/4 стакана) и ванильной эссенцией (1/4 ч. ложки), постепенно добавить 3 яйца и влить сметану. Размешать в однородную массу, затем осторожно всыпать квадратики печенья. Выложить начинку в форму на шоколадную основу, разровнять поверхность. Поставить на противень, поместить в духовку и выпекать около 1 часа при температуре 180°C. Выключить духовку и оставить в ней пудинг еще на 20 мин. Переставить форму на решетку, отделить края пудинга от стенки острым ножом, дать охладиться. Поместить в холодильник на 2 часа. Затем снять стенки формы, переложить пудинг на блюдо. Смазать верх подогретым малиновым джемом и снова поставить пудинг в холодильник на 20 мин.

Технология приготовления вишнёвого суфле

Извлечь из вишен косточки. Кусочки хлеба намочить в молоке. Размять масло, добавить в него желтки, сахар и смешать с хлебом и вишнями. Отдельно взбить белки до получения густой пены, выложить их в приготовленную массу и снова перемешать. Приготовленную массу положить в смазанную маслом и посыпанную сухарями форму и выпекать 50-60 минут.

Последовательность выполнения работы приготовления шоколадного пудинга.

Шоколад растопить с маслом на водяной бане.

Соединить массу с крошками печенья и ядрами орехов.

Выложить в форму.

Охладить

Для начинки: взбить яйца с сахарным песком, добавить муку, ванильной эссенции, порошок какао, малиновый джем, масло.

Подготовить противень

Выложить тесто .

Выпекать

Охлаждать

Корж разрезать

Растереть творог с сахарным песком и ванильной эссенцией , добавить яйца, сметану.

Выложить начинку в форму на шоколадную основу, разровнять поверхность.

Выпекать

. Охлаждение

Смазать верх подогретым малиновым джемом
Охлаждение.
Подача.

Последовательность выполнения работы приготовления вишневого суфле

Извлечь косточки.

Хлеб намочить в молоке.

Размять масло, добавить желтки, сахар и смешать с хлебом и вишнями.

Взбить белки до получения густой пены, выложить.

Выпекать 50-60 минут.

Подача

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	запах	вкус	консистенция
Шоколадное суфле				
Форма сохранилась	коричневый	С ароматом шоколада	Сладкий , с привкусом шоколада	Мелкопористая, нежная
Вишневое суфле				
Форма сохранилась	розовый	Входящих в состав продуктов	Кисло-сладкий	нежная

Вопросы для закрепления

Основные критерии оценки качества сложных горячих десертов.

Температура подачи сложных горячих десертов.

Техника декорирования тарелки для подачи сложных горячих десертов.

Задание по составлению отчёта

Указать ассортимент приготавливаемых блюд

Записать рецептуру каждого блюда

Составить схему приготовления блюд

Дать оценку качества приготовленных блюд

Наименование блюд	Требования к качеству	замечания	оценка

5. Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Варианты оформления сложных горячих десертов. Требования к безопасности хранения сложных горячих десертов , предназначенных для последующего использования

Лабораторная работа №4 .

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов сложного ассортимента

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска блюд.
2. отработать приготовление и отпуск горячих десертов

Содержание работы: приготовить фруктовое фондю

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, формы; весёлка, ложка

Технология приготовления фруктового фондю

В чашу для фондю наливают вино, слегка подогревают его на медленном огне, не доводя до кипения. В отдельной кастрюле смешивают кукурузную муку с водкой и добавляют в подогретое вино. Засыпают в чашу измельченные сыры и перемешивают получившуюся массу. Вводят мускатный орех. В сырное фондю опускают нарезанные фрукты.

Последовательность выполнения работы

1. Соединение в чаши ингредиентов для фондю
2. Соединение с сыром
3. Добавление мускатного ореха.
4. Подача фруктового фондю

Требования к качеству

Внешний вид	Цвет	запах	вкус	консистенция
Фруктовое фондю				
На поверхности без разрывов	Коричневый	С ароматом апельсина	Сладкий, с кусом апельсина	Мягкая.нежная

Вопросы для закрепления

1. Основные критерии оценки качества сложных фондю
2. Температура подачи сложных горячих десертов.
3. Техника декорирования тарелки для подачи фондю

Задание по составлению отчёта

1. Указать ассортимент приготавливаемых блюд
2. Записать рецептуру каждого блюда
3. Составить схему приготовления блюд
4. Дать оценку качества приготовленных блюд

Наименование блюд	Требования к качеству	замечания	оценка
-------------------	-----------------------	-----------	--------

5. Защита _____ (оценка)

Задание на дом

Варианты оформления фондю Требования к безопасности хранения фондю, предназначенных для последующего использования.

Лабораторная работа. № 5

Тема Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных и горячих напитков сложного ассортимента.

Цель и задачи работы:

1. отработать последовательность технологических операций приготовления и отпуска напитков
2. отработать приготовление и отпуск холодных и горячих напитков

Содержание работы: приготовить горячий лимонно-апельсиновый пунш, чайный пунш яичный пунш, клюквенный пунш.

Инструменты, инвентарь и посуда: кастрюли, стаканы, ножи, тарелки, ложки

Технология приготовления горячего лимонно-апельсинового пунша

Выжимают сок из лимонов и апельсинов, добавляют к этому вино и сахар, перемешивают. Массе дают настояться в течение часа, после чего подогревают ее до 60–70°C. В нагретый напиток добавляют горячую воду и ром. Смешивают и разливают по бокалам.

Технология приготовления чайного пунша

Заваривают чай 2 стаканами кипятка, настаивают и процеживают. Наливают готовый чай в кастрюлю, туда же добавляют вино и подогревают примерно до 70°C. Отдельно смешивают половину стакана воды с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой. Кипятят эту смесь около 3 минут, процеживают и добавляют ее в первую кастрюлю. Все вместе перемешивают и разливают по бокалам. Подается этот пунш горячим.

Технология приготовления яичного пунша

Заваривают крепкий чай: на 6 чайных ложек — 0,5 литра крутого кипятка. Настаивают и процеживают. Взбивают яичные желтки в пену и добавляют к чаю. В напиток добавляют мускатный орех

Последовательность выполнения работы приготовления чайного пунша

- 1 заваривают чай
- 2 настаивают и процеживают.
- 3 наливают готовый чай в кастрюлю,
- 4 добавляют вино
- 5 подогревают примерно до 70°C.
- 6 отдельно смешивают половину стакана воды с сахаром, корицей, гвоздикой, лимонной цедрой.
- 7 кипятят эту смесь около 3 минут, процеживают и добавляют ее в первую кастрюлю.
- 8 все вместе перемешивают и разливают по бокалам.
- 9 подается этот пунш горячим.

Последовательность выполнения работы приготовления яичного пунша

- 1 заваривают крепкий чай: на 6 чайных ложек — 0,5 литра крутого кипятка.
- 2 настаивают и процеживают
- 3 взбивают яичные желтки в пену и добавляют к чаю
- 4 в напиток добавляют мускатный орех

Вопросы для закрепления

1. Основные критерии оценки качества сложных горячих и холодных напитков
2. Температура подачи сложных горячих и холодных напитков
3. Техника декорирования напитков

Задание по составлению отчёта

1. Указать ассортимент приготавливаемых напитков
2. Записать рецептуру каждого напитка
3. Составить схему приготовления напитков
4. Дать оценку качества приготовленных напитков

Наименование	Требования	замечания	оценка
--------------	------------	-----------	--------

блюды	к качеству		
-------	------------	--	--

5 Защита _____ (оценка)

Задание на дом Варианты оформления холодных напитков Требования к безопасности хранения горячих напитков

Критерии оценки по выполнению лабораторных работ

Требования к выполнению и оформлению лабораторной работы

1. Наличие завершенного, оформленного в соответствии с требованиями к выполнению лабораторных работ:

Титульный лист с названием работы

Цель работы

Содержание работы

Описание инструментов, инвентаря, посуды

Подробные теоретические сведения технологии приготовления блюд

Порядок выполнения работы

Требования к качеству блюд

Выполненные задания по составлению отчёта

Практическое выполнение работы - приготовление блюд

Современные требования к приготовлению блюд

Оценка «5»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1 правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы, правильно отвечает на дополнительные вопросы по теме лабораторной работы.

Практическое выполнение работы правильное, в соответствии с требованиями.

Внешний вид – блюда, не имеющие отклонений от требований стандарта,

Цвет- блюда, не имеющие отклонений по цвету от требований стандарта,

Запах – блюда, не имеющие отклонений от требований стандарта

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда, без постороннего.

Консистенция- всё доведено до готовности.

Оценка «4»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы

При практическом выполнении работы имеются незначительные ошибки.

Внешний вид – блюда , имеющие незначительные отклонения в оформлении

Цвет- в соответствии с видом продуктов

Запах- блюда , имеющие незначительные отклонения по запаху (незначительный, не свойственный запах)

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда

Консистенция- всё доведено до готовности.

Оценка «3»

Если студент имеет отчет, оформленный в соответствии с п.1, правильно отвечает на предложенные преподавателем вопросы по теме лабораторной работы.

При практическом выполнении работы имеются значительные ошибки.

Внешний вид –блюда , имеющие значительные отклонения в оформлении

Цвет- блюда , имеющие значительные отклонения по цвету, но допущенные к реализации без переработки

Запах- блюда , имеющие значительные отклонения по запаху, но допущенные к реализации

Вкус- соответствует продуктам входящим в состав блюда

Консистенция- доведено до готовности

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению практических работ
по программе профессионального модуля**

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Пояснительная записка

Цель руководства, предназначенного для студентов технологических факультетов по специальности «Поварское и кондитерское дело», научить студентов читать табличные данные, формулировать стоящую перед ними технологическую задачу, т.е. понять что ему следует определить на их основании :

- сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или порций того или иного блюда;
- сколько можно приготовить из имеющегося сырья ;
- какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т.д.

В работах приводится подробное руководство по решению основных типов технологических задач:

разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;

обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;

оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;

организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;

применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;

порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

Практическая работа проводится 2 часа, в кабинете «Технология кулинарного производства», всей группой. Работа оформляется в рабочих тетрадях. В соответствии с требованиями к оформлению практической работы

По окончании работы преподаватель оценивает правильность выполнения работы и выставляется оценка по традиционной системе.

Тематический план.

Практическая работа	Количество часов
Практическая работа 1 Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.	2
Практическая работа № 2 Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2
Практическая работа. № 3 Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.	2

Требования к оформлению практической работы

Практическая работа № 1

Тема Адаптация рецептур холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.

Теоретические основы

АКТ

контрольной проработки кулинарной продукции, мучных кондитерских и булочных изделий, определение норм отходов и потерь на новые виды сырья, пищевых продуктов, материалов

_____ место проведения

_____ дата проведения

Комиссией в составе: Шеф-повар: _____

Директор: _____

Бухгалтер: _____

Проведено контрольное приготовление блюда: Шоколадный фондан

Для контрольной проработки взято: мука пшеничная высшего сорта, масло сливочное несоленое, сахар-песок, шоколад без добавлений, яйца куриные, сухари панировочные, топпинг шоколадный, сахарная пудра, мороженое сливочное, мята (зелень)

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Вид обработки	Брутто г	Отходы при хол. обр.%	Нетто г	Отходы при тепл. обр.%	Отходы после теп. обр %	Выход г
	Мука пшеничная	Нет обработки	19	0	19	0	0	19
	Масло сливочное	Нет обработки	24	0	24	0	0	24
	Сахар-песок	Нет обработки	22	0	22	0	0	22
	Шоколад без добавлений	Нет обработки	17	0	17	0	0	17
	яйца		15	10	15	0	0	15
	Масло сливочное	Нет обработки	2	0	2	0	0	2
	Сухари панировочные	Нет обработки	2	0	2	0	0	2
	Топпинг шоколадный	Нет обработки	10	0	10	0	0	10
	Сахарная пудра	Нет обработки	3	0	3	0	0	3
	Мороженое сливочное	Нет обработки	30	0	30	0	0	30
	Мята (зелень)	Холодная	4	16	3	0	0	3
	Ром Баккарди	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
	Коньяк	Нет обработки	1	0	1	0	0	1
	Апельсины	Холодная	4.5	56	2	0	0	2
	Имбирь	Холодная	1	16	0.9	0	0	0.9

Выход п\ф, г 70

Выход готового изделия, 70 г

Технология приготовления

Сахар, яйца, взбить до устойчивого состояния, масло и шоколад растопить на водяной бане до мягкости, все смешать и всыпать муку. Охладить. Сформовать шарики, заморозить. Форму смазать маслом, посыпать сухарями. Положить шарик, не размораживая. Подавать горячим, рядом уложить шарик мороженого, при подаче декорировать топпингом, сахарной пудрой.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1**Шоколадный фондан****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо шоколадный фондан

Вырабатываемое и реализуемое _____

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ.

Продовольственное сырьё, пищевые продукты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г	
	брутто	нетто
Мука пшеничная	19	19
Масло сливочное	24	24
Сахар-песок	22	22
Шоколад без добавлений	17	17
яйца	15	15
Масло сливочное	2	2
Сухари панировочные		2
Топпинг шоколадный	10	10
Сахарная пудра	3	3
Мороженое сливочное	30	30
Мята (зелень)	4	4
Выход		80/40

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС.

Сахар, яйца, взбить до устойчивого состояния, масло и шоколад растопить на водяной бане до мягкости, все смешать и всыпать муку. Охладить. Сформовать шарики, заморозить. Форму смазать маслом, посыпать сухарями. Положить шарик, не размораживая. Подавать горячим, рядом уложить шарик мороженого, при подаче декорировать топпингом, сахарной пудрой.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Подавать горячим , рядом уложить шарик мороженого, при подаче декорировать топпингом, сахарной пудрой. Реализация сразу

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: Подавать горячим , рядом уложить шарик мороженого, при подаче декорировать топпингом, сахарной пудрой

Цвет: коричневый

Запах: приятный , без постороннего

Вкус: сладкий

Консистенция корочка мягкая

6.2 Микробиологические показатели должны соответствовать требованиям Сан ПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.13.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Белки,г	Жиры,г	Углеводы,г	Калорийность, г
1 порция (120 грамм) содержит			
6.2	30.9	56.6	530
100 грамм блюда (изделия) содержит			
4.6	22.6	41.3	386

Ответственный за оформление ТТК _____

Предприятие _____

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТОЧКА

Название блюда Шоколадный фондан

№ п/п	Порядковый номер калькуляции и дата её утверждения	№1		
		_____ 20__ г		
	Наименование продуктов	норма кг	цена	сумма
	Мука пшеничная	0.019	700.00	0.36
	Масло сливочное	0.024	250.00	1.25
	яйца	0.017	60.00	1.02
	Сахар-песок	0.022	35.00	0.03
	Шоколад без добавлений	0.017	700.00	55.00
	Сухари панировочные	0.002	45.00	0.09
	Топпинг шоколадный	0.010	60.00	0.60
	Сахарная пудра	0.003	45.00	0.14
	Мороженое сливочное	0.030	100.00	3.00
	Мята (зелень)	0.004	200.00	0.80
	Ром Баккарди	0.001	350.00	0.35
	Коньяк	0.001	350.00	0.35
	Апельсины	0.045	220.00	9.9
	Имбирь	0.001	170.00	0.17
	Общая стоимость сырьевого набора на 100 бл			7300
	Стоимость 1 блюда			73.00
	Наценка, в % к себестоимости			120
	Цена продажи блюда			160.60
	Выход 1 блюда (в граммах)			120.00
	Зав.производством			
	Калькуляцию составил			

Утверждаю: Директор

Задания:

Разработать горячее и холодное блюдо для ресторана высшей категории **в соответствии с изменением спроса, с учетом правил сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, изменения выхода, использования сезонных, региональных продуктов, потребностей различных категорий потребителей, методов обслуживания.**

Контрольные вопросы

1. Назовите особенности обслуживания «Кейтеринг»
2. Назовите особенности обслуживания «Фуршет»

3. Каковы особенности разработки акта контрольной проработки блюда

Практическая работа № 2

Тема Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цели и задачи работы : закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по организации рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Теоретические основы

Как правило, к холодным десертам относят: мороженое, фруктовые салаты, фруктовые и ягодные тарелки, а также натуральные фрукты и ягоды. Свежие плоды и ягоды не подвергают тепловой обработке. Поэтому они не теряют своего аромата, вкуса, содержащиеся в них витамины сохранены. Плоды и ягоды свежие перед отпуском перебирают, удаляют плодоножки, сорные примеси, тщательно промывают проточной питьевой холодной водой. Подают плоды и ягоды натуральными или с сахаром, рафинадной пудрой, сиропом, молоком, сливками, сметаной. Подготовленные плоды или ягоды подают на десертной тарелке или в вазочке. Фруктовые салаты. Для приготовления салатов используют свежие фрукты и ягоды, так как яблоки, апельсины, мандарины, киви, клубнику, чернику и другие, а также консервированные и сушеные. Последние перед использованием варят или замачивают в горячей воде до тех пор, пока они не станут мягкими. Свежие фрукты предварительно перебирают, моют, очищают от жесткой кожицы, плодоножек, семян и косточек. Сильно загрязненные плоды промывают дважды, стараясь делать это аккуратно, чтобы не помять. Промытые фрукты кладут в сито и дают стечь воде. Некоторые фрукты (яблоки, груши, авокадо) при нарезке быстро окисляются и темнеют. Чтобы этого не произошло, их можно сбрызнуть соком лимона. Некоторые южные фрукты (папайя, маракуйя, манго) рекомендуется поливать соком лайма, который прекрасно оттеняет их вкус и придает приятный аромат. Кроме фруктов, для салатов применяют такие продукты, как сливки, сметана, молоко, мороженое, яйца, сахар, шоколад, какао, желирующие и ароматические вещества и др. Чаще всего их используют для приготовления соусов и заправок для салатов. Для этой же цели применяют фруктовые соки и сиропы, которые иногда смешивают с вином и другими спиртными напитками. Перед подачей к столу большинство салатов охлаждают, чтобы они успели пропитаться соусом, который оттеняет вкус фруктов.

Площадь рабочего места должна быть достаточной, чтобы обеспечить рациональное размещение оборудования, создание безопасных условий труда, а также удобное расположение инвентаря, инструментов. Рабочие места в цехе располагаются по ходу технологического процесса. Рабочие места могут быть специализированными и универсальными. Организация рабочих мест должна учитывать рост человека, высоту рабочего места. Инвентарь должен быть промаркирован в соответствии с санитарными нормами. Вся технологическая оснастка должна находиться на рабочем месте в зоне досягаемости; Оснастка должна располагаться так, чтобы то, что берется правой рукой, находилось справа, а левой рукой - слева; Для каждого инструмента должно быть определенное место; Рабочее место должно иметь соответствующее освещение, всё оборудование, приборы и посуда должно располагаться с максимальным удобством для повара, а так же оборудование, приборы и посуда должна быть проверена на неисправности и дефекты в целях безопасности производственных работ. К рабочему месту повара должна подводиться вентиляция. У оборудования должно присутствовать заземление. Рабочее место для формования изделий оборудуют столами (с выдвижными ларями для муки, ящиками для инструментов), пристенными стеллажами. Необходимо наличие ванны для мытья инвентаря. Необходимым тепловым оборудованием. Над

тепловыми аппаратами устраивают вентиляционную вытяжку. Особое внимание уделяют специальным столам и подставкам для отделки готовых изделий, где необходимо поддерживать особую чистоту и невысокую температуру воздуха. Цех оборудуют холодильными шкафами, разборными холодильными камерами, обеспечивающими правильное хранение готовой продукции.

Основной инвентарь для приготовления холодных и горячих десертов:

- Венчики для взбивания;
- Противни – металлические и силиконовые;
- Кондитерские мешки с насадками – для украшения фруктовых блюд или желе кремом, сливками, суфле;
- Дозаторы и мерные стаканчики
- Ножи и слайсеры;
- Ролики – для вырезания;
- Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

В холодном цеху устанавливают производственные столы, одну или несколько моечных ванн, металлические подставки и подтоварники. На рабочем месте повара по оформлению блюд необходимо предусмотреть холодильный стол, весы порционные и полку для посуды.

Задания:

- 1 Организовать рабочее место в цехе с учётом характера выполняемых операций.
- 2 Подобрать оборудование, инвентарь, посуду в соответствии с видами изготавливаемых блюд и нормами оснащения.

Контрольные вопросы

1. В каких цехах осуществляют подготовку и оформление холодных и горячих десертов, напитков?
2. Какие санитарно-гигиенические требования приемлемы при приготовлении десертов и напитков?
3. Опишите организацию рабочего места при приготовлении холодных и горячих десертов, напитков.
4. Какое оборудование и инвентарь используют для приготовления и оформления холодных и горячих десертов, напитков?

Практическая работа № 3

Тема Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

Цели и задачи работы : закрепление теоретических знаний и приобретение практических навыков по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

Теоретические основы

Оснащение рабочего места повара торгово-технологическим и иным оборудованием зависит от характера производства, снабжения и обслуживания, а также от того, где оно размещено – при каком-то предприятии, либо отдельно. Учитывают, разумеется, и количество мест в ресторане, меню, предполагаемый объем реализации продукции и другие факторы.

Для ресторана, в меню которого десятка два десертов, горячих и холодных напитков, можно предложить такой минимум оборудования:

- одноконфорочная электроплита с жарочным шкафом – 2 шт.
- электрокофеварка с кофемолкой – 2 шт.
- универсальный привод с комплектом сменных механизмов – 2 шт.
- миксер типа «Воронеж» – 2 шт.
- лёдогенератор
- бытовой холодильник – 2 шт.
- низкотемпературные прилавки – 2 шт.
- холодильный шкаф (ШХ – 1,2 и ШХ – 0,8) – 3–4 шт.
- взбивальная машина МВ-6 – 2 шт.
- двухъемкостные сокоохладители – 5–6 шт.

Электроплита служит для варки сиропов, фруктово-овощных соусов и гарниров, приготовления желе, кремов, различных десертов, напитков и закусок. В жарочном шкафу жарят орехи, запекают изделия и т.д. В холодильном шкафу ШХ – 1,2 хранят сырье, а шкаф ШХ – 0,8 служит для охлаждения и хранения порционированных десертов напитков. Один низкотемпературный прилавок (для мороженого) должен быть непосредственно на подаче блюд. В другом низкотемпературном прилавке, находящемся в подсобном помещении, замораживают и хранят фруктово-ягодное сырье. Бытовые холодильники тоже должны входить в состав стойки. В них обычно держат кувшины с напитками – компонентами коктейлей. Кофеварки используют и для приготовления чая.

Естественно, что для хранения запасов сырья, порой весьма крупных, необходимы низкотемпературные камеры. Их, как правило, устанавливают в средних и крупных ресторанах. Используют также бытовые морозильники, в основном для приготовления замороженных десертов.

Бытовая техника – именно тот резерв, который дает возможность восполнить недостаток специального оборудования. У нее два главных преимущества: малые габариты и довольно высокая производительность. Бытовые жарочные шкафы, в том числе СВЧ-печи можно широко использовать для приготовления горячих закусок, суфле, запеченных десертов и т.д. Найдется место на кухне также тостерам, вафельницам, соковыжималкам, фритюрницам и другим бытовым приборам широкого потребления. Надо учесть, что эта техника, помимо всего, очень проста в эксплуатации. И еще: она, как правило, многофункциональна. Например, электрофритюрница вполне пригодна для приготовления десертов в сиропе, шоколаде.

Среди оборудования, лучше всего подходит для приготовления десертов, можно назвать фризеры – аппараты типа «фригдринк» для охлаждения, перемешивания и отпуска напитков (их еще называют проще – соохладители). На фризерах сегодня повсеместно готовят не только мягкое мороженое, но и различные десерты.

Фризеров на ресторанной кухне должно быть как минимум два-три: два в постоянной эксплуатации и один в резерве. Кроме того, чем больше аппаратов, тем разнообразнее ассортимент мороженого и десертов. Если фризер не снабжен точным дозатором, то наиболее целесообразно взвешивать готовую порцию на электронных весах, которые автоматически указывают цену. Это не только позволяет ускорить обслуживание, но и гарантирует точность расчета и учета. Вообще надо заметить, что понятие «недовложение» при пользовании электронными весами попросту исчезает, так как потребитель платит за фактическую массу того или иного товара, изделия, блюда. Это обстоятельство во многом компенсирует то, что электронные весы гораздо дороже цифровых.

Стремясь к высокой механизации труда, не надо отказываться и от простых ручных приспособлений. К примеру, две соковыжималки – электрическая и механическая, которую

нужно «крутить» самому. Разумеется, первая более эффективна, однако у второй тоже есть немаловажное преимущество: она практически безотказна, поскольку устроена исключительно просто.

Размещается оборудование в ресторанной кухне в зависимости от ряда конкретных факторов. Так, в небольших ресторанах с ограниченным ассортиментом продукции оборудование надо размещать так, чтобы разрыв между местом производства и отпуском изделий был минимальным. Если место отпуска готовых блюд находится в ресторане или кафе, то оно должно находиться в непосредственной близости от производственных помещений, где установлены электроплита, взбивальная машина или универсальный привод, средства малой механизации (миксер, соковыжималка, устройство для нарезки фруктов, тостер и т.д.), холодильные шкафы для готовой продукции и полуфабрикатов, т.е. то, что необходимо при обработке сырья и приготовлении изделий. Остальное оборудование (кофеварку, сокоохладители, низкотемпературный прилавок, лёдогенератор, бытовой холодильник, СВЧ-печь и др.) устанавливают на месте отпуска готовых блюд, где доводится до готовности, оформляется и отпускается продукция. Кроме того, необходимо помнить, что тепловое оборудование нельзя устанавливать рядом с холодильным и механическим – взбивальной машиной, так как из-за нарушения температурного режима может ухудшиться качество продукции.

Теперь о более крупных предприятиях, где число мест походит до 100 и где соответственно более широк ассортимент продукции. Приведенный выше минимальный перечень оборудования здесь должен быть дополнен устройствами для механизации оформления и гарнирования изделий, для быстрого доведения их до готовности и т.п. В общем, речь идет об ускорении процессов как производства, так и обслуживания. Фритюрницу ФЭСМ-20 можно использовать, например, для приготовления сыра фри, яблок в тесте, жаренных в масле орехов. Малогабаритный жарочный шкаф пригоден не только для запекания, скажем, суфле, но и для быстрого разогрева замороженных полуфабрикатов. Что касается бытовой электрошашлычницы, то в ней на виду у посетителя можно быстро приготовить оригинальный десерт – поджаренные на вертеле абрикосы или персики. При оформлении десертов и коктейлей взбитыми белками, сливками незаменим дозатор крема ДК, используемый в кондитерском производстве. Вспомогательные средства механизации распределяют в зависимости от их назначения как в производственном цехе, так и на рабочем месте бармена. Мучные и кондитерские изделия, как и в предыдущем случае, поставляют централизованно. Пример размещения оборудования на предприятии 100 мест приведен соответственно

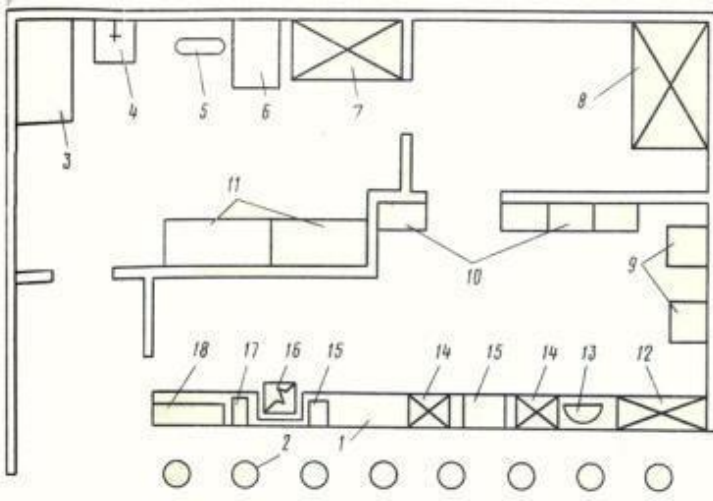


Схема размещения оборудования в десерт – баре на 100 мест

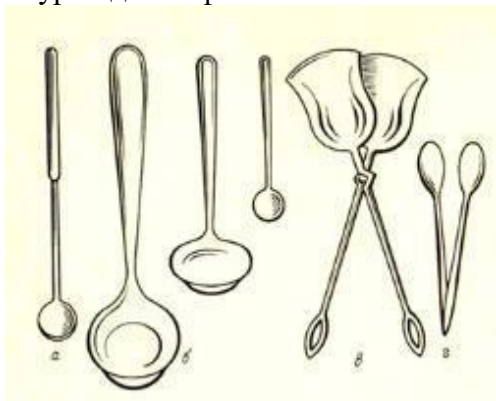
- 1 – стойка барная;
- 2 – стулья барные;

- 3 – шкаф жарочный;
- 4 – раковина моечная;
- 5 – электропривод;
- 6 – взбивальная машина;
- 7,8 – шкафы холодильные;
- 9 – фризёр;
- 10 – витрина-прилавок;
- 11 – производственный стол;
- 12 – низкотемпературный прилавок;
- 13 – электросмеситель;
- 14 – бытовые холодильники;
- 15 – лёдогенератор;
- 16 – электроплита;
- 17 – электрокофемолка;
- 18 – электрокофеварка

Выше уже говорилось, что, например, в бытовой электроритюрнице можно готовить десертные изделия в сиропе, коладе. Используют по-разному и миксер «Воронеж», предназначенный вроде бы лишь для смешивания молочных коктейлей, и т.п. Оказалось, что на «Воронеже» за 10–15 с можно взбить крепкую пену из яичного белка с добавлением виноградного сока, столь необходимую для оформления санди. Вручную же эта операция заняла бы гораздо больше времени. Хорошо взбивает «Воронеж» также белки и желтки с сахаром, фруктовые смеси для самбука, суфле, флиппа, эгнога и т.д.

Успех работы и качество изделий в определенной мере зависят от того, как обеспечена ресторанная кухня необходимым инвентарем. Потребность в нем нетрудно определить исходя из особенностей производства (как отмечалось, оно во многом схоже скондитерским) и обслуживания. Примерный перечень инвентаря выглядит так.

- венчики для взбивания крема
- дуршлаги и сита разные, в том числе вибрационные
- выемки, мешки кондитерские с трубочками различного диаметра;
- ложки разливательные, для порционирования мороженого и других изделий (рис. 2 а, б)
- кондитерские лопатки;
- турки для кофе.



Мерный и вспомогательный инструмент

- а – ложка для порционирования мороженого;
- б – ложки для порционирования взбитых белков, сливок, фруктовых соусов;
- в - щипцы для бутербродов, гренок, кондитерских изделий;
- г – щипцы для льда
- бачки и кастрюли из нержавеющей стали, от 5 до 50 л;
- скалки для раскатывания теста, в том числе песочного для выпечки корзинок и тарталеток;

- терки крупные и мелкие для измельчения орехов, шоколада, сыра, вафель;
- стаканы и ложки мерные, мензурки на 10, 15, 20, 25, 50, 75 и 100 мл;
- щипцы для фруктов, льда, сахара, кондитерских изделий, бутербродов;
- ключи универсальные для открывания бутылок, банок;
- ножи разные, в том числе для карбования овощей, фруктов;
- подносы пластмассовые и металлические прямоугольной формы;
- пробки с дозаторами и пробки-лейки;
- воронки, совки пластмассовые для ягод;
- ложка коктейльная;
- ступка с пестиком;
- формочки из фольги для желе, мусса, самбука, некоторых кремов;
- соломки для коктейлей, полиэтиленовые пакеты.

В этот примерный перечень нужно включить также пластмассовые вилочки и шпажки, применяемые при подаче десертных закусок и гарниров к коктейлям. Для кратковременного хранения льда повару понадобится чаша-термос, которую размещают непосредственно на выдаче. Здесь же ставят и несколько стеклянных или керамических чаш (емкостью до 2 л) для орехов, тертого шоколада, цукатов, изюма, ягод и прочей продукции, необходимой при оформлении и гарнировании изделий. Нужна повару также маленькая разделочная доска для нарезки цитрусовых и других плодов и продуктов.

Посуду, приборы, как и инвентарь, выбирают исходя из конкретных условий работы. Тем не менее и здесь можно привести примерный перечень:

- блюда разные, стеклянные, керамические и металлические;
- вазы для крема, фруктов, печенья, цветов, салфеток;
- тарелки десертные, пирожковые;
- чашки чайные и кофейные с блюдцами;
- лотки для кондитерских и других изделий;
- кувшины, чайники заварные, кофейники;
- крушонницы;
- бокалы, фужеры, стаканы для коктейлей разные (рис 4, а, в, г);
- ложки десертные, чайные, вилки для фруктов, ножи;

Организация труда повара зависит от особенностей каждого конкретного предприятия. Там, где производство небольшое и на выдаче десертов предусмотрено лишь одно рабочее место, повар сам готовит продукцию и отпускает ее. На более крупном предприятии в смене могут работать одновременно два-три повара, распределив между собой конкретные обязанности. Если кухню снабжают полуфабрикатами из специализированного цеха, то работникам остается только быстро довести десерты и напитки до готовности, оформить их и отпустить.

Задание

- 1 Ознакомьтесь с организацией рабочего места в цехе с учётом характера выполняемых операций
- 2 Ознакомьтесь с линией обработки продуктов
- 3 Рассмотрите производственный инвентарь и тару цеха и определите его назначение: 4
- Выберите оборудование необходимое для выполнения задания по приготовлению блюда.
4. Подберите необходимый инвентарь цеха, используемый для приготовления блюда.

6 Зарисуйте схемы цехов с размещением оборудования, в котором приготавливают блюда по заданию.

7 Заполните таблицу, перечислив оборудование, инструменты, инвентарь и посуду используемые для приготовления блюд по заданию.

Наименование блюд

Технологическое оборудование
Кухонная посуда, инструменты, инвентарь
Посуда для отпуска

Контрольные вопросы:

1. Какие требования предъявляются к расположению цеха?
2. Какие требования должны соблюдаться при размещении оборудования?
3. Какие основные типы оборудования применяются в цехе средней мощности?
4. Какие виды инвентаря применяются в цехе?

Критерии оценки практических работ

Отметка «5»:

работа выполнена полностью и правильно по изученным темам

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Отметка «4»:

работа выполнена правильно с учетом 2-3 несущественных ошибок

исправленных самостоятельно по требованию учителя по изученным темам

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Отметка «3»:

работа выполнена правильно не менее чем на половину или допущена существенная ошибка по темам:

- расчеты по формулам при приготовлении лёгких закусок
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

Отметка «2»:

допущены две (и более) существенные ошибки в ходе работы, которые обучающийся не может исправить даже по требованию преподавателя по темам:

- расчеты по формулам при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции
- разработка ассортимента сложной горячей кулинарной продукции
- расчета массы продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению самостоятельных работ
по программе профессионального модуля**

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

В учебном плане по каждому модулю, имеется графа «Самостоятельная работа» с указанием количества часов, отведенных на эту работу, в котором должны быть изложены:

1. Количество часов, выделенных в учебном плане на самостоятельную работу.
2. Число заданий на самостоятельную работу, которое студент должен выполнить в процессе изучения дисциплины.
3. Количество часов, отводимое на выполнение каждого задания.
4. Краткое содержание каждого задания.
5. Сроки и формы промежуточного контроля и приёма зачета по выполненным заданиям.

ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к практическим и лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем, таблиц, последовательностей действий, проведение сравнительного анализа характеристик высокотехнологичного оборудования.
5. Сбор информации, в том числе с использованием сети Интернет, ее анализ, систематизация о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов, посуды, способах их безопасной эксплуатации, правилах ухода за ними и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР, в том числе с использованием федеральных цифровых информационно-образовательных ресурсов.

7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач по организации рабочих мест.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. Способы хранения обработанного сырья и готовых полуфабрикатов: Назначение, современного технологического оборудования; Требования к организации рабочих мест

Метод опережающей самостоятельной работы для реферата, доклада .творческого задания. проекта

Использование метода опережающей самостоятельной работы в изучении программы профессионального модуля **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**, по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело способствует интересу к проблеме, которую предстоит изучать; овладению какой-либо информацией, которая позволит осознанно относиться к излагаемому преподавателем материалу, включению в обсуждение нового материала с конкретными дополнениями или вопросами; критически отношению к новому учебному материалу, оценивая его с позиций своего хоть и маленького профессионального опыта.

Опережающая самостоятельная работа активизирует познавательную деятельность обучающихся, интенсифицирует и индивидуализирует учебный труд, способствует формированию активности личности в учебном процессе.

Материал должен содержать новизну, актуальность темы, носить опережающий и метапредметный характер при изучении и выборе данного материала.

Критерии самостоятельных видов работ (доклад, реферат, презентация и др.)

Оценка "5" выставляется в том случае, если:

- содержание работы соответствует выбранной специальности и теме работы;

- работа актуальна, выполнена самостоятельно, имеет творческий характер, - отличается определенной новизной;
- дан обстоятельный анализ степени теоретического исследования проблемы, различных подходов к ее решению;
- показано знание нормативной базы, учтены последние изменения в законодательстве и нормативных документах по данной проблеме;
- проблема раскрыта глубоко и всесторонне, материал изложен логично;
- теоретические положения органично сопряжены с управленческой практикой;
- даны представляющие интерес практические рекомендации, вытекающие из анализа проблемы;
- в работе широко используются материалы исследования, проведенного автором самостоятельно или в составе группы (в отдельных случаях допускается опора на вторичный анализ имеющихся данных);
- в работе проведен количественный анализ проблемы, который подкрепляет теорию и иллюстрирует реальную ситуацию, приведены таблицы сравнений, графики, диаграммы, формулы, показывающие умение автора формализовать результаты исследования;
- широко представлена библиография по теме работы;
- приложения к работе иллюстрируют достижения автора и подкрепляют его выводы;
- по своему содержанию и форме работа соответствует всем предъявленным требованиям.

Оценка "4":

- тема соответствует специальности;
- содержание работы в целом соответствует дипломному заданию;
- работа актуальна, написана самостоятельно;
- дан анализ степени теоретического исследования проблемы;

- основные положения работы раскрыты на достаточном теоретическом и методологическом уровне;
- теоретические положения сопряжены с управленческой практикой;
- представлены количественные показатели, характеризующие проблемную ситуацию;
- практические рекомендации обоснованы;
- приложения грамотно составлены и прослеживается связь с положениями дипломного проекта;
- составлена библиография по теме работы.

Оценка "3":

- работа соответствует специальности;
- имеет место определенное несоответствие содержания работы заявленной теме;
- исследуемая проблема в основном раскрыта, но не отличается новизной, теоретической глубиной и аргументированностью;
- нарушена логика изложения материала, задачи раскрыты не полностью;
- в работе не полностью использованы необходимые для раскрытия темы научная литература, нормативные документы, а также материалы исследований;
- теоретические положения слабо увязаны с управленческой практикой, практические рекомендации носят формальный бездоказательный характер;
- содержание приложений не освещает решения поставленных задач.

Оценка "2":

- тема работы не соответствует специальности;
- содержание работы не соответствует теме;
- работа содержит существенные теоретико-методологические ошибки и поверхностную аргументацию основных положений;

ВЫДАЧА ЗАДАНИЙ НА САМОСТОЯТЕЛЬНУЮ РАБОТУ

Перед выдачей индивидуальных заданий на самостоятельную работу преподаватель читает вводную лекцию, в которой излагаются:

1. Тема задания, алгоритм его выполнения.
2. Перечень литературы, необходимой для выполнения задания.
3. Комплекс задач, которые студент обязан решить.
4. Порядок текущего контроля за выполнением самостоятельной работы.
5. Краткое содержание методических указаний по выполнению самостоятельной работы и место, где можно получить эти методические указания
6. Форма представления выполненного варианта задания.
7. Методика приема зачёта по выполненному заданию и условия получения зачёта.

ФОРМЫ КОНТРОЛЯ ЗА ВЫПОЛНЕНИЕМ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Контроль за ходом работы может осуществляться в режиме непосредственного контакта студента с преподавателем по заранее разработанному графику. В этом случае предусматривается промежуточный контроль, когда студент предъявляет преподавателю материалы той части работы, которую он обязан выполнить к намеченному в графике сроку. По результатам просмотра преподаватель оценивает объём выполненной работы в процентах. При представлении полностью выполненной работы преподаватель проставляет оценку

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по организации и проведения
текущего , промежуточного контроля, итогового контроля**

по программе профессионального модуля

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

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методика проведения текущего и промежуточного контроля

по программе профессионального модуля 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

Контроль

Объектами контроля как обязательного компонента процесса обучения являются приобретаемые обучающимися знания.

Контроль осуществляется поурочно (текущий контроль), по завершении изучения отдельных тем (периодический контроль) и по завершении обучения междисциплинарного курса (промежуточный контроль) по программе профессионального модуля . Во всех формах контроля в качестве одного из вариантов может выступать тестирование.

Формы текущего контроля:

- письменный;
- фронтальный / выборочный опрос (письменного/устного домашнего/аудиторного задания, повторение);
- беседа;
- тест.

Формы промежуточного контроля:

- комплексный дифференцированный экзамен по МДК

Формы итогового контроля:

- экзамен по модулю

Текущий контроль

Проведение регулярных опросов

В течение изучения программы профессионального модуля рекомендуется проводить небольшие письменные опросы (на 15-20 минут по 3-4 вопроса) по завершении изучения очередного раздела. Рекомендуется предупреждать обучающихся о предстоящем опросе с указанием общей темы, но, не называя конкретных вопросов, тем самым стимулируя обучающихся еще раз повторить пройденный материал в полном объеме. Подобные проверки позволят преподавателю определить уровень подготовки обучающихся, и дает дополнительные основания при оценивании успеваемости. После проверки работ целесообразно донести до обучающихся перечень наиболее типичных совершаемых ими ошибок и произвести дополнительные пояснения для устранения пробелов в понимании материала.

При тестировании знаний обучающихся, тесты состоят из тестовых заданий (ТЗ) с вариантами ответов. Сами тесты входят в комплект по учебно-методическому обеспечению образовательной программы (раздел контрольно-измерительные материалы).

Тест – совокупность стандартизированных тестовых заданий, результат выполнения которых позволяет оценить уровень компетенций, навыков и умений обучающихся.

Тестовое задание (ТЗ) – логическая единица теста, включающая в себя текст задания определенной конструкции, эталон ответа и имеющая оценочный показатель.

Тестовые задания (ТЗ) представлены в различных формах:

- ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных;
- ТЗ на установление соответствия.

ТЗ на выбор одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения с одним ключевым элементом и множеством альтернативных

ответов, из которых один является верным. При подстановке правильного ответа суждение становится полным и верным.

ТЗ на выбор более одного верного ответа из предложенных состоит из неполного суждения и множества ответов, из которых два или более являются верными или дополняющими друг друга.

ТЗ на установление соответствия состоит из двух групп элементов и четкой формулировки критерия выбора соответствия между ними.

Промежуточный контроль

Комплексный дифференцированный экзамен определяет успешность развития учащегося и усвоение им образовательной программы на определённом этапе обучения.

Комплексный дифференцированный экзамен проводится после изучения материала всего модуля по МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,

МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

МДК 04. 03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента

, в письменной форме по билетам. Билет состоит из 3 вопросов: 2

теоретического характера . (по одному вопросу по МДК.04.01, МДК.04.02

МДК.04.02 и 1 практический в форме составления технико-технологической карты)

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ СТАВРОПОЛЬСКОГО КРАЯ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ГЕОРГИЕВСКИЙ РЕГИОНАЛЬНЫЙ КОЛЛЕДЖ «ИНТЕГРАЛ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по организации комплексного дифференцированного экзамена
по программе профессионального модуля**

**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**

по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методика проведения комплексного дифференцированного экзамена

На экзамене проверяются знания студентов. На экзамен необходимо выносить следующее:

- материал, составляющий основную теоретическую часть. на основе которого формируются ведущие понятия курса;
- фактический материал, составляющий основу предмета;
- составление технико-технологических карт позволяющих судить об уровне умения применять знания;
- задания и вопросы, требующие от студентов навыков самостоятельной работы, умений работать со сборником рецептов

Принимая экзамены преподаватель получает информацию не только о качестве знаний отдельных учащихся, но и о том, как усвоен материал группы в целом.

На экзамен отбираются вопросы, которые в совокупности охватывают все основное содержание **МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04. 03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента**, при решении которых, можно видеть, как учащиеся овладели всеми умениями, запланированными при изучении МДК

Комплексный дифференцированный экзамен проводится в письменной форме по билетам. Билет состоит из 3 вопросов : 2 вопроса теоретического характера и 1 практическое задание в виде составления технико-технологических карт Комплексный дифференцированный экзамен проводится по всему материалу, по итогам выставляется традиционная оценка.

Билеты для экзамена по комплексному дифференцированному экзамену МДК 04.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, МДК 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков

сложного ассортимента, МДК 04. 03 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента,

Билет 1

1. Классификация холодных и горячих десертов
2. Приготовление горячих напитков с соками и пряностями Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту «Желе из клюквы» (сборник рецептур рец № 890)

Билет 2

- 1 Технологический цикл приготовления холодных десертов
- 2 Приготовление безалкогольных мохито, фраппе, лимонадов Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту «Желе из смородины» (сборник рецептур рец № 890)

Билет 3

- 1 Технологический цикл приготовления горячих десертов
- 2 Приготовление фондана Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на «Желе из лимонов» (сборник рецептур рец № 891)

Билет 4

- 1 Технологический цикл приготовления напитков сложного ассортимента
2. Приготовление горячего суфле. Последовательность приготовления Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на «Желе из молока» (сборник рецептур рец № 897)

Билет 5

1 Организация хранения десертов

2 . **Приготовление** брауни, воздушного пирога. **Последовательность приготовления**
Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых
продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на «Мусс клюквенный» (сборник рецептур рец № 898)

Билет 6

1 Организация и техническое оснащение рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента.

2 **Приготовление** шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.

Последовательность приготовления **Условия и сроки хранения с учетом**
требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов
ХАССП

Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс земляничный» (сборник рецептур рец № 898)

Билет 7

1 Виды, назначение технологического оборудования по приготовлению холодных десертов

2 **Приготовление** горячих соусов (сабайон, шоколадный) **Последовательность**
приготовления **Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному**
хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс земляничный» (сборник рецептур рец № 899)

Билет 8

1 Виды, назначение технологического оборудования по приготовлению горячих десертов

2 **Приготовление** ледяных салатов из фруктов. **Последовательность**
приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к
безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс лимонный» (сборник рецептур рец № 900)

Билет 9

1 Организация хранения, отпуска холодных и горячих десертов

2 Приготовление торта из замороженного мусса **Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП**

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс апельсиновый» (сборник рецептур рец № 901)

Билет 10

1 Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных и горячих десертов

2 Приготовление панакоты, крема **Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП**

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс мандариновый» (сборник рецептур рец № 901)

Билет 11

1 Современные методы приготовления холодных десертов сложного ассортимента - карамелизация, желирование

2 Приготовление крема-брюле, крема-карамели **Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП**

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс яблочный на манной крупе» (сборник рецептур рец № 902) с выходом 100 грамм

Билет 12

1 Использование техники молекулярной кухни при приготовлении холодных десертов

2 Приготовление холодного суфле. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Мусс плодово-ягодный» (сборник рецептов рец № 903) с выходом 100 грамм

Билет 13

1 Использование техники су-вид при приготовлении холодных десертов

2 Приготовление замороженного суфле Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Самбук яблочный» (сборник рецептов рец № 904) с выходом 100 грамм

Билет 14

1 Использование техники витаминкса при приготовлении холодных десертов

2 Приготовление бланманже. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Самбук сливовый» (сборник рецептов рец № 904) с выходом 100 грамм

Билет 15

1 Использование техники компрессии продуктов при приготовлении холодных десертов

2 Приготовление горячих блюд из яблок Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Самбук абрикосовый» (сборник рецептов рец № 905) с выходом 100 грамм

Билет 16

- 1 Использование техники тонкого измельчения после замораживания продуктов при приготовлении холодных десертов
- 2 Приготовление гранита. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крем ванильный» (сборник рецептов рец № 906) с выходом 100 грамм

Билет 17

- 1 Подача десертов по способу обслуживания - «шведский стол»
Порционирование
- 2 Приготовление тирамису Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крем шоколадный» (сборник рецептов рец № 901) с выходом 100 грамм

Билет 18

- 1 Подача десертов по способу обслуживания - кейтеринг Порционирование, эстетичная упаковка
- 2 Приготовление брауни. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП
- 3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крем кофейный» (сборник рецептов рец № 901) с выходом 100 грамм

Билет 19

- 1 Современный метод приготовления десертов - фламбирование

2 Приготовление снежков из шоколада **Последовательность** приготовления, правила подачи. **Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП**

3 Составить технико-технологическую карту на блюдо «Крем ореховый» (сборник рецептур рец № 901) с выходом 100 грамм

Билет 20

1 Использование техники молекулярной кухни при приготовлении горячих десертов

2 Приготовление холодных чая и кофе **Последовательность** приготовления, правила подачи. **Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП**

3 Составить технико-технологическую карту на «Крем ванильный из сметаны» (сборник рецептур рец № 908) с выходом 100 грамм

Билет 21

1 Использование техники су-вид при приготовлении горячих десертов

2 Приготовление мешочков и корзиночек фило с фруктами **Последовательность** приготовления, правила подачи. **Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП**

3 Составить технико-технологическую карту «Крем ягодный» (сборник рецептур рец № 909) с выходом 100 грамм

Билет 22

1 Использование техники витамикса при приготовлении горячих десертов

2 Приготовление терринов **Последовательность** приготовления, правила подачи. **Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП**

3 Составить технико-технологическую карту «Суфле ванильное» (сборник рецептур рец № 915)

Билет 23

1 Использование техники компрессии продуктов при приготовлении горячих десертов

2 Приготовление холодных соусов для десертов: ягодных, фруктовых. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту «Суфле ореховое» (сборник рецептов рец № 915)

Билет 24

1 Приготовление десертов «фондю»

2 Приготовление чизкейков Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту «Суфле плодovое» (сборник рецептов рец № 916)

Билет 25

1 Приготовление десертов «с обжигом»

2 Приготовление щербетов. Последовательность приготовления, правила подачи. Условия и сроки хранения с учетом требований к безопасному хранению пищевых продуктов на основе принципов ХАССП

3 Составить технико-технологическую карту «Пудинг сухарный » (сборник рецептов рец № 901)

Критерии оценки комплексного дифференцированного экзамена

Отметка «5» за полный и правильный ответ на основании изученных теорий -требования 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;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты
технологическим языком, ответ самостоятельный

Отметка «4»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-требования 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;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

Материал при ответе изложен в определенной логической последовательности, при этом допущены две-три несущественные ошибки

Отметка «3»: ответ полный и правильный на основании изученных теорий:

-требования 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;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
правила составления заявок на продукты

При ответе может быть допущена существенная ошибка, или неполный, несвязный.

Отметка «2»: при ответе обнаружено непонимание учащимся основного содержания учебного материала:

-требования 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;

-ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

-рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;

-способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовления полуфабрикатов;

-правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;

правила составления заявок на продукты

При ответе допущены существенные ошибки

ПРАКТИКА

Итоговой контроль

Экзамен по модулю определяет уровень и качество освоения образовательной программы, проверка готовности к выполнению соответствующего вида профессиональной деятельности и сформированность у него компетенций.

Экзамен по модулю проводится после изучения МДК модуля, прохождения учебной и производственной практики.

Итогом проверки является однозначное решение «вид профессиональной деятельности освоен / не освоен»

