

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.07Выполнение работ по профессии повар
МДК 07.01Организация технологического процесса
производства кулинарной продукции.**

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

Магнитогорск, 2018

ОДОБРЕНО

Предметно-цикловой комиссией Сферы обслуживания
Председатель

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

И.В. Авдошина
Протокол №6 от 21.02.2018 г.

Составители:

преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова» МпКМ.А.
Ильина
преподаватель ФГБОУ ВО «МГТУ им. Г.И. Носова»
МпКИ.В.Авдошина

Методические указания по выполнению лабораторно-практических работ разработаны на основе рабочей программы ПМ.07 Выполнение работ по профессии Повар, МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции.

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

СОДЕРЖАНИЕ

1 Введение	4
2 Методические указания	
3 Практическое занятие № 1-5	7
9 Лабораторная работа № 1-10	11

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.07Выполнение работ по профессии Повар, МДК 07.01Организация технологического процесса производства кулинарной продукциипредусмотрено проведение лабораторных работ. В результате их выполнения, обучающийся должен:

уметь:

- У1 Производить работы по подготовке рабочего места и технологического оборудования, производственного инвентаря, инвентаря, инструмента весоизмерительных приборов, используемых при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У2Применять регламенты, стандарты и нормативно-техническую документацию, используемую при производстве блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У3Готовить блюда, напитки и кулинарные изделия по технологическим картам под руководством повара;
- У4Соблюдать правила сочетаемости основных продуктов и сырья при приготовлении блюд, напитков и кулинарных изделий;
- У5Отпускать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия с раздачи/прилавка и на вынос с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- У6Выбирать производственный инвентарь и технологическое оборудование и безопасно пользоваться им, при приготовление блюд, напитков и кулинарных изделий;

- У7 Аккуратно обращаться с сырьем в процессе приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий и экономно расходовать его;
- У8 Производить расчеты с потребителями с использованием различных форм наличной и безналичной оплаты;
- У9 Эстетично и безопасно упаковывать готовые блюда, напитки и кулинарные изделия на вынос;

Содержание практических и лабораторных занятий ориентировано на формирование общих компетенций по профессиональному модулю программы подготовки специалистов среднего звена по специальности и овладению **профессиональными компетенциями**:

ПК7.1 Выполнять инструкции и задания повара по организации рабочего места

ПК7.2 Выполнять задания повара по приготовлению, презентации и продаже блюд, напитков и кулинарных изделий

А также формированию **общих компетенций**

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.

Выполнение обучающимися практических и лабораторных работ по ПМ.07 Выполнение работ по рабочей профессии Повар, МДК 07.01 Организация технологического процесса производства кулинарной продукции, направлено на:

- 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;

- приобретение навыков работы с инвентарем, оборудованием, посудой;

- 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

Тема 1.2.1 Технологический процесс первичной обработки овощей.

Практические занятия №1-5

1. Правила пользования сборниками рецептов для приготовления блюд, напитков и кулинарных изделий;

Решение ситуационных задач по расчету сырья. Определение массы Брутто, Нетто. Определение количества порций из заданного количества сырья.

2-3. Расчет количества порций из заданного количества сырья.

4-5. Работа со сборником рецептов

Цель: формирование умений и навыков по решению производственных ситуаций расчета расхода сырья по формулам, определение количества порций полуфабрикатов в зависимости от сезона. Расчет массы Брутто и Нетто сырья.

Выполнив работу, Вы будете:

уметь:

- производить расчеты расхода сырья, количества порций в зависимости от сезона

Материальное обеспечение:

- сборник рецептов блюд;

- раздаточный материал;

- карточки – задания.

Задание:

1. Выполнить расчет количества отходов у овощей в зависимости от сезона.

2. Выполнить расчет массы Брутто и Нетто у овощей.

3. Выполнить расчет определения количества порций из заданного количества

Порядок выполнения работы:

1. Определение количества отходов.

Задача. Определить количество отходов при обработке 400кг. картофеля в феврале.

Решение: По таблице №24 «Расчет расхода сырья, выхода п/ф и готовых изделий» сборника рецептов блюд 1996 года, на странице 558 найдем процент отходов картофеля в феврале. Процент отходов равен 35.

Принимаем заданную массу брутто картофеля 400кг. за 100%.

Вычисляем массу отходов:

1. Составляем пропорцию:

$$400 - 100\%$$

$$X - 35$$

2. Решение:

$$X = 400 * 35 / 100 = 140 \text{ кг.}$$

3. Ответ: 140 кг. - масса отходов картофеля.

2. Определение массы нетто.

Задача. Определить массу очищенной свежей белокочанной капусты из 200 кг массы брутто.

Решение: Решение производим по формуле:

$$Nt = \frac{Br * (100 - \%отх)}{100}$$

Процент отходов находим по таблице № 24 на стр 558.

Процент отходов составляет -20%.

$$Nt = \frac{200 * (100 - 20)}{100} = 160 \text{ кг.}$$

100

160 кг. - масса очищенной капусты/Нетто/.

3. Определение массы Брутто.

Задача. Определить массу картофеля для приготовления 100 порций рулета картофельного с овощами по второй колонке сборника рецептур блюд, в декабре.

Решение: Находим в сборнике рецептур рецептуру на рулет картофельный с овощами. Рецептура № 242 сборник -1996г.

Масса нетто одной порции по второй колонке равна 180 гр.

Масса нетто 100 порций равна: $180 * 100 = 18 \text{ кг.}$

Определяем массу брутто по формуле: $Br = \frac{Nt * 100}{100 - \%отх}$

% отходов в декабре составляет по табл. № 24 -30%

$$Br = \frac{18 * 100}{100 - 30} = 25,7 \text{ кг.}$$

100-30/

Ответ: 25,7 кг-масса брутто картофеля.

4. Определение количества порций изделий, изготовленных из заданного количества сырья.

Задача. Сколько порций рагу из овощей можно приготовить в январе по первой колонке сборника рецептур блюд, если поступило 20 кг картофеля массой брутто.

Решение: находим рецептуру Рагу из овощей в сборнике-1996г.Рецептура № 215

Масса нетто картофеля равна 50г., по первой колонке.

Масса брутто поступившего картофеля 20кг.

В таблице №24 на с. 558 находим процент отходов картофеля в январе- 35%.

Определяем массу нетто поступившего картофеля:

$$Нт = \frac{20 * 100 - 35}{100} = 13 \text{ кг.}$$

Определяем количество порций рагу из овощей, которое можно приготовить из 13кг очищенного картофеля:

$$13000 \text{ г.} : 50 \text{ г.} = 260 \text{ порций}$$

1. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления первых блюд.

Задача. Рассчитать количество продуктов массой брутто для приготовления 100 порций рассольника Ленинградского по первой колонке сборника рецептов, сезон- февраль, говядина 1 категории. Выход 1 порции 500г.

Решение: Находим рецептуру № 129 на с. 73 сборника рецептов Блюда 1996г.

Для подсчета количества продуктов необходимо пользоваться таблицей.

№п/п	Наименование продуктов	Масса Бр на 1 порц г	Масса Нт на 1порц г	Масса Бр на 100порц кг
1	картофель	230	150	23
2	крупа	15	15	15
3	морковь	27	20	27
4	Петрушка корень	6,5	5	650
5	Лук репчатый	24	20	2400
6	Огурцы соленые	33,5	30	3,350
7	Томатное пюре	15	15	1,5
8	маргарин	10	10	1
9	бульон	350	350	35
10	говядина	110	81/50	11
11	сметана	10	10	1

Выход

500

В рецептуре расчет продуктов дан выход на 1 литр. А у нас выход 1 порции 500г.

Значит, все продукты по массе нетто и брутто делим на 2.

Картофель Нт=150

В таблице № 24 «Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий», находим отходы в феврале месяце – 35%.

$$\text{Бр} = \text{Нт} * 100 / (100 - \% \text{отх}) \text{Бр} = 150 * 100 / (100 - 35) = 230$$

Морковь Нт=20 процент отходов по табл. №24 на с. 562
-25%

$$\text{Бр} = 20 * 100 / (100 - 25\%) = 27\text{г}$$

Лук репчатый Нт=20 процент отходов по табл №24 -
16%

$$\text{Бр} = 20 * 100 / (100 - 16) = 24$$

Кости пищевые для приготовления бульона даны в рецептуре № 108 на с. 59 - 400г на 1000г бульона, а нам надо на 350г бульона
 $400 * 350 / 1000 = 140\text{г}$.

Говядину необходимо рассчитывать по таблице №1 на с. 54 «Нормызакладки продуктов на порцию супа», причем необходимо обратить внимание на с. 4 Сборника рецептов, какой категории в рецептурах заложена говядина массой брутто.

По таблице №5 находим говядину 1 категории масса Бр=110г, массанетто=81г, масса готового мяса на порцию 50г.

Сметану также рассчитываем по таблице № 1.

На 1 порцию идет 10г.

Массу Брутто на 100 порций при расчете необходимо все продукты Массой брутто на 1 порцию умножить на 100

Например: картофель $230 * 100 = 23\text{кг}$.

2. Определение количества порций первых блюд из заданного количества сырья.

Задача. Сколько порций супа картофельный с крупой по 1 колонке Сборника рецептов блюд можно приготовить из 20кг картофеля в декабре. Выход порции 500г.

Решение: В сборнике рецептов блюд 1996г. находим рецептуру на супкартофельный с крупой рецептура № 136 на с. 76.

Масса нетто картофеля на 1 порцию.

В таблице № 24 находим процент отходов у картофеля

В декабре месяце – 30%.

Найдем массу нетто картофеля:

$$\text{Нт} = \text{Бр} * (100 - \% \text{отх}) / 100$$

$$\text{Нт} = 20 * (100 - 30) / 100 = 14\text{кг}$$

14кг – масса нетто картофеля.

14кг: 0,160= 87 порций.

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

Лабораторные занятия №1-10

Тема 3 Приготовление блюд и кулинарных изделий массового спроса.

Лабораторные занятия №1-10

1. Нарезка овощей различными формами
2. Приготовление супов
3. Приготовление блюд из круп, бобовых и макаронных изделий
4. Приготовление блюд из рубленой массы рыбы
5. Приготовление блюд из рубленой массы мяса
6. Приготовление блюд из рубленой массы птицы
7. Приготовление изделий из пресного теста
8. Приготовление бутербродов в ассортименте
9. Приготовление холодных блюд и закусок массового спроса
10. Приготовление десертов

Цель: формирование умений и навыков приготовления блюд и изделий массового спроса.

Выполнив работу, Вы будете:

Уметь:

- обрабатывать сырье;
- готовить и оформлять простые блюда;

- подбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки сырья и приготовления блюд;
- производить оценку качества;
- осуществлять отпуск блюд массового спроса.

Материальное обеспечение:

Оборудование мастерской и рабочих мест мастерской:

- холодильные шкафы;
- производственные столы;
- стеллажи
- моечные ванны;
- мясорубка;
- универсальная кухонная машина;
- инструменты и приспособления;
- кухонная посуда и инвентарь;
- столовая посуда и приборы
- плиты стационарные
- пароконвектомат
- весы настольные.

Задание:

- 1.Оформить инструкционные карты (выписать рецептуры на блюда)
2. Приготовить и подать.
3. Провести оценку качества

Порядок выполнения работы

1. Организовать рабочее место.
2. Приготовить блюда соблюдая технику безопасности, санитарные нормы и правила; рецептуру и технологический процесс приготовления.
5. Доведение до вкуса.
6. Подготовка к отпуску.
7. Оценка качества.

Форма представления результата:

Готовые блюда (кулинарные изделия)

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

Подготовка к лабораторным занятиям

Задание:

1. Определение количества продуктов массой брутто, необходимых для приготовления блюд.
2. Определение количества порций блюд, изготовленных из заданного количества сырья.
3. Оформление лабораторной работы

Форма предоставления результата

Предоставление оформленной лабораторной работы

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