

**Автономная некоммерческая  
профессиональная образовательная организация  
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**Методические указания  
по проведению  
лабораторно-практических занятий**

**по ПМ.05 Организация процесса приготовления и  
приготовление сложных холодных и горячих десертов**

**для студентов  
очной и заочной формы обучения**

**специальности**

**19.02.10 «Технология продукции общественного питания».**

Организация-разработчик: АН ПОО « Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза».

Разработчик: Мартин Мартин Анди – мастер производственного обучения АН ПОО «Владимирский техникум экономики права Владкоопсоюза».

## **Пояснительная записка**

Цель проведения лабораторно-практических занятий по ПМ 05. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов – отработка студентами практических навыков по приготовлению блюд и изделий; закрепление теоретических знаний на практике; ознакомление с организацией рабочего места и санитарно-гигиеническими требованиями при выполнении технологических процессов приготовления рекомендуемых блюд и изделий.

Перед проведением лабораторно-практических занятий преподаватель разрабатывает инструкции по проведению работ, формы для отчета (тетрадь-дневник).

Студенты предварительно повторяют теоретический материал и в процессе работы заполняют тетрадь-дневник, которую сдают в конце занятия для оценки преподавателем. Кроме того, перед проведением лабораторно-практических занятий проверяют исправность теплового и механического оборудования; подготавливают необходимый инвентарь, инструмент, посуду, комплектуют наборы продуктов; студенты надевают специальную санитарную форму, соблюдая при этом санитарно-гигиенические требования, моют руки.

Преподаватель проводит вводный (вторичный) инструктаж, напоминая о правилах безопасности труда и санитарно-гигиенических правилах при работе в лаборатории. Получив письменную инструкцию и форму для отчета, студенты приступают к выполнению работы, в процессе которой преподаватель обращает внимание студентов на правильность проведения отдельных этапов технологического процесса, организацию и санитарное состояние рабочего места и посуды.

Некоторые приемы и процессы демонстрирует преподаватель. Но в основном студенты работают самостоятельно, используя инструкцию (технологические карты), содержащую последовательность выполнения каждой работы, требования к качеству приготовляемых блюд и их рецептуре.

Готовые блюда студенты оформляют и отпускают, сдают побригадно бракераж, дегустируют и сравнивают фактические результаты с стандартными, делают вывод. При этом преподаватель отмечает качество блюд и правильность оформления.

Студенты каждой бригады оформляют отчет (тетрадь-дневник), в котором отвечают на поставленные вопросы и составляют технологическую схему приготовления блюда (изделия), получают оценки за проделанную работу. В конце работ студенты убирают рабочее место, посуду, инвентарь и инструменты. Уборку помещения, моечных ванн, плиты и весов заканчивают дежурные.

Преподаватель подводит итоги, отмечая положительные стороны и типичные ошибки, допущенные студентами в процессе проведения лабораторно-практического занятия.

Данная методика разработана с целью создания единой формы отчетности студента, при выполнении заданий по лабораторным занятиям.

Все письменные работы студент выполняет в тетради-дневнике, заполняя различные схемы и таблицы.

ПРАКТИЧЕСКОЕ ЗАНЯТИЕ № \_\_\_\_\_

Тема: \_\_\_\_\_

(в соответствии с Учебной программой)

Цель: Освоение навыков приготовления

\_\_\_\_\_. Закрепление  
знаний по теме; решение производственных ситуаций.

Задания

1. Произвести соответствующие расчеты и заполнить табл. №1. Технологическая карта;
2. Разработать схемы приготовления блюд (изделий);
3. Приготовить: « \_\_\_\_\_ », « \_\_\_\_\_ »;
4. Провести органолептическую оценку блюд (изделий) и оформить табл. №2;
5. Оформить табл. №3 в соответствии с результатами занятия.

Табл. №1.

Кухня-лаборатория  
(предприятие)

«УТВЕРЖДАЮ»

Директор \_\_\_\_\_  
«\_\_» \_\_\_\_\_ 20\_\_ г

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**

(наименование блюда)

Наименование продуктов	Закладка			
	На 1 порцию, г		На пор., г	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто

Выход блюда \_\_\_\_\_

Технология приготовления

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

## 2. Схемы приготовления блюд

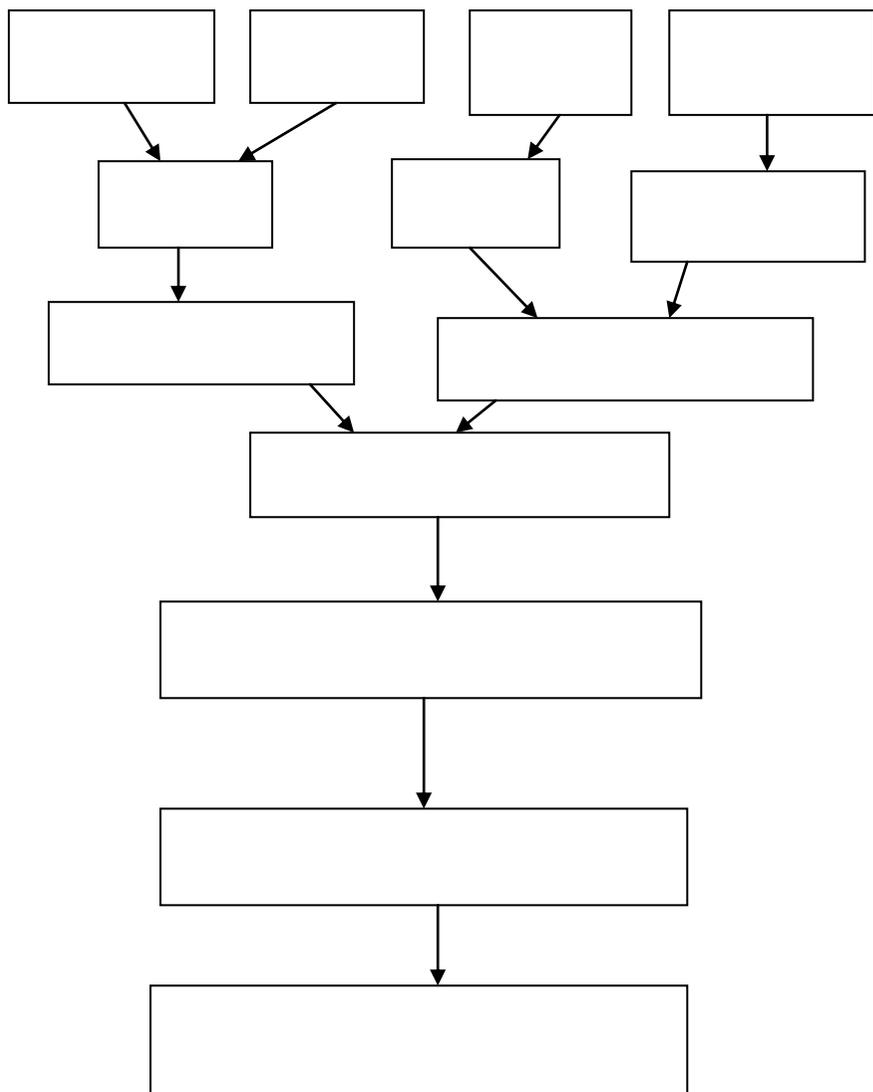


Табл. №2

## Органолептические показатели

Наименование блюда	Внешний вид	Вкус. Запах	Консистенция
1.			
2.			

Табл. №3

№ п/п	Выход блюда	Фактический выход	Температура подачи	Замечания	Оценка
1					
2					

## **В ходе освоения учебной практики обучающийся должен:**

### **Уметь:**

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

### **Знать:**

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;

- технологию приготовления сложных горячих десертов:  
суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов

**Студент обязан:**

1. Ознакомиться с тематикой лабораторных занятий в соответствии с программой модуля.

2. Вести ежедневно записи в тетради-дневнике (правила оформления прилагаются) с кратким перечнем работ, выполненных за день и заверенные руководителем лабораторно-практических занятий.

Контроль за работой студентов осуществляет преподаватель (мастер производственного обучения), ведущий лабораторное занятие.

**Руководитель лабораторных занятий:**

- ✓ организует лабораторное занятие в соответствии с рабочей программой профессионального модуля;
- ✓ организует обучение студентов до начала занятий правилам техники безопасности с проверкой их знаний в области охраны труда;
- ✓ обеспечивает выполнение работ лабораторно-практических занятий;
- ✓ предоставляет студентам возможность пользоваться имеющейся литературой, нормативными актами и другой документацией;
- ✓ обеспечивает и контролирует соблюдение студентами правил внутреннего трудового распорядка, установленных в учебном учреждении;
- ✓ создает необходимые условия для освоения студентами новой техники, передовой технологии, современных методик приемов и методов труда.

На основании отработанной программы и представленной документации студентом, руководитель выставляет оценку.

## **ТЕМАТИКА ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ РАБОТ:**

1. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска желированных сладких блюд. Оценка качества сырья.
2. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных холодных десертов.
3. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска новой кулинарной продукции.
4. Органолептическая оценка прозрачности «желе на желатине»
5. Определение вложения молока в блюдах и определение плотности кипяченого молока.
6. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска горячих сладких блюд.
7. Определение последовательности технологических операций приготовления и отпуска сложных горячих десертов.
8. Приготовление новых видов кулинарной продукции (фирменных сладких блюд). Экспериментальная отработка технологических режимов приготовления.

### **1. УСЛОВИЯ РЕАЛИЗАЦИИ ЛАБОРАТОРНО-ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ В РАМКАХ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

#### **1.1. Требования к минимальному материально-техническому обеспечению**

Реализация программы модуля предполагает наличие учебного кабинета (лаборатории):

**-учебного кулинарного цеха.**

Оборудование и рабочие места **учебного кулинарного цеха:**

- комплект ученической мебели,
- рабочее место преподавателя,

- рабочие места студентов,
- оборудование: холодильник, электрическая плита, весы, производственные столы, моечные ванны;
- инвентарь: разделочные доски, ножи и др.;
- столовая посуда;
- Сборники технологических нормативов,
- комплект учебно-методической документации,
- наглядные пособия (плакаты, муляжи).

## **1.2. Информационное обеспечение обучения**

### **Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы**

#### *Основная литература*

1.Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учеб. Для студ. Среднего проф. образования / Н.И. Ковалев, М.Н. Куткина, В.А. Кравцова. – М.: Деловая литература, 2014. – 465 с. – (Среднее профессиональное образование).

2.Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для студентов начального проф. Образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. – 3-е изд. – М. : Академия, 2015. – 278с. (Начальное профессиональное образование).

#### *Дополнительная литература*

1.Дубцов, Г.Г. Технология приготовления пищи: учеб. Пособие/ Г.Г. Дубцов. – М.: Мастерство, 2014.

2.Журналы: Питание и общество // Современный ресторан // Гастрономъ

#### *Законодательные и нормативные документы*

1.Закон Российской Федерации «О защите прав потребителей» ( по состоянию на 20 апреля 2010 года). – Новороссийск: Сиб.унив. изд-во, 2010.- 47 с. – (Кодексы и законы России).

2. Закон Российской Федерации «О качестве и безопасности пищевых продуктов 02.01.2012, 29-ФЗ»

3. Закон Российской Федерации «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» 30.03.99, 52-ФЗ

4. Правила оказания услуг общественного питания / Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2011 № 389

5. ГОСТ Р 50647-94 Общественное питание. Термины и определения  
Официальное представительство ИА BISHELP – Свидетельство о регистрации СМИ Эл №ФС77-26113 от 09.11.2012  
5. ГОСТ Р 50764-95 Услуги общественного питания. Общие требования – Введ. 1995-05-04. – М.: Издательство стандартов, 2012. – 8с.

6. ГОСТ Р 50762-2007 Услуги общественного питания. Классификация предприятий общественного питания. – Введ. 2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2011. – 12с.

7. ГОСТ Р 50763-2007 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. – Введ. 2008-01-06. – М.: Издательство стандартов, 2012. – 12с.

#### *Словари и справочники*

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: сборник технологических нормативов. – М.: Хлебпродинформ, 2013. – 619 с.

2. Справочник технолога общественного питания // А.И. Мглинец и др. – М., Колос, 2013

3. Справочник руководителя предприятий общественного питания / сост. А.П. Антонов, Г.С. Фонарева, С.Л. Ахиба, В.Т. Лапшина, А.Д. Ефимов, Л.А. Толстова. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2014. – 663с.

4. Справочник работника общественного питания / под ред. В.Н. Голубева – М.: ДеЛипринт, 2012. – 590с. Электронные ресурсы Организация

работы птице-гольевого цеха (Электронный ресурс). -1 электрон.опт.диск (CDROM) :зв., цв., - Прил.:/сост. Г.В. Сеничкина. – 3бс.

*Интернет-ресурсы:*

<http://alletks.ru/etks40/page19.html> - сайт для всех профессий.

<http://www.akademkniga.ru>- Издательство «Академкнига/Учебник».

### **1.3. Кадровое обеспечение образовательного процесса**

Требования к квалификации педагогических кадров, обеспечивающих обучение по междисциплинарному курсу:

- наличие высшего профессионального образования, соответствующего профилю модуля ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов и специальности «Технология продукция общественного питания».

Требования к квалификации педагогических кадров, осуществляющих руководство практикой:

Педагогический состав: дипломированные специалисты – преподаватели междисциплинарных курсов, а также общепрофессиональных дисциплин: «Технология продукции общественного питания»; «Оборудование предприятий общественного питания»; «Микробиология, санитария и гигиена в пищевом производстве»; «Товароведение продовольственных товаров»; «Контроль качества продукции и услуг», «Организация производства».

Мастера: наличие 5 квалификационного разряда с обязательной стажировкой в профильных организациях не реже 1-го раза в 3 года. Опыт деятельности в организациях соответствующей профессиональной сферы является обязательным.

## 2. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ НАВЫКОВ И УМЕНИЙ

Результаты (освоенные профессиональные компетенции)	Основные показатели оценки результата	Формы и методы контроля и оценки
5.1.Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>- производить расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов</li> <li>-проверять качество продуктов для приготовления сложных холодных десертов</li> <li>-организовывать технологический процесс приготовления сложных холодных десертов</li> <li>- органолептическая оценка качества продуктов и готовых сложных холодных десертов</li> <li>-демонстрировать приготовление сложных холодных десертов используя различные технологии, оборудование и инвентарь.</li> </ul>	Текущий контроль в форме: - защиты лабораторно-практических занятий
5.2.Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов	<ul style="list-style-type: none"> <li>-демонстрация умений органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложных горячих десертов</li> <li>-использовать различные технологии приготовления сложных горячих десертов, производить расчеты по формулам</li> <li>-безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления для сложных горячих десертов</li> <li>-оценивать качество и безопасность сложных горячих десертов различными методами</li> </ul>	Ведение тетради-дневника