

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

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 7 от \_15.06. 2023 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

«27» 06. 2023 г.

Приказ № 81 от 27.06. 2023 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.02 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, форм и видов обслуживания

МДК.02.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**для обучающихся по специальности**

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**СОГЛАСОВАНО:**

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

Санкт-Петербург

2023 г.

**РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2022 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ И.Н. Величко

**Разработчик:**

Айдарова И.Д., преподаватель

СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

## ВВЕДЕНИЕ

Методические рекомендации по выполнению практических и лабораторных работ по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ 02.

Рекомендации предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении практических работ.

Основной целью практических работ является приобретение обучающимися практического опыта приготовления рекомендуемых изделий и блюд, согласно рабочей программе модуля

Практические работы проводятся аудиторно и выполняются в течение –1-2-х академических часов.

Приступая к выполнению практического или лабораторного занятия, Вы должны внимательно прочитать цель и задачи занятия, ознакомиться с требованиями к уровню Вашей подготовки в соответствии с федеральными государственными стандартами среднего профессионального образования, краткими теоретическими и учебно-методическими материалами по теме практической и лабораторной работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практическому и лабораторному занятию Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

Отчет о практической и лабораторной работе Вы должны выполнить по приведенному алгоритму, опираясь на образец.

Наличие положительной оценки по практическим и лабораторным занятиям необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае отсутствия на уроке по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за практическую или лабораторную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

**Внимание!** Если в процессе подготовки к практическим и лабораторным занятиям или при решении задач у Вас возникают вопросы, разрешить которые самостоятельно не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений или указаний в дни консультаций или дополнительных занятий.

## 1. ПЕРЕЧЕНЬ ПРАКТИЧЕСКИХ ЗАНЯТИЙ

Наименование разделов и тем профессионального модуля (ПМ), междисциплинарных курсов (МДК)	Содержание учебного материала, лабораторные работы и практические занятия, внеаудиторная (самостоятельная) учебная работа обучающихся, курсовая работа (проект) (если предусмотрены)	Объем часов
1	2	3
<b>Раздел модуля МДК.02.01. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 1.</b> Классификация, ассортимент и характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>10</b>
	<b>Практическое занятие № 1</b> Классификация предприятий общественного питания.	2
	<b>Практическое занятие № 2</b> Размещение сети .о.п. Источники снабжения и поставщики на п.о.п	2
	<b>Практическое занятие № 3</b> Оперативное планирование на производстве. Виды меню.	2
	<b>Практическое занятие № 4</b> Нормативная документация на п.о.п.	2
	<b>Практическое занятие № 5</b> Организация работы горячего цеха	2
	<b>Самостоятельная работа:</b> «Работа со сборником рецептур»	<b>5</b>
<b>Раздел модуля: МДК.02.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.1</b> Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации супов сложного ассортимента Процесс приготовления, оценка качества и безопасности, условия и способы реализации прозрачных супов, супов-пюре, супов-кремов, авторских, брендовых, региональных супов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>5</b>
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
	<b>Практическое занятие № 6</b> Расчет сырья для супов сложного приготовления	1
<b>Тема 2.5. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 2.5.</b> Процесс приготовления блюд,	<b>Содержание</b>	<b>2</b>
	<b>Практическое занятие № 7</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из рыбы.	1

кулинарных изделий, закусок из рыбы сложного ассортимента	<b>Практическое занятие № 7</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из рыбы.	<b>1</b>
<b>Тема 2.6. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента.</b>		
Тема 2.6. Процесс приготовления блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов сложного ассортимента	<b>Содержание</b>	<b>3</b>
	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из мяса	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из мяса	<b>1</b>
	<b>Практическое занятие № 8</b> Расчет сырья для приготовления сложных блюд из мяса	<b>1</b>
	<b>Всего</b>	<b>10</b>

### КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ

<b>Вид работ</b>	<b>Критерии оценки</b>	
Выполнение задания	Задание выполнено полностью с отличным качеством оформления отчета, рациональным использованием времени, самостоятельным планированием и организацией.	5
	Задание выполнено с незначительными недочетами, хорошее качество оформления отчета, соблюдение отведенного на выполнение задания времени, самостоятельное планирование и выполнение задания при незначительной помощи преподавателя.	4
	Удовлетворительное выполнение задания, помощь преподавателя в планировании и выполнении задания, отдельные ошибки и неточности в формулировках, оформлении отчета, нарушения в организации и планировании работы.	3
	Неудовлетворительное выполнение задания, с грубыми ошибками в отчете и защите работы, без соблюдения, отведенного на выполнение задания времени, неумение самостоятельно организовывать и планировать работу.	2
Выполнение задания с нарушениями сроков сдачи.	Задание выполнено во время консультаций, позже установленного срока оценивается по аналогичным критериям.	3

## СПИСОК ИСПОЛЬЗУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

### Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария: учебник для студентов учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 400 с. – Текст: непосредственный..

### Дополнительные источники

2. Бутейкис, Н. Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий : учебник для студентов учреждений СПО / Н. Г. Бутейкис. – 14-е изд., стер. – М.: Академия, 2016. – 336 с. – Текст: непосредственный.

3. Золин, В. П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания : учебник для нач. проф. образования / В. П. Золин. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с. – Текст: непосредственный.

4. Лутошкина, Г. Г. Техническое оснащение и организация рабочего места : учебник для студентов учреждений СПО / Г. Г. Лутошкина, Ж. С. Анохина. – М.: Академия, 2016. – 240 с. . – Текст: непосредственный.

5. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, О. В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 268 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-07919-7. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471778> (дата обращения: 17.05.2021).

6. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания : учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — Москва : Издательство Юрайт, 2021. — 203 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-14029-3. — Текст : электронный // ЭБС Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/471424> (дата обращения: 22.04.2021).

7. Харченко Н. Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий : учеб. пособие для СПО / Н. Э. Харченко. – 10-е изд., стер. – М. : Академия, 2017. – 512 с. – Текст: непосредственный.

8. Шитякова, Т. Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста: учебник для студентов учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – М.: Академия, 2016. – 176 с. – Текст: непосредственный.

### интернет-источники:

Рецепты. Andy Chef (Энди шеф): Блог о еде. – Хабаровск, 2013. – URL: <https://andychef.ru/about> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ПРОГОСЗАКАЗ. РФ : электронная информационная система [ГОСТы по услугам общественного питания]. – Таганрог, 2015. – URL: <https://прогосзаказ.рф/141/39524/91/4124/4130/9127.html> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.

ХАССП ЛИКБЕЗ: официальный сайт [Безопасность общественного питания] – Санкт-Петербург, 2006. – URL: <https://hacsp-likbez.ru/normativnaja-dokumentacija-dlja-obshherita> (дата обращения: 05.05.2021). – Текст : электронный.