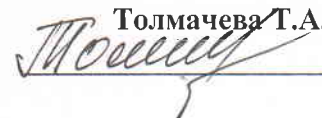


МИНИСТЕРСТВО ПРОСВЕЩЕНИЯ, НАУКИ И ПО ДЕЛАМ МОЛОДЕЖИ
КАБАРДИНО-БАЛКАРСКОЙ РЕСПУБЛИКИ
ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КАБАРДИНО-БАЛКАРСКИЙ ТОРГОВО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

«Утверждаю»
Зам. директора. по УПР
Толмачева Т.А.



Рассмотрено на заседании
Методической комиссии

План открытой лабораторной работы

по ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Тема лабораторной работы: *«Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента согласно требованиям стандарта World Skills»*

43.03.09 Повар, кондитер

Группа ПК-2/4

Преподаватель:

Кудаева Л.Ж.

Нальчик 2018 г.

План открытой лабораторной работы

по МДК04.02. Технология приготовления холодных и горячих десертов разнообразного ассортимента

для специальности Повар, кондитер

Тема лабораторной работы «Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента(суфле, запеканок, пудингов и пирогов, тартов из песочного теста)согласно требованиям стандарта WorldSkills

Наименование работы:

- 1. Оценка качества сырья.** Расчет массы сырья на десерты. Проверка органолептическим способом качества и соответствия основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям..
- 2. Организация процесса приготовления.** Использование различных способов и приемов приготовления горячих десертов разнообразного ассортимента, Выбор производственного инвентаря и технологического оборудования, безопасное использование.
- 3. Оценка качества и безопасности готовых сладких блюд.** Подбор вариантов оформления, сервировки и подачи суфле, запеканок и пудингов, пирогов и тартов из песочного теста

Цели занятия:

Образовательная: Научиться приготавливать суфле, запеканок и пудингов, пирогов и тартов из песочного с использованием различных способов и приемов приготовления горячих десертов разнообразного ассортимента.

Развивающая: Развитие умения анализировать информацию, составлять технологические карты на десерты, приготовления суфле, запеканок и пудингов, пирогов и тартов из песочного с использованием различных способов и приемов приготовления

Воспитательная: Формирование осознания практического значения приобретаемых умений для дальнейшей профессиональной деятельности

Приобретаемые умения:

- умение органолептически оценивать качество продуктов;

-умение использовать различные способы и приемы приготовления горячих

десертов разнообразного ассортимента

-выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

-выбирать варианты оформления десертов разнообразного ассортимента;

-принимать решения по организации процессов приготовления горячих десертов разнообразного ассортимента;

-выбирать способы сервировки и подачи десертов разнообразного ассортимента;

-оценивать качество и безопасность готовой продукции.

Формируемые профессиональные и общие компетенции:

ПК 2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

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

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

ОК 3. Решать проблемы, оценивать риски и принимать решения в нестандартных ситуациях

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

Норма времени- 6 часов

Организационная часть 5 минут

1. Доклад старосты

2. Проверка спецодежды

3. Проверка наличия технологических документаций

4. Проверка подготовки рабочего места

Вводный инструктаж (55мин)

1. **Объявление темы:** «Приготовление горячих сладких блюд разнообразного ассортимента(суфле, запеканок, пудингов и пирогов, тартов из песочного теста)

2. Постановка цели лабораторной работы

- ✓ закрепление теоретических знаний полученных на уроках,
- ✓ отработка практических приемов по приготовлению (суфле, запеканок, пудингов и пирогов, тартов из песочного теста)
- ✓ приобретение практических навыков по приготовлению горячих десертов с соблюдением технологических регламентов, техники безопасности и правил санитарии
- ✓ отработка приемов сервировки, декорирования горячих блюд согласно Сандартам WorldSkills

3.Вопросы для закрепления теоретических знаний

✓ *1-студента для эл тестирования к доске*

1. Значение сладких блюд
2. Как классифицируют сладкие блюда?
3. Какие блюда относятся к жилированным сладким блюдам
4. В каком цехе готовят сладкие горячие блюда?
5. Ассортимент горячих сладких блюд.
6. Как классифицируют сладкие блюда по температурному режиму?
8. Что за блюдо суфле?
(*небольшое сообщение об истории блюда суфле*)
9. Что является основой суфле?
10. Чем отличается суфле от других сладких горячих блюд?
11. Из чего готовят пудинги?
12. По способу приготовления , какие бывают пудинги?
13. Требование к подаче и оформлению пудингов
14. Где и сроки хранения сладких горячих блюд, при какой температуре? (*55...60 °C не более 2 ч в жарочном шкафу или мармите.*)
15. Как подготавливают блюда для подачи сладких горячих блюд по стандарту WorldSkills

16. Почему тесто получил название песочное

(Об истории небольшое сообщение)

- ✓ **Показ технологических операций и приемов приготовления песочного теста с участием 2- студентов**

(Обратить внимание почему не добавляем разрыхлители)

- ✓ **Показ приема подготовки форм для приготовления горячих сладких блюд**

(для песочных пирогов, для суфле и пудингов)

- ✓ **Показ элементов оформления и декорирования блюда**
(приобщения студентов)

Текущий инструктаж мин.4,5 ч

Целевые обходы рабочих мест учащихся:

- ✓ - контроль над ходом выполнения учебно-производственного задания;
- ✓ - соблюдение техники безопасности, организация рабочего места (ОК 1;2);
- ✓ - наблюдение за правильностью выполнения приемов выполнения операций (формирование профессиональных качеств);
- ✓ - корректировка действий обучающихся;
- ✓ - уяснение степени овладения обучающимися полученными знаниями и умениями;
- ✓ - создание психологического фона для уверенности учащихся в своих действиях, знаниях, способностях;
- ✓ - наблюдение за умениями пользоваться технической документацией;
- ✓ - индивидуальное инструктирование слабо успевающих учащихся.

Заключительный инструктаж- 10 – 20 мин

Закрепление изученного материала путем сравнения готовых изделий выполненных студентами с эталоном изделий с электронных источников

Вопросы для закрепления

- ✓ Чем отличаются суфле от пудингов?
- ✓ Каковы особенности подачи суфле?
- ✓ Каковы требования к качеству суфле?
- ✓ Как подавать горячие сладкие блюда?
- ✓ Каковы особенности хранения сладких блюд?
- ✓ Как подготовить яйца к производству?

- ✓ *Какие виды суфле существуют?*

Подведение итогов занятия (анализ усвоения основных трудовых приемов по отработке выполняемого задания)

Выставления оценок

Домашнее задание

- ✓ Повторить тему «Приготовление теста для блинчиков и оладьев-панкейков».
- ✓ Составить технологическую схему приготовления сладких горячих блюд из шоколада
- ✓ Составить технологическую карту на приготовление блинчиков фаршированных, фондана и терина из шоколада

8. Уборка рабочего места