

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ

Директор «СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 68 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.01 Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК.01.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения кулинарных полуфабрикатов

МДК.01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

для обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

1. ТЕМАТИЧЕСКОЕ ПЛАНИРОВАНИЕ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
Раздел 1. Организация процессов обработки сырья, приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента		18
Тема 1.1 Характеристика процессов обработки сырья, приготовления подготовки к реализации полуфабрикатов из них		
1	Принцип организации производства предприятий общественного питания	1
1	Составление таблицы: Основные формы нарезки овощей, кулинарное назначение	1
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по обработке овощей и грибов		
2	Составление таблицы «Организация рабочего места повара по обработке, нарезке овощей и грибов»	3
3	Составление таблицы классификации овощей и грибов, химический состав овощей и грибов	3
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение технологического процесса по обработке рыбы и нерыбного водного сырья и приготовлению полуфабрикатов из них		
4	Составление таблицы «Организация рабочего места повара по обработке различного вида рыбы»	2
5	Составление таблицы оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара рыбного цеха	2
Тема 1.4. Организация и техническое оснащение технологического процесса по обработке мяса, домашней птицы, дичи, кролика, приготовления полуфабрикатов из них		
6	Составление таблицы: «Организация рабочих мест по обработке и разделке говяжьей туши»	2
7	Составление таблицы: Организация рабочих мест по обработке и разделке свиной, бараньей туши,»	2
8	Составление таблицы «Организация рабочих мест по обработке и разделке субпродуктов»	1
8	Составление таблицы «Порядок и сроки медицинского обследования» сотрудников п.о.п.	1
Раздел 2. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов		25
Тема 2.1. Обработка, нарезка, формовка овощей и грибов		
1	Составление таблицы: Фигурной формы нарезки овощей, кулинарное назначение	2
2	Составление таблицы: Подготовка к фаршированию капустных и плодовых овощей (перца, кабачков, баклажан, помидоров), варианты начинок, способы тепловой обработки	2
Тема 2.2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья		
3	Составление таблицы «Химический состав рыбы и нерыбных продуктов моря»	1
4	Построение схемы разделки рыбы на филе без кожи и костей, обработка осетровой рыбы. Методы обработки нерыбного	1

	водного сырья, способы минимизации отходов. Требования к качеству, безопасности, условия и сроки хранения	
Тема 2.3 Приготовление полуфабрикатов из рыбы		
5	Построение технологических процессов обработки рыбы с костным и костно-хрящевым скелетом	2
6	Составление таблицы «Товароведная оценка качества рыбного сырья»	1
7	Составление таблицы «Приготовления полуфабрикатов из рыбы и морепродуктов»	1
Тема 2.4 Обработка, подготовка мяса, мясных продуктов		
8	Составление таблицы «Химический состав мяса, субпродуктов»	2
9	Составление таблицы «Способы оценки качества мясного сырья»	1
10	Составление таблицы «Вакуумирование мясных полуфабрикатов»	1
Тема 2.5 Приготовление полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов		
11	Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из мяса говядины, натуральные рубленые из котлетной массы»	3
12	Составление таблицы «Виды полуфабрикатов из мяса свинины, баранины», и их кулинарное назначение	2
Тема 2.6 Обработка домашней птицы, дичи, кролика		
13	Составление таблицы «Химический состав птицы, дичи. кролика»	2
Тема 2.7 Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы, дичи, кролика		
14	Составление таблицы «Технологическая схема разделки сельскохозяйственной птицы, дичи»	1
15	Составление таблицы «Приготовление котлетной массы из птицы и полуфабрикатов из нее»	2
16	Составление таблицы «Требования к качеству, условия и сроки хранения мясных полуфабрикатов»	1
	Всего	43

Основные источники:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л.»Кулинария учебник для нач. проф. образования М.: Издательский центр «Академия», 2016.
2. Золин В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования; – М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Матюхина З. П., Королькова Э. П. «Товароведение пищевых продуктов», Учебник для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016.

Дополнительные источники:

1. Усов В. В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: **Справочники:**

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>
5. <http://www.restoran.ru/>
6. <http://knigakulinara.ru/books/>

Нормативные документы:

Соколова Е.И. ЭУМК СЭО 3.0: Приготовление блюд из овощей и грибов. Основная рабочая программа; основной теоретический материал (ЭУ); контрольно-оценочные средства

1. ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";
2. ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";
3. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
4. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
5. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М; Экономика. 2016 г.

Журналы: «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2017 г.

7. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;
8. СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;
9. Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);
10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М; Экономика. 2016 г.

Журналы: «Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2017 г.