Паспорт ………………………………………………………………………….

Пояснительная записка…………………………………………….……………

Указания по выполнению практических занятий…………………………….

МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков

Практическое занятие № 1. Правила безопасной эксплуатации соковыжималок.

Практическое занятие № 2. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов

Практическое занятие № 3. Организация рабочего места повара по приготовлению горячи сладких блюд

Практическое занятие № 4. Правила безопасной эксплуатации кипятильников. Организация рабочих мест по приготовлению напитков

Практическое занятие № 5. Правила безопасной эксплуатации кофеварок

**Введение**

Цель проведения практических занятий - отработка обучающимися первичных навыков и формирование у них профессиональной компетентности, закрепление теоретических знаний, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно - гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности и соответствующие ему компетенции:

Код

Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ВД. 04

Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

ПК. 04.01

Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК. 04.02

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК. 04.03

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

ПК. 04.04

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента

ПК. 04.05

Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

ведении расчетов с потребителями

**Уметь**

рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

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

**Знать**

требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях 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, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;

нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных

**Пояснительная записка**

В настоящих методических указаниях представлены основные методические материалы к выполнению практических занятий по МДК.04.01 , предназначенные для обучающихся по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Каждое практическое занятие и лабораторная работа содержит:

* Тему
* Цель
* Практическую часть и задание
* Результат (вывод)

Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основание полученных знаний и сформулированных умений, обучающиеся предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности.

От всех учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации. Проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии с нормами и правилами, выполнении техники безопасности и охраны труда, методик ведения технологических расчетов, выбору сырья и его взаимозаменяемости. Для развития навыков самостоятельного решения практических задач и эффективного использования имеющихся ресурсов.

При выполнении практических занятий основным методом обучения является самостоятельная работа студента с индивидуализацией заданий под руководством преподавателя.

Оценка преподавателя выполненной студентом работы осуществляется комплексно: по результатам выполнения заданий и оформлению работы.

**Указания по выполнению практических занятий**

1. Обучающийся должен подойти на практическое занятие подготовленным по данной теме.
2. Каждый обучающийся должен знать правила по технике безопасности при работе в кабинете, лаборатории и учебном кулинарном цехе.  
   3. Практические занятия оформляются в отдельной тетради (по желанию студента обычной или распечатанной).

4. Обучающийся должен четко написать название работы, ее цель, объекты (задания) и результаты практической деятельности. Если предусмотрено оформление работ в виде таблиц, то необходимо все результаты занести в таблицу в тетради. После каждого занятия или в конце работы должен быть сделан вывод.

1. Таблицы и рисунки следует выполнять карандашом, записи – синим цветом пасты.
2. В конце работы преподаватель ставит оценку или факт выполнения работы. Оценивание может осуществляться с учетом устных ответов в процессе хода практического занятие.

**Критерии оценки практического занятия и лабораторной работы.**

Занятия оцениваются преподавателем, исходя из следующих критериев успешности работ:

1) соответствие содержания работы заданной теме и оформление в соответствии с существующими требованиями;

2) логика изложения, взаимосвязь структурных элементов работы;

3) объем, характер и качество использованных источников;

4) обоснованность выводов, их глубина, оригинальность;

5) теоретическая и методическая достаточность, стиль и качество оформления компьютерной презентации

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку.

«отлично» – работа соответствует всем критериям, обучающиеся демонстрируют творческий подход, самостоятельно находят дополнительный материал;

«хорошо» – работа не соответствует одному из критериев (1, 2,4);

«удовлетворительно» – работа не соответствует критериям 1, 2,4,5;

«неудовлетворительно» – работа не соответствует ни одному из критериев.

При получении оценки «неудовлетворительно» обучающийся должен выполнить работу повторно в указанный преподавателем срок.

**Техника безопасности при выполнении практических занятий.**

**Перед началом практического занятия:**

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

**Во время работы:**

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

**По окончании работы:**

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты;

**При выполнении работы строго запрещается:**

1. Бесцельно ходить по кабинету; 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

**Наименование практических занятий**

**МДК 04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков**

**Тематика практических занятий:**

**10**

№ **1**

Правила безопасной эксплуатации соковыжималок

2

№ **2**

Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд, десертов.

2

№ **3**

Организация рабочего места повара по приготовлению горячи сладких блюд

2

№ **4**

Правила безопасной эксплуатации кипятильников. Организация рабочих мест по приготовлению напитков.

2

№ **5**

Правила безопасной эксплуатации кофеварок

2

**Задание на 27.03.2020. Ананьина Е.В, группа 20, технология**

**Выполнить практическую работу в тетрадях для практических работ и отправить на электронную почту.**

**Практическое занятие 1**

**МДК 04.01** **Тема:** Правила безопасной эксплуатации соковыжималок

**Цель:** изучить виды и назначение соковыжималок, правила безопасной эксплуатации

**МТО:** натуральный образец центробежной соковыжималки, ручной для цитрусовых, схема и инструкционная карта, паспорт соковыжималки SUPRA JES-1860, теоретический материал (конспект).

**Ход работы:**

**Задание 1**. Составить схему «Виды и назначение соковыжималок»

Соковыжималка

**Задание 2. Изучить строение**

**2.1 Соковыжималки центробежного типа**



Применение

**2.2 Соковыжималки шнекового типа**

**Задание 3.** Изучить правила безопасной эксплуатации по плану:

1. Подготовка к эксплуатации

2. Подготовка продуктов ….

Фрукты, из которых сок не приготавливают ……

3. Безопасная **эксплуатация ….**

**Запрещается ….**

4. После окончания работы …

5. Неисправности, возникающие при работе ….

**Практическое занятие 2**

**МДК 04.01** **Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

**Цель:** тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

**МТО:** теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образца инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

**Ход работы:**

**Задание 1**. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении холодных сладких блюд

Порядок выполнения:

1.1 Повторить теоретический материал,

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.

Санитарные нормы: первичную и тепловую обработку продуктов для сладких блюд производят в овощном и горячем цехах. Доготовку и оформление выполняют в холодном цехе в специально отведенном месте.

В цеху должны соблюдаться чистота и порядок. Продукты должны правильно хранится. Повар должен быть в чистой санитарной одежде, соблюдать личную гигиену и вовремя проходить медицинские осмотры. Ежедневно должна проводится влажная уборка, генеральная уборка не реже 1 раза в неделю.

Приготовление и оформление холодных блюд и закусок производится в перчатках и при помощи специальных инструментов и инвентаря. Инвентарь и инструмент должны подвергаться специальной санитарной обработке. Перчатки должны меняться в соответствии со сменой операции.



1.2 Экскурсия в лабораторию «учебный кулинарный цех» и тренинг по организации рабочего места

**Задание 2. Отчет:** составить схему организации рабочих мест

Схема организации рабочего места:

Оборудование:

Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:

**Сделать вывод**

**Практическое занятие 3**

**МДК 04.01** **Тема:** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.

**Цель:** тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

**МТО:** теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образца инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

**Ход работы:**

С правилами безопасности и охраной труда ознакомлен(а). Обязуюсь их строго выполнять! \_\_\_\_.\_\_\_\_.20 года \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись студента)

**Задание 1**. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении горячих сладких блюд

Порядок выполнения:

* 1. Повторить теоретический материал

При приготовлении горячих сладких блюд используют:

* Универсальный привод ПУ-06 с комплектом машин - взбивальной, протирочной, для отжимания сока,
* Шкаф пекарский электрический СМ-3
* Шкафы жарочные ШЖЭ-0,51 и ШЖЭ-0,85
* Холодильные шкафы
* Котел пищеварочный электрический секционный модулированный КПЭСМ-60М
* Котлы наплитные вместимостью 20, 30, 40 и 50 л
* Кастрюли, сотейники
* Веселка деревянная
* Венчики для взбивания Сита
* Формы, формочки
* Противни – металлические и силиконовые;
* Кондитерские мешки с насадками – для украшения кремом, сливками, суфле;
* Дозаторы и мерные стаканчики
* Ножи и слайсеры;
* Ролики – для вырезания;
* Кисти кондитерские – для смазывания пирогов глазурью или другими смесями.

Санитарные нормы: все оборудование, инвентарь и посуда должны содержаться в чистом виде.

1.2 Экскурсия в лабораторию «учебный кулинарный цех» и тренинг по организации рабочего места.

**Задание 2. Отчет:** составить схему организации рабочих мест

Схема организации рабочего места:

Оборудование:

Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:

**Практическое занятие 4**

**МДК 04.01** **Тема:** Правила безопасной эксплуатации кипятильников. Организация рабочих мест по приготовлению напитков

**Цель:** тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

**МТО:** теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образца инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

**Ход работы:**

С правилами безопасности и охраной труда ознакомлен(а). Обязуюсь их строго выполнять! \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ года \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись студента)

**Задание 1**. Правила безопасной эксплуатации кипятильников.

а)Изучить техническую характеристику кипятильников и заполнить таблицу:

б) изучить возможные неисправности кипятильника и способы их устранения, и заполнить таблицу

**Задание 2**. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении напитков

Порядок выполнения:

* 1. Повторить теоретический материал

1.2 Экскурсия в лабораторию и тренинг по организации рабочего места,

**1.3 Отчет:** составить схему организации рабочих мест при приготовлении напитков

Схема организации рабочего места:

Оборудование:

Инструмент, инвентарь, приспособления, посуда:

Сделать выводы о проделанной работе.

Домашнее задание: повторит тему «Кофеварки

**Практическое занятие 5**

**МДК 04.01** **Тема:** Правила безопасной эксплуатации кофеварок

**Цель:** тренинг и закрепление навыков организации рабочего места

**МТО:** теоретический материал (конспект), плакат «Схема организации рабочих мест холодного цеха, натуральные образца инструмента, инвентаря, приспособлений, посуды и оборудования.

**Ход работы:**

С правилами безопасности и охраной труда ознакомлен(а). Обязуюсь их строго выполнять! \_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_ года \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Подпись студента)

**Задание 1**. Правила безопасной эксплуатации кипятильников.

а)Изучить техническую характеристику кипятильников и заполнить таблицу:

б) изучить возможные неисправности кипятильника и способы их устранения, и заполнить таблицу

**Задание 2**. Изучить организацию рабочих мест при приготовлении напитков

Порядок выполнения:

**Инструкционная карта**

**Приготовления кофе в капельной кофеварки**

Общий принцип работы

Чтобы приготовить кофе вручную, для начала нужно обжарить и помолоть зерна. При использовании кофемашины все эти шаги можно пропустить.

Приготовление кофе:

1. Для приготовления кофейного напитка нужна горячая вода, но ни в коем случае не кипящая. Машина сама нагревает воду до оптимальной температуры 80-90 0С.
2. Кофе для напитка используется молотый или в специальных герметичных капсулах (уже обжаренный и помолотый). За счет своей герметичности капсулы сохраняют его вкус и аромат на протяжении долгого времени.
3. Внутри машины два этих ингредиента совмещаются и превращаются на выходе в бодрящий ароматный напиток.

***Устройство***

Капельная кофеварка

Это разновидность недорогих кофеварок с довольно простым принципом действия. Схема действия заключается в прохождении горячей воды в медленном темпе (по капельке) сквозь фильтр через молотый кофе, где она, насыщаясь вкусом и ароматом, стекает в специальную колбу. В таких приборах кофе варится *без давления* пара или кипятка. Выбирая для дома такое устройство, стоит обращать внимание на следующие моменты:

1. *Мощность* – для получения слабого кофе нужно выбирать прибор с большей мощностью, а для крепкого кофейного напитка стоит покупать устройство с небольшой мощностью.
2. *Вид колбы*, т.е. материал из которого она сделана (стекло или пластик). Стекло не впитывает запахи, а пластик более долговечен.
3. *Размеры колбы*, которые зависят от необходимого количества заваренного кофе.
4. *Фильтры,* которые бывают трех видов (одноразовые; золотые – для долгого использования; нейлоновые фильтры, которыми можно пользоваться до 60 раз заваривания).

**Инструкционная карта**

**Приготовления кофе в кофемашине**

Общий принцип работы

Чтобы приготовить кофе вручную, для начала нужно обжарить и помолоть зерна. При использовании кофемашины все эти шаги можно пропустить.

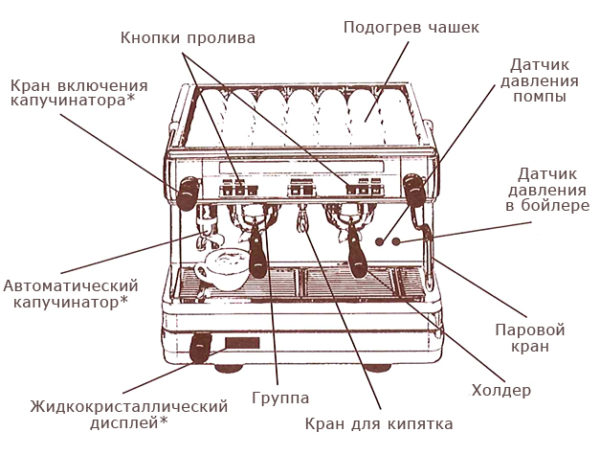
Приготовление кофе:

1. Для приготовления кофейного напитка нужна горячая вода, но ни в коем случае не кипящая. Машина сама нагревает воду до оптимальной температуры 80-90 0С.
2. Кофе для напитка используется молотый или в специальных герметичных капсулах (уже обжаренный и помолотый). За счет своей герметичности капсулы сохраняют его вкус и аромат на протяжении долгого времени.
3. Внутри машины два этих ингредиента совмещаются и превращаются на выходе в бодрящий ароматный напиток.

*Устройство*

Общие схемы всех кофейных устройств идентичны и состоят примерно из такого набора составляющих:

* Нагревательный элемент.
* Резервуар с крышкой.
* Предохранительный клапан, для контроля давления в приборе.
* Фильтр, на который поступает пар.
* Колба для приготовленного кофе.

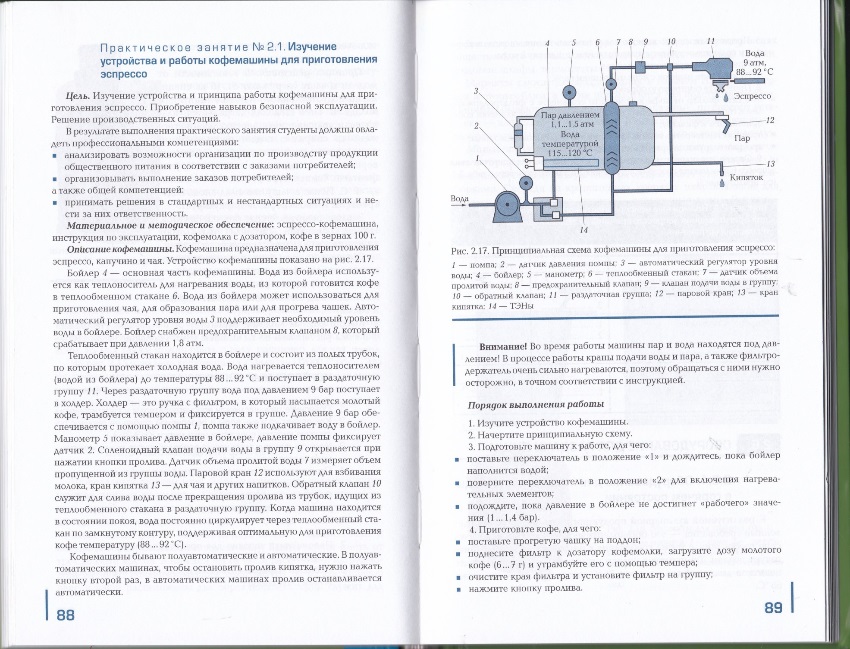


**Схема устройства кофемашины**

В зависимости от производителя этот набор может меняться. Например, фирмой DeLonghi изготавливаются кофемашины, имеющие *два нагнетательных насоса*, с помощью которых можно одновременно готовить и капучино, и эспрессо. К тому же, если рассматривать электрическую схему действия кофемашин фирмы DeLonghi, то можно заметить что в них не всегда присутствуют нагревательные элементы. Иногда (в более простых моделях), чтобы сделать кофе, используют пар, образующийся от кипячения воды.

Для приготовления кофейных напитков следующие виды кофеварок:

Капсульные.

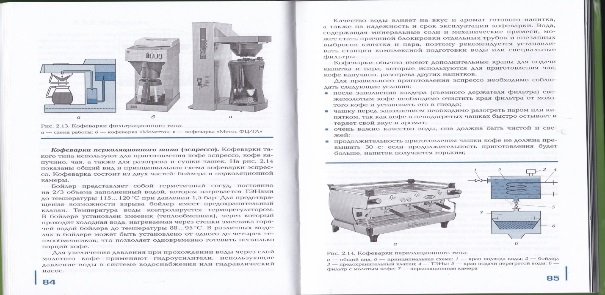
Капельные.

Гейзерные.

Рожковые.

Комбинированные.

**Рожковая кофеварка**



Такая кофеварка, называемая иногда эспрессо машиной, приготавливает кофейные напитки *под воздействием пара*. Вода находится в специальном сосуде, где закипая, образует пар. Этот пар, проходя под давлением примерно в 10-15 бар, выходит через прессованный кофе, находящийся в рожке.

Рожковые кофеварки бывают двух видов, в зависимости от давления в них:

* До 4 бар, в которых кофе варится медленно и получается крепким и насыщенным.
* До 15 бар, в которых кофе готовится быстро и получается мягким и нежным.

**Комбинированные кофемашины**

Эти устройства относятся *к автоматическому типу* и имеют в комплектации встраиваемую кофемолку. В такой кофемашине можно и зерна смолоть и приготовить сразу несколько чашек кофе. Причем главным преимуществом комбинированной кофемашины является возможность использования свежего молотого кофе. В приборах такого типа есть функция автоматической очистки и фильтрации воды, что сохраняет аппарат от известковых отложений и образования накипи.