

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

**РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО**

на заседании Педагогического Совета  
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 6 от 07.06.2024 г.

**УТВЕРЖДАЮ**

Директор СПб ГБПОУ

«Колледж «Красносельский»

\_\_\_\_\_ Г.И. Софина

« \_\_\_\_\_ » \_\_\_\_\_ 2024 г.

Приказ № 101-осн. от 07.06.2024 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд,  
кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

**для обучающихся по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

**СОГЛАСОВАНО:**

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

Санкт-Петербург  
2024 г.

## **РАССМОТРЕНО И ОДОБРЕНО**

На заседании МК СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № \_\_\_\_\_ от \_\_\_\_\_ 2024 г.

Председатель МК \_\_\_\_\_ Н.В. Медведева

**Организация-разработчик:** СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

**Разработчик:** Айдарова И.Д., преподаватель спецдисциплин.

Методические указания к практическим занятиям являются частью основной профессиональной образовательной программы СПО по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Укрупненная группа профессий 43.00.00 Сервис и туризм.

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка .....	
Тематическое планирование.....	
Литература .....	
Приложения (таблицы) .....	

## Пояснительная записка

Практическое занятие – одна из форм учебных занятий, где на основе полученных знаний и сформированных умений решают задачи, представляют результаты своей практической и творческой деятельности или осваивают сложные познавательные приемы, необходимые для серьезного и активного изучения.

Практические занятия отличаются своей направленностью на обучение учащихся применять полученные знания и умения в конкретной жизненной ситуации.

Практические занятия проводятся по основным разделам междисциплинарного курса. На практических занятиях учащиеся приобретают навыки работы с нормативной и технологической документацией, расчетов необходимого количества полуфабрикатов и сырья, составления технологических и технико-технологических карт, оценке качества изделий, разработке новых видов продукции и технологий, оформлению соответствующей технологической документации.

Главной целью **практических занятий** является формирование практических (профессиональных) умений – выполнение определённых действий, операций, необходимых в последующей профессиональной деятельности по профессиональным дисциплинам

Каждое практическое занятие содержит:

- Тему
- Цель
- Практическую часть и задание
- Результат (вывод)

При выполнении практических занятий основным методом обучения является самостоятельная работа студента с индивидуализацией заданий под руководством преподавателя.

Оценка преподавателя выполненной студентом работы осуществляется комплексно: по результатам выполнения заданий и оформлению работы.

ВД 2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента
ПК 2.1.	Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами
ПК 2.2.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента

ПК 2.3.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента
ПК 2.4.	Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента
ПК 2.5.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента
ПК 2.6.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента
ПК 2.7.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента
ПК 2.8.	Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента

№ раздела, темы	Тематика практического занятия	Кол-во часов
<b>3 КУРС</b>		
<b>МДК. 03.01. Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
<b>Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		<b>12</b>
<b>ПЗ № 1</b>	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления	<b>2</b>
<b>ПЗ № 2</b>	Составление таблицы «Организация рабочего места холодного цеха»	<b>2</b>
<b>ПЗ № 3</b>	Составление таблицы «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»	<b>2</b>
<b>ПЗ № 4</b>	Составление таблицы «Перечень посуды, инвентаря, инструментов»	<b>2</b>
<b>ПЗ № 5</b>	Составление словаря профессиональных терминов. Глоссарий	<b>2</b>
<b>ПЗ № 6</b>	Составление таблицы «Классификация холодных блюд и закусок»	<b>2</b>
<b>Итого за семестр:</b>		<b>12</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента</b>		
<b>МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок</b>		
<b>Тема 2.1 Производство холодных блюд и закусок. Салаты. Винегреты.</b>		<b>6</b>
<b>ПЗ № 1</b>	Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям	<b>2</b>
<b>ПЗ № 2</b>	Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям	<b>2</b>
<b>ПЗ № 3</b>	Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям	<b>2</b>
<b>Тема 2.2 Производство закусок. Производство блюд и закусок из рыбы и мяса</b>		<b>4</b>
<b>ПЗ № 4</b>	Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям	<b>2</b>
<b>ПЗ № 5</b>	Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям	<b>2</b>
<b>Итого</b>		

### Критерии оценивания

- оценка "5" (отлично) - уверенно и точно владеет приемами работ практического задания, соблюдает требования к качеству производимой работы, умело пользуется оборудованием, инструментами, рационально организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "4" (хорошо) - владеет приемами работ практического задания, но возможны отдельные несущественные ошибки, исправляемые самим аттестуемым, правильно организует рабочее место, соблюдает требования безопасности труда;

- оценка "3" (удовлетворительно) - ставится при недостаточном владении приемами работ практического задания, наличии ошибок, исправляемых с помощью мастера, отдельных несущественных ошибок в организации рабочего места и соблюдении требований безопасности труда;

- оценка "2" (неудовлетворительно) – не умеет выполнять приемы работ практического задания, допускает серьезные ошибки в организации рабочего места, требования безопасности труда не соблюдаются.

ПМ.03 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

МДК.03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

### 43.01.09 Повар, кондитер

№ самостоятельной работы	Наименование тем	Количество часов
	<b>Количество часов самостоятельных работ по рабочему учебному плану (на семестр) максимальная нагрузка</b>	10
Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента		
МДК. 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		
Тема 2.1 Производство холодных блюд и закусок. Салаты. Винегреты.		

<b>СР. № 1</b>	Составление словаря профессиональных терминов	<b>1</b>
<b>СР. № 2</b>	Произвести расчёт сырья для холодных блюд и закусок по заданным условиям	<b>1</b>
<b>СР. № 3</b>	Сообщение по теме: «История салатов, закусок, соусов. Ассортимент. Использование»	<b>1</b>
<b>СР. № 4</b>	Составление ассортимента холодных и горячих салатов, закусок в зависимости от категории для п.о.п. Меню.	<b>2</b>
Тема 2.2 Производство закусок. Производство блюд и закусок из рыбы и мяса		
<b>СР. № 5</b>	Тезаурус вкуса. Современные вкусовые сочетания	<b>1</b>
<b>СР. № 6</b>	Составить ТТК и произвести расчёт диетических холодных блюд. Схема. Органолептические показатели	<b>1</b>
<b>СР. № 7</b>	Составить ТТК и произвести расчёт диетических холодных блюд. Схема. Органолептические показатели	<b>1</b>
<b>СР. № 8</b>	Реферат: «Современные тенденции в области кулинарии».	<b>2</b>

**Критерии оценивания:**

Оценка **«отлично»** выставляется обучающемуся за работу, выполненную безошибочно, в полном объеме с учетом рациональности выбранных решений;

Оценка **«хорошо»** выставляется обучающемуся за работу, выполненную в полном объеме с недочетами;

Оценка **«удовлетворительно»** выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (не менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы);

Оценка **«неудовлетворительно»** выставляется обучающемуся за работу, выполненную в не полном объеме (менее 50% правильно выполненных заданий от общего объема работы).



## **Основные источники учебных изданий для обучающихся:**

### **Основные учебники:**

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

### **Дополнительные источники:**

#### **Учебные пособия:**

Татарская Л.Л., Анфимова Н.А., Лабораторные практические работы для поваров, кондитеров, М.: Издательский центр «Академия», 2016 г.

#### **Справочники:**

1. Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. г.
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 рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М; Экономика. 2006 г.

#### **Журналы:**

«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2014 – 2015 г.

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.inforvideo.ru/>
2. <http://supercook.ru>
3. <http://www.millionmenu.ru/>
4. <http://www.gastronom.ru/>

## Приложение 1

### 1. Инновационные технологии и их виды:

Технология Cook&Serve. -это

### 2. Дать определения степени готовности мяса:

Аль денте –

Мясо Blue-

Мясо Rare

Мясо Medium rare-

Мясо Medium-

Мясо Medium well-

Мясо Well done

Мясо Saignante-

Мясо Legerement saignante-

Мясо A point –

Мясо Bien cuit –

### 3. ФБЮЖН кулинария – это

ФУДПЕЙРИНГ- это

Арт – визаж -это

Кулинарный визаж – это

### 4 .ХАССП – это

Приложение 2

№ п/п	Вопросы	Ответы
1	Требования к территории п.о.п	
2	Требования к планировке и устройству п.о.п	
3	Расположение производственных помещений п.о.п.	
4	Требования к отделке помещений	
5	Требования к холодному цеху	
6	Холодные цехи предназначены для приготовления	
7	Для чего составляется производственная программа холодного цеха	
8	Где располагают холодный цех	
9	Почему в холодном цехе к работе поваров предъявляют повышенные санитарно-гигиенические требования	
10	Перечислите холодильное оборудование холодного цеха и его назначение	
11	Перечислите немеханическое оборудование холодного цеха и его назначение	

<b>12</b>	Какое оборудование используют для нарезки сырых овощей	
<b>13</b>	Какое оборудование называется секционное модулированное	
<b>14</b>	Как маркируют разделочный инвентарь, инструменты в холодном цехе	
<b>15</b>	От чего зависит ассортимент холодного цеха	

Приложение 3

№ п/п	Наименование	Назначение	Правила безопасной эксплуатации
Оборудование			
1	Настольная овощерезательная машина		
2	Холодильный шкаф		
3	Охлаждаемый стол		
4	Салатетга		
5	Льдогенераторы для получения льда		
6	Низкотемпературный прилавок		
7	Производственные весы		
8	Упаковочная вакуумная машина		
9	Слайсер		
10	Маслоделитель		
11	Бликсер		
12	Овощерезка для варёных овощей		
13	Овощерезка для сырых овощей		

Приложение 4

№ п/п	Наименование
<b>Инвентарь</b>	
<b>Инструменты</b>	
<b>Посуда кухонная</b>	
<b>Посуда для подачи</b>	

## Приложение 5

### Глоссарий

Амилаза – фермент, гидролизующий крахмал; играет важную роль в переваривании продуктов питания.

Амилоза – полисахарид крахмала; состоит из длинных неразветвленных цепочек молекул глюкозы. Вместе с амилопектином они образуют крахмал.

Амилопектин – полисахарид крахмала; состоит из разветвленных цепочек молекул глюкозы. Вместе с амилозой он образует крахмал.

Белки – длинные макромолекулы, состоящие из цепочек аминокислот, обычно имеют трехмерную структуру. Белки включают в себя альбумины, глобулины, ферменты и многое другое.

Брожение – контролируемое преобразование пищевого продукта с помощью бактерий или дрожжей; используется для производства хлеба, вина и квашеной капусты.

Гель (желе) – раствор с содержанием желеобразователя, имеющий свойства твердого вещества.

Гидрофильные вещества – вещества, легко вступающие во взаимодействие с молекулами воды.

Гидрофобные вещества – вещества, не вступающие во взаимодействие с водой, но легко вступающие во взаимодействие с молекулами жира.

Дисперсия – жидкость, содержащая равномерно распределенные частицы.

Диффузия – случайное перемещение частиц из области высокой концентрации в область низких концентраций.

Естественная (нативная) структура – структура, которую молекула приобретает в своей естественной среде, например, структура яичного белка в сыром яйце.

Жидкость – агрегатное состояние вещества, при котором частицы свободно передвигаются, но скорость движения невысока, и частицы не имеют фиксированного положения.

Замораживание – превращение жидкости в твердое тело.

Излучение (радиация) – передача волны от источника (в виде света, тепла, микроволн, и т. д.).

Испарение – превращение жидкости в газ.

Кислота – химическое соединение, способное отдавать больше катионов водорода ( $H^+$ ), чем чистая вода.

Клейковина (глютен) – сильная упругая структура, состоящая из нерастворимых протеинов пшеницы глютеина и глиаина. Клейковина играет важную роль в таких процессах, как хлебопечение.

Клетка – основная единица строения любого живого организма. Эта небольшая ячейка, содержимое которой (химические вещества и вода) заключено в мембрану.

Коалесценция (слияние) – объединение мелких капель в более крупные.

Коллаген – нерастворимый белок, находится в костях, сухожилиях, коже и соединительной ткани животных и рыбы; при нагревании желатинизируется (клейстеризуется).

Конвекция – способ передачи тепла, при котором тепло передается нагретыми частицами, способными к перемещению вследствие низкой плотности.

Конденсация – превращение газа в жидкость.

Концентрация – количество частиц в единице объема.

Кристаллизация – образование твердых кристаллов путем испарения растворителя.

Лецитин – жировое вещество, полученные из глицерина, жирных кислот, фосфорной кислоты и холина; часто используется в кулинарии в качестве эмульгатора, так как содержит гидрофильные и гидрофобные составляющие.

Организмы – растения, животные и другие формы жизни, состоящие из сложных взаимосвязанных систем клеток и тканей.

Пектин – полисахарид; состоит из цепочки модифицированных молекул сахара. Он присутствует во многих фруктах и вызывает загустение варенья.

Плотность – масса частиц в единице объема. Более плотное вещество, помещенное в менее плотное, тонет.

Раствор – жидкость, содержащая растворенные в ней вещества.

Реакция Майяра – крайне важная химическая реакция между аминокислотами белков и сахаром. Обычно происходит во время приготовления пищи и отвечает за композицию характерного цвета, запаха и вкуса приготовленной пищи, например, хлебной корки, пива, жареного мяса.

Сахар – молекула, состоящая из одного или более моносахаридов.

Синерезис – потеря гелем воды из-за увеличения взаимодействия между молекулами желеобразователя; с синерезисом связана усадка геля (желе).

Твердое состояние – состояние вещества, при котором все частицы соприкасаются и образуют повторяющуюся структуру.

Ферменты – белки, ответственные за катализацию реакций между другими молекулами. В число ферментов входят амилазы, протеазы и многие другие белки.



Химическое соединение – вещество, молекулы которого состоят из двух и более различных атомов.

Целлюлоза – полисахарид; состоит из длинных неразветвленных цепочек молекул глюкозы и является основным строительным материалом растительной ткани. Она нерастворима в воде и с трудом переваривается человеком.

Эластин – нерастворимый белок, соединяющий мышечные волокна мяса. Он не реагирует на нагревание и таким образом сохраняет жесткость мяса.

Эмульгатор – соединение, которое может стабилизировать жироводные эмульсии, поскольку он содержит как гидрофильные, так и гидрофобные вещества.

Эмульсия – стабильная жироводная смесь.

Приложение 6

<b>Классификация холодных блюд и холодных закусок</b>	

**Технологическая карта**

**НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:**



**Рецептура:**

№ п/п	Наименование сырья	Вес брутто(г)	Вес нетто и полуфабриката (г)	Вес готового продукта (г)	Примечание
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
	Выход				

**Краткая технология:****Зав.производством****Экономист по ценам**