

Департамент образования Вологодской области
БОУ СПО ВО «Череповецкий техникум сферы обслуживания»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для обучающихся по проведению
лабораторных и практических работ**

для профессии
260807.01 Повар, кондитер
на базе среднего (полного) общего образования

ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЙ МОДУЛЬ

Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

МДК. 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Разработчик: Иванова Г.В.

г. Череповец
2011 год

СОДЕРЖАНИЕ

1. Введение
2. Правила выполнения лабораторных и практических работ
3. Лабораторные работы
4. Практические работы
5. Литература

1. Введение

Настоящие методические рекомендации служат руководством для обучающихся при выполнении лабораторных и практических работ. С их помощью обучающийся сможет самостоятельно справиться с выполнением заданий.

Лабораторно-практические работы составлены в соответствии с действующей программой профессионального модуля «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» для обучающихся НПО по профессии 260807.01 Повар, кондитер на 80 часов.

Работы проводятся по следующим разделам модуля:

- «Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба»;
- «Приготовление основных кондитерских изделий»;
- «Приготовление печенья, пряников, коврижек»;
- «Приготовление и использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов»;
- «Приготовление отечественных классических тортов и пирожных»;
- «Приготовление фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных».

Главная цель данных лабораторных и практических работ – практическое закрепление и углубление знаний, полученных на теоретических занятиях по МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

Для успешного выполнения лабораторно-практических работ обучающиеся обязаны ознакомиться с порядком их проведения и изучить соответствующие разделы теоретического курса, они должны четко представлять задачу, уметь проводить необходимые расчеты.

Каждая практическая работа включает в себя контрольные вопросы, направленные на практическое применение полученных знаний.

2. ПРАВИЛА ВЫПОЛНЕНИЯ ЛАБОРАТОРНЫХ РАБОТ И ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ.

Лабораторно-практические работы проводятся после изучения обучающимися соответствующих тем теоретического курса и закрепления пройденного материала.

Для выполнения лабораторных работ обучающиеся разбиваются на бригады по 3 - 4 человека и каждая бригада выполняет одну из выбранных работ. Практические работы выполняются фронтально, когда обучающиеся выполняют одновременно одну и ту же работу.

Все работы выполняются в следующей последовательности: сначала обучающиеся знакомятся с общими сведениями, затем приступают к практической части работы, после этого составляют отчет и отвечают на контрольные вопросы (практическая работа).

Результаты расчетов, бракераж и составление отчета по лабораторной работе обучающиеся выполняют в часы, отведенные для лабораторных работ; расчеты и ответы на вопросы практических работ - на уроке.

Отчет составляется в рабочей тетради. Отчет должен содержать номер и название работы, дату выполнения. Кроме того в отчете приводятся данные, которые обучающиеся получили на лабораторной или практической работе. Данные заносятся в таблицу.

Текст, формулы в отчете выполняются одной пастой; рисунки, таблицы - карандашом с помощью чертежных принадлежностей.

В заключение отчета обучающиеся, на основании полученных результатов, делают краткие выводы.

Полностью оформленный отчет предъявляется преподавателю. Для получения зачета необходимо предъявить правильно оформленный отчет с записями и ответами на контрольные вопросы.

Основными критериями оценки лабораторных и практических работ являются:

1. Выполнение работы в полном объеме и в отведенное время.
2. Аккуратность и соблюдение режима.
3. Умение пользоваться всем инвентарем и оборудованием, используемым при проведении работы.
4. Самостоятельность и активность при выполнении работы.
5. Техническая грамотность в оформлении работы.
6. Правильные ответы на контрольные вопросы.

Одно из основных условий оценки работы обучающимися - соблюдение правил техники безопасности и санитарных норм.

Во избежание несчастных случаев, связанных с поражением электрическим током и ожогами, обучающиеся допускаются к выполнению лабораторных работ только после проведения преподавателем инструктажа по технике безопасности.

Инструктаж должен носить как общий для всех работ характер, так и конкретный, для каждой работы в отдельности. Каждый обучающийся после инструктажа расписывается в специальном журнале, что с правилами техники безопасности ознакомлен и обязуется их выполнять. В дальнейшем, на протяжении всего цикла лабораторных работ, обучающиеся должны строго следить за выполнением всех мероприятий, обеспечивающих безопасность работ с различными инструментами, инвентарем и оборудованием.

Ниже приведены основные правила техники безопасности при выполнении лабораторных работ:

1. Прежде, чем приступить к работе, следует внимательно ознакомиться с заданием, необходимым для его выполнения оборудованием, инструментами, инвентарем и порядком выполнения работы.
2. Без разрешения преподавателя нельзя трогать, включать или выключать рубильники, тумблеры, оборудование.
3. Не приступать к выполнению работы без разрешения преподавателя.
4. Быть внимательным и дисциплинированным, точно выполнять указания преподавателя во время выполнения работы.

5. Нельзя переносить оборудование, загромождать свое рабочее место оборудованием, не относящимся к выполняемой работе, так как это может стать причиной несчастного случая.
6. Не разрешается выполнять лабораторную работу одному. Обязательно присутствие второго обучающегося для оказания первой помощи при несчастном случае.
7. Запрещается касаться оголенных токоведущих частей оборудования, которые находятся под напряжением.
8. При всех случаях обнаружения повреждений электрического оборудования – быстро выключить питание, обесточив установку и сообщить преподавателю.
9. В случае поражения электрическим током следует немедленно отключить напряжение, сообщить об этом преподавателю и оказать первую помощь пострадавшему.
10. Следить за исправностью всех креплений в оборудовании.
11. После окончания работы обязательно привести в порядок инвентарь, посуду, оборудование, свое рабочее место и только после этого (с разрешения преподавателя) можно выйти из кабинета.

5.ИСПОЛЬЗУЕМАЯ ЛИТЕРАТУРА.

Основные источники:

1. Барановский В.А., Перетятко Т.И. Кондитер: Учеб. пособие для НПО – Ростов н/Д.: Феникс, 2004.
2. Бутейкис Н.Г.. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб для НПО: Учеб пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2005.
3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: В 2ч.: Учеб. пособие для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2010.
4. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции: Учеб. пособие для СПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2004.
5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста: Учеб. пособие (*Непрерывное профессиональное образование. Кондитер. Базовый уровень*). – М.: Изд. центр «Академия».
6. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста: Учеб. пособие (*Непрерывное профессиональное образование. Кондитер. Базовый уровень*). – М.: Изд. центр «Академия».
7. Иванова И.Н. Рисование и лепка: Учеб. для НПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2010

8. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для СПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2002.
9. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология и организация приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб. для СПО. – М.: Изд. центр «Академия», 2002.
10. Лабораторный практикум. – М.: Издательский центр «Академия», 2000.
11. Мазепа Е.В. Практикум для кондитера: Учеб. пособие. – Ростов н/Д.: Феникс, 2002.
12. Мархель П.С. Производство пирожных и тортов. – М.: Пищевая промышленность, 1974, 1976.
13. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецепты: Учеб. пособие для НПО. – Ростов н/Д.: Феникс, 2005.
14. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста: Учеб. пособие (*Непрерывное профессиональное образование. Повар. Повышенный уровень*). – М.: Изд. центр «Академия», 2010.
15. Рабочая тетрадь.: учеб. пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2008 - 160с.
16. Соколова Е.И., Ермилова С.В. Современное сырьё для кондитерского производства: Учеб. пособие (*Непрерывное профессиональное образование. Кондитер*). – М.: Изд. центр «Академия».
17. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. учеб. пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2005 – 112с.
18. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания /Сост. А.В. Павлов. – С.-П.: Гидрометеиздат, 1998.
19. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты: Часть 1: Бисквитные торты. – М.: Пищевая промышленность, 1978.
20. Рецептуры на торты, пирожные, кексы и рулеты: Часть 3: Пирожные, кексы, рулеты, полуфабрикаты. – М.: Пищевая промышленность, 1979.
21. Видео фильм «Приготовление тортов и пирожных».
22. Электронный учебник. Повар. Приготовление вторых блюд. Повар-кондитер. Приготовление изделий из теста, сладких блюд, напитков.
23. sladkray.ru. Мучные кондитерские изделия.
24. sagvit.org. Технология приготовления бисквитов.

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М., Максимов А.С.. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
2. Качурина Т.А., Лаушкина Т.А.. Товароведение пищевых продуктов: рабочая тетрадь. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.

3. Козлова С.Н., Феденишина Е.Ю.. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 192с.
4. Матюхина З.П., Королькова Э.П.. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
5. Семиряженко Т.Г., Дерюгина М.Ю.. Кулинария. Контрольные материалы: учеб.пособие для нач. проф. образования – М.: Издательский центр «Академия», 2008 – 192с.
6. Сопина Л.Н.. Пособие для повара: учеб.пособие для нач. проф. образования. 4-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 240с.
7. Фатыхов Д.Ф., А.Н. Белехов. Охрана труда в торговле, общественном питании, пищевых производствах в малом бизнесе и быту. – М.: Издательский центр «Академия», 2007.
8. Харченко Н.Э., Чеснокова Л.Г. Технологии приготовления пищи. Практикум: учеб.пособие для нач. проф. образования.- 2-ое изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006.- 288с.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Вологодской области
«Череповецкий техникум сферы обслуживания»

Профессия 260807.01 Повар, кондитер

ЛАБОРАТОРНЫЕ РАБОТЫ

По МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Выполнил обучающийся

Группы _____

(Ф.И.О.)

/ /

(подпись)

Принял преподаватель

(Ф.И.О.)

/ /

(подпись)

« ____ » _____ 20 ____ г.

г. Череповец

20 ____ г.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ ВОЛОГОДСКОЙ ОБЛАСТИ

Бюджетное образовательное учреждение
среднего профессионального образования Вологодской области
«Череповецкий техникум сферы обслуживания»

Профессия 260807.01 Повар, кондитер

ПРАКТИЧЕСКИЕ РАБОТЫ

По МДК. 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

Выполнил обучающийся

Группы _____

/ /

(Ф.И.О.)

(подпись)

Принял преподаватель

/ /

(Ф.И.О.)

(подпись)

«_____» _____ 20__ г.

г. Череповец

20__ г.