Министерство образования Тульской области

Государственное профессиональное образовательное учреждение Тульской области

«Тульский колледж профессиональных технологий и сервиса»

Методические указания для студентов очной формы по специальности

19.01.17 Повар, кондитер

Для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю

ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

Разработал мастер п/о:

Вавилов А. А.

Тула, 2018

Пояснительная записка

Методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы для студентов по ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков, составлены для лучшей подготовки к занятиям студентов по специальности 19.01.17 Повар, кондитер

Целью их использования в работе, является оказание помощи студентам при подготовке к теоретическим и практическим занятиям, лучшее усвоение материала путем сочетания теоретического материала с решением задач по изученным темам.

Методические указания должны помочь студентам лучше усвоить изученный материал, качественно подготовиться к практическим и лабораторным работам, а также к итоговому контролю знаний – экзамену (квалификационному).

Самостоятельная работа.

Лабораторная работа.

Тема: Приготовление сладких блюд и напитков.

Цель:

- закрепление полученных теоретических знаний, формирование умений использования учебной и специальной литературы.

- подготовка к лабораторным работам.

Задание:

Подготовка к лабораторной работе с использованием методических рекомендаций по ПМ.07 Приготовление сладких блюд и напитков.

Что необходимо сделать?

1. Изучить теоретический материал по конспекту лекций, учебному пособию и учебнику Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд икулинарных изделий», Анфимова Н.А. «Кулинария».
2. Используя методические рекомендации к лабораторной работе познакомиться с предложенным заданиями.
3. Познакомиться с НТД (Сборник рецептур, технологические карты).
4. Познакомиться с операциями подготовки сырья к лабораторной работе.
5. Составить инструкционную карту выполнения работ.
6. Ответить устно на контрольные вопросы.

Содержание задания:

1. Работу выполнить в тетрадях
2. Написать рецептуру изделия
3. Подобрать необходимый инвентарь и оборудование
4. Проконтролировать правильность записанных операций
5. После выполнения лабораторной работы проконтролировать выход готовых изделий (данные записать)

Откуда взять информацию?

Конспекты лекций практических работ учебное пособие Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», учебник Анфимова Н.А. «Кулинария».

Рецептуры на сладкие блюда и напитки к лабораторной работе:

Морс из сочных ягод (лимонный напиток)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 5 порций (г) |
| 1 | Лимон | 16 | 80 |
| 2 | Вода | 214 | 1070 |
| 3 | Сахар | 24 | 120 |
| Выход: 200 | | | |

Пунш с пряностями.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 5 порций (г) |
| 1 | Апельсин | 50 | 250 |
| 2 | Лимон | 16 | 80 |
| 3 | Вода | 214 | 1070 |
| 4 | Чай | 0,3 | 1,7 |
| 5 | Гвоздика | 0,03 | 0,15 |
| 6 | Сахар | 20 | 100 |
| 7 | Корица | 0.003 | 0.015 |
| Выход: 200 | | | |

Напиток из плодов шиповника.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 5 порций (г) |
| 1 | Плоды шиповника сушеные | 20 | 100 |
| 2 | Сахар | 20 | 100 |
| 3 | Вода | 186 | 930 |
| Выход: 200 | | | |

Хлебный квас.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 5 порций (г) |
| 1 | Хлеб ржаной | 30 | 150 |
| 2 | Дрожжи (прессованные) | 0,8 | 4 |
| 3 | Вода | 203 | 1015 |
| 4 | Сахар | 24 | 120 |
| Выход: 200 | | | |

Напиток «Петровский»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 5 порций (г) |
| 1 | Квас хлебный | 197 | 985 |
| 2 | Мед | 5 | 25 |
| 3 | Хрен (корень) | 7,8 | 39 |
| Выход: 200 | | | |

Холодный апельсиновый чай.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Наименование сырья | 1 порция (г) | 5 порций (г) |
| 1 | Апельсин | 50 | 250 |
| 2 | Чай черный | 0,4 | 2 |
| 3 | Вода | 214 | 1070 |
| 4 | Мята | 2 | 10 |
| 5 | Сахар | 20 | 100 |
| Выход: 200 | | | |

Составить инструкционную карту выполнения задания

Рецептура напитка:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Оборудование, инвентарь, приспособления:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

|  |  |
| --- | --- |
| Порядок выполнения | Инструкционные указания |
| Организация рабочего места, подготовка сырья и т.д |  |

Требования к качеству напитка:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Срок реализации и условия хранения:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Контрольные вопросы:

1. Ассортимент холодных и горячих напитков?
2. Основные критерии оценки качества готовых холодных и горячих напитков?
3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование?
4. Методы приготовления?
5. Технология приготовления холодных напитков?
6. Технология приготовления горячих напитков?
7. Нормы санитарии и гигиены на рабочем месте?
8. Сервировка и подача
9. Требования к безопасности хранения холодных и горячих напитков?