

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

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

Протокол № ____ от ____ 2021 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

_____ Г.И. Софина

«_____» _____ 2021 г.

Приказ № ____ от ____ 20__ г

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

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

МДК.03.01 Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации
холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

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

для обучающихся по профессии

43.01.09 Повар, кондитер

СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка	4
Тематическое планирование	6
Литература	10
Приложения (таблицы)	11

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

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

Тематическое планирование.

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

МДК.03.01 Организация приготовления, Подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок

43.01.09 Повар, кондитер

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов	
Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.			
МДК. 03.01 . Организация и процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок			
ПЗ. № 1	Инновационные технологии, обеспечивающие оптимизацию процессов приготовления и подготовки к реализации и безопасность готовой продукции	2	
ПЗ. № 2	Составление таблицы «Организация рабочего места холодного цеха»	2	
ПЗ. № 3	Составление таблицы «Виды, назначение технологического оборудования, правила безопасной эксплуатации»	2	
ПЗ. № 4	Составление таблицы «Перечень посуды, инвентаря, инструментов», необходимых повару для приготовления холодных блюд и закусок	2	
ПЗ. № 5	Составление словаря профессиональных терминов. Глоссарий.	2	
ПЗ. № 6	Составление таблицы «Классификация холодных блюд и закусок»	2	

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

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
		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.		
ПР. № 1	Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям	2
ПР. № 2	Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям	2
ПР. № 3	Составление технологических карт и схем салатов по заданным условиям	2
Тема 2.2 Производство закусок. Производство блюд и закусок из рыбы и мяса		
ПЗ. № 4	Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
ПЗ. № 5	Составление технологических карт. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2

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

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	

12	Какое оборудование используют для нарезки сырых овощей	
13	Какое оборудование называется секционное модулированное	
14	Как маркируют разделочный инвентарь, инструменты в холодном цехе	
15	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
Инвентарь	
Инструменты	
Посуда кухонная	
Посуда для подачи	

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

Классификация холодных блюд и холодных закусок	

Технологическая карта

НАИМЕНОВАНИЕ БЛЮДА:

№ п/п	Наименование сырья	Един. измер. г	Набор сырья по сборнику рецептур		Расчетное количество 2 порц.	
			Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
	ВЫХОД					

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