

Министерство образования и науки Российской Федерации
Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение
высшего образования
«Магнитогорский государственный технический университет им. Г.И. Носова»
Многопрофильный колледж



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
ПРАКТИЧЕСКИХ И ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ**

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

МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов

**для студентов специальности
19.02.10 Технология продукции общественного питания
базовой подготовки**

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией
Сферы обслуживания
Председатель

 *И.В. Авдюшина*
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Методической комиссией МпК
Протокол №4 от «01» марта 2018г

Составители:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК
И.В. Авдюшина
преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпК
М.А. Ильина

Методические указания по выполнению практических и лабораторных работ разработаны на основе рабочей программы ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов.

Содержание практических лабораторных работ ориентировано на формирование общих и профессиональных компетенций программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение		4
2 Методические указания		7
Практическая работа 1-18	7	
Практическая работа 19		12
Практическая работа 20-27		14
Лабораторное занятие 1-9	15	

1 ВВЕДЕНИЕ

Важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки обучающихся составляют практические и лабораторные занятия.

Состав и содержание практических и лабораторных занятий направлены на реализацию Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования.

Ведущей дидактической целью *практических занятий* является формирование профессиональных практических умений выполнять определенные действия, операции, необходимые в последующем в профессиональной деятельности, необходимых в последующей учебной деятельности.

Ведущей дидактической целью *лабораторных занятий* является экспериментальное подтверждение и проверка существенных теоретических знаний, положений.

В соответствии с рабочей программой ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов МДК. 05.01 Организация технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, предусмотрено проведение практических занятий и лабораторных работ, Темой 05.01.01 Организация и ведение технологического процесса приготовления сложных холодных и горячих десертов, Темой. 05.01.02 Эксплуатация технологического оборудования для приготовления сложных холодных и горячих десертов

В результате их выполнения, обучающийся должен:
уметь:

- У1 органолептически оценивать качество продуктов;
- У2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3 проводить расчеты по формулам;
- У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У9 оформлять документацию;

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на формирование общих компетенций программы подготовки специалистов среднего звена по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания:

ОК 01. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 02. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество

ОК 03. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность

ОК 04. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития

ОК 05. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 06. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями

ОК 07. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий

ОК 08. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации

ОК 09. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

И овладению профессиональными компетенциями:

ПК 5.1. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов

ПК 5.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

Выполнение обучающимися практических занятий по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, МДК05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам междисциплинарных курсов;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами, оформлять ре-

зультаты в виде таблиц, схем;

- развитие эстетического вкуса у будущих специалистов;
- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Выполнение студентами лабораторных занятия по ПМ. 05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов, МДК. 05.01Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов, направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление, развитие и детализацию полученных теоретических знаний по конкретным темам междисциплинарных курсов;

- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;

- формирование и развитие умений: наблюдать, сравнивать, сопоставлять, анализировать, делать выводы и обобщения, самостоятельно вести исследования, пользоваться различными приемами измерений, оформлять результаты в виде таблиц, схем, графиков;

- развитие эстетического вкуса у будущих специалистов;
- выработку при решении поставленных задач профессионально значимых качеств, таких как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.

Практические и лабораторные занятия проводятся после соответствующей темы, которая обеспечивает наличие знаний, необходимых для ее выполнения.

2 МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

Темы: Технологический процесс приготовления сложных холодных десертов

В.

Технологический процесс приготовления сложных горячих десертов.

Технологический процесс приготовления сложных национальных десертов.

Практическая работа № 1-18

1. Составление технико-технологических карт на сложные холодные десерты
2. Составление технико-технологических карт на сложные горячие десерты.

Цель: научиться составлять и оформлять технико-технологические карты;

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- правильно организовывать технологический процесс производства фирменных блюд.
- составлять и оформлять технологическую документацию
- работать с нормативной литературой.

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для практических занятий;
2. Конспекты лекций
3. CD диски по дисциплине
4. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
5. Программа Шеф Эксперт
6. Нормативно-технологические документы

Задание:

Составить и оформить технико-технологическую карту

Порядок выполнения работы:

1. Выбрать изделие.
2. Рассчитать сырье с учетом норм закладки и с учетом его концентрации на данное фирменное блюдо.
3. Составить схему приготовления блюда.

- 4.Расчитать пищевую и энергетическую ценность блюда.
- 5.Оформить технико-технологическую карту.

Ход работы:

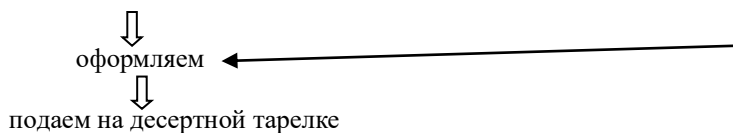
1. Рассчитать процент технологических потерь и выход готового изделия. Заполнить таблицу:

№ п/п	Наименование сырья	Вид тепловой обработки	Используемое оборудование	Масса брутто	Отходы при механической обработке	Масса нетто	Потери при тепловой обработке	Выход готового блюда
Пример								
1	Груши	жарка	Плита, жарочный шкаф, пароконвектомат	71,4	30% $\frac{50 \cdot 100}{100 - 30}$	50	40% $\frac{50 \cdot (100 - 40)}{100}$	29,8
2								
3								

- 2.Составить схему приготовления блюда

Например. Схема приготовления блюда «Фрукты жареные»





2. Рассчитать пищевую и энергетическую. Заполнить таблицу.
Пример расчета пищевой и энергетической ценности блюда
«Фрукты жареные»

Наименование сырья	Масса нетто на выходе 250 гр	Масса нетто на выходе 100 гр	белки		жиры		углеводы		Сухие в-ва	
			В 100 сырь	В 100 бл ю да	В 100 сырь	В 100 бл ю да	В 100 сырь	В 100 бл ю да	В 100 сырь	В 100 бл ю да
Потери при тепловой обработки										
итого										

Наименование сырья	Масса нетто на выходе 250 гр	Масса нетто на выходе 100 гр	А		В 1		РР		Са	
			В 100 сырь	В 100 бл ю да	В 100 сырь	В 100 бл ю да	В 100 сырь	В 100 бл ю да	В 100 сырь	В 100 бл ю да
Потери при тепловой обработки										
итого										

Энергетическая ценность:

Белки*4+жиры*9+углеводы*4=Ккал

Ккал*4.184=кДж

3. Оформление технико-технологической карты
Пример составления ТТК.

Утверждаю

Директор ресторана

Дата утверждения

Технико – технологическая карта №

На блюдо: «Фрукты жареные».

1.Область применения.

1.1.Настоящая технико – технологическая карта распространяется на блюдо «Фрукты жареные», вырабатываемое рестораном и его филиалами.

2.Перечень сырья.

2.2Для приготовления блюда «Фрукты жареные» используется следующие сырье:

	ГОСТ
	ГОСТ
	ГОСТ
	ГОСТ
	ГОСТ

2.2.Сырье, используемое для приготовления блюда «Фрукты жареные» соответствует требованиям нормативной документации, имеет сертификаты.

3.Рецептура.

3.1 Рецепт блюда «Фрукты жареные»

Наименование сырья	Масса брутто, г	Масса нетто, г
Выход		

4.Технологический процесс.

4.1 Подготовка сырья к производству блюда «Фрукты жареные» производится в соответствии со «Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (2010г.)

4.2.

.....
.....

5.Оформлени, подача, отпуск.

5.....
.....

6.Показатели качества.

6.1. Органолептические показатели блюда:

- ✓ Внешний вид –
- ✓ Консистенция –
- ✓ Вкус –
- ✓ Цвет –6.2.
- ✓ Физико – химические показатели:
 - Массовая доля сухих веществ, % (не менее)
 - Массовая доля жира, % % (не менее)

6.3. Микробиологические показатели:

- ❖ Количество мезофильных, аэробных и факультативно – анаэробных микроорганизмов КОЕ в 1г. Продукта не более
- ❖ Бактерии группы кишечные палочки не допускается в массе продукта
- ❖ Ротев, не допускается в массе продукта -
- ❖ Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускается в массе продукта

❖ 7.Пищевая и энергетическая ценность.

Белки	Жиры	Углеводы	Энергетическая ценность Ккал/кДж

A	B1	B2	B6	B12	PP	CA	K	FE	MG

ОТВЕТСТВЕННЫЙРАЗРАБОТЧИК:

Форма представления результата:

Отчет о проделанной работе предоставляется в форме заполненной технико-технологической карты.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог

ответов)		
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Темы: Составление технико-технологических карт на сложные горячие десерты.

Технологический процесс приготовления сложных национальных десертов.

Практическая работа 19

«Решение производственных ситуаций»

Цель: формирование умений и навыков при расчете сырья для приготовления сложных горячих десертов и напитков.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- рассчитывать сырье с учетом норм закладки;
- пересчитывать сырье с учетом его кондиции;
- составлять и оформлять технологические карты

Материальное обеспечение:

1. Методические указания для практических занятий;
2. Конспекты лекций
3. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4. Нормативно-технологические документы

Задание:

1. Рассчитать количество муки с учетом влажности.

Порядок выполнения работы

Используя Сборник рецептов решить задачу.

Краткие теоретические сведения:

В Сборнике рецептов блюд на все мучные кулинарные изделия расход пшеничной муки указан с базисной влажностью 14,5%. При использовании пшеничной муки с влажностью ниже 14,5% расход ее снижается в размере 1% на каждый процент снижения влажности муки. При этом на такое же количество увеличивается расход влаги.

В случае использования муки с влажностью выше 14,5 расход ее

соответственно увеличивается, количество влаги, предусмотренное рецептурой, уменьшается.

Задача. Сколько требуется муки с влажностью 15,5% для 200 шт. ватрушек по 36г (рецептура №695, Сборник 1996г).

Решение: Разница влажности муки: $15,5 - 14,5 = 1\%$, поэтому следует норму муки в рецептуре увеличить на 1%.

По рецептуре №685 на 5800 теста по рец. №695 Идет муки: 641 - 1000 $x = 641 * 5800 = 3717$ муки X- 5800 1000

$3717 - 100\% x = 3717 * 1 = 37,17$,X - 1% 100

отсюда: $3717 + 37,17 = 3754$ норму влажности уменьшить на 1%.

Вода 258- 1000 $x = 258 * 5800 = 1496$ X- 5800 1000

$1496 - 100\% x = 1496 * 1 = 14,96$

X- 1% 100

Задача. Рассчитать расход продуктов для 480 шт. Пая, по 80г, если используют сухие дрожжи.

Решение: Расчеты сводятся в таблицу:

№п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 3шт по 80г	Масса нетто на 3шт по 80г	Масса брутто на 480шт 80г
	Мука пшеничная	80	80	12,8
	молоко	40	40	6,399
	Дрожжи	2	2	0,320
	Сахар	1	1	0,480
	Яблоки св	49	35	23,840
	Груши св.	24	20	2,4
	Корица молотая	0,5	0,5	0,080
	вода	15	15	2,4
	Масло растительное	17	17	2,720

Мука пшеничная $80:3 = 26,6 * 480 = 12,8$ Далее необходимо сделать перерасчет по таблице № 26 взаимозаменяемости продуктов сделать перерасчет дрожжей прессованных на сухие.

На 1 кг прессованных - идет 0,250г сухих 1000 - 0,250 $x =$

$$320 \cdot 250 = 80 \text{ г } 0,320 \cdot x$$

1000

80 г - потребуется сухих дрожжей

Задача. Определить количество воды на 1 кг клюквенного киселя по варианту 1.

Решение.

В рецептуре 474 (сборник 2010г) закладка продуктов весом нетто:

Клюква 120г

Сахар 120г

Крахмал 45г

Выход 1000 г

Сумма сухих продуктов равна 285 г, разница между выходом и весом нетто:

$$1000 - 285 = 715 \text{ г (вода)}$$

Увеличим норму воды на испарение на 20%:

$$715 + 143 = 860 \text{ г.}$$

В среднем на 1 кг киселя из свежих ягод и фруктов предусмотрено 850-900 г воды, а из сушеных ягод-900-950 г.

Форма предоставления результата

Предоставление решения ситуационных задач

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Практическая работа 20-27

Решение производственных ситуаций. Заполнение нормативной документации

Цель: формирование умений и навыков в оформлении документации на сложные холодные и горячие десерты.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

-оформлять документацию

Материальное обеспечение:

1. Методические указания;
2. Конспекты лекций
3. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.
4. Нормативно-технологические документы

Задание:

Оформить план-меню для предприятия - кофейня (бланк выдает преподаватель)

Порядок выполнения работы:

1. Ознакомится с ассортиментом
2. Провести расчеты;
3. Заполнить бланк

Форма представления результата:

Предоставление заполненного бланка

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно

Лабораторное занятие № 1-9**1 Приготовление желированных сложных десертов.**

- 1 Желе многослойное
- 2 Суфле ванильное
- 3 Желе с наполнителем
- 4 Крем ванильный

2 Приготовление желированных сложных десертов.

1. Самбук яблочный
2. Мусс клюквенный
- 3 Зефир из свежих яблок

3 Приготовление холодных сложных десертов с использованием твердых и мягких сыров.

1 Чизкейк шоколадный

2.Тирамису с киви.

4 Приготовление фруктово-овощных и ореховых десертов.

1 Штрудель грушевый

2 Халва морковная

3 Картофель в карамели

4 Ореховый грильяж

5 Приготовление пай и конде, кексов

1. Пай яблочный

2. Абрикосовый конде.

3 Маффины с орехами и персиками

4 Кофейный кекс с клюквой

6 Приготовление терринов и щербетов, бискотти

1.Щербет лимонный

2.Террин абрикосовый

3. Бискотти с каштанами.

7. Приготовление холодных напитков

8 Приготовление сложных горячих десертов из фруктов.

1Каша Гурьевская

2 Кекс с дыней

3Маффины с орехами и персиками

4.Кофейный кекс с клюквой

9.Национальные сложные десерты

1.Джезирия (конфеты из моркови)

2. Рахат-лукум

3.Флуден

4.Банановые пури

Цель: формирование умений и навыков в приготовлении напитков, сложных холодных и горячих десертов.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- готовить сложный ассортимент холодных и горячих десертов, напитков;

- правильно оформлять и реализовывать сложные холодные и горячие десерты.

Материальное обеспечение:

1. Методические указания;

2. Конспекты лекций

3. Учебная аудитория, оснащенная мультимедийным оборудованием.

4. Нормативно-технологические документы
5. Лаборатория, оснащенная оборудованием и инвентарем, посудой для приготовления и подачи.

Задание:

Приготовить блюда, кулинарные изделия, оформить и подать.

Порядок выполнения работы:

1. Рассчитать сырье с учетом норм закладки;
2. Составить технологические карты на сложные десерты;
3. Приготовить сложные десерты;
4. Провести бракераж.

Ход работы:

1. Разделится на бригады.
2. Получить сырье.
3. Повторить технологию приготовления по технологическим картам.
4. Приготовить под руководством преподавателя.
5. Оформить и подать

Форма представления результата:

Предоставление приготовленных сложных десертов и проведение бракеража.

Критерии оценки:

Процент результативности (правильных ответов)	Качественная оценка уровня подготовки	
	Балл (отметка)	Вербальный аналог
90 – 100%	5	Отлично
80 – 89%	4	Хорошо
60 – 79%	3	Удовлетворительно
менее 60%	2	Неудовлетворительно