

**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 № 100 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 СД5074008ВВ802ГАС49694В10А42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен с 25.09.2023 по 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

для обучающихся по специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

СОГЛАСОВАНО

Эксперт(ы) от работодателя: _____



Санкт-Петербург

2020 г.

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания для выполнения практических занятий, являются частью учебно-методического комплекса, для освоения профессионального модуля ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции.

Приведены теоретические сведения, методика проведения практических занятий, контрольные вопросы, варианты производственных задач, тестовые вопросы и задания при доработке технологических схем. Методические указания для выполнения практических занятий могут быть использованы при освоении междисциплинарных курсов, входящих в профессиональные модули специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, в соответствии с ФГОС СПО.

Методические указания включают в себя учебную цель, перечень образовательных результатов, заявленных во ФГОС СПО, задачи, обеспеченность занятия, краткие теоретические и учебно-методические материалы по теме, вопросы для закрепления теоретического материала, задания для практической работы и инструкцию по ее выполнению, методику анализа полученных результатов, порядок и образец отчета о проделанной работе.

Формируемые в процессе практических занятий умения могут Вам помочь в будущей профессиональной деятельности. Приступая к выполнению практической работы, 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 работы, ответить на вопросы для закрепления теоретического материала.

Все задания к практической работе Вы должны выполнять в соответствии с инструкцией, анализировать полученные в ходе занятия результаты по приведенной методике.

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

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

Внимание! Если в процессе подготовки к практическим работам 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.

МДК. 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

№ практического занятия	Наименование тем	Количество часов
МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		45
Раздел 3		
Тема 3.1 Технология приготовления сложных супов		
	Технология приготовления сложных супов	15
	Практическое занятие № 1 Организация рабочих мест в горячем цехе. Классификация и назначение оборудования горячего цеха	1
	Классификация и назначение оборудования горячего цеха	1
	Практическое занятие № 2 Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления заправочных супов и гарниров к ним. Органолептическая оценка качества супов	2
	Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления пюреобразных супов и гарниров к ним. Органолептическая оценка качества супов	1
	Практическое занятие № 3 Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления прозрачных супов и гарниров к ним. Органолептическая оценка качества супов.	4
	Практическое занятие № 4 Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления молочных супов. Органолептическая оценка качества блюд	2
	Практическое занятие № 5 Расчет массы основного сырья и дополнительных ингредиентов для приготовления холодных и сладких супов. Органолептическая оценка качества блюд	4
Тема 3.2 Технология приготовления сложных горячих соусов		10
	Практическое занятие № 6 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества соусов, для заданного количества блюд	10
Тема 3.3 Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов		10
	Практическое занятие № 7 Расчет массы сырья для приготовления заданного количества порций блюд из овощей и грибов	6
	Подбор соусов для подачи блюд из овощей и грибов, обоснование выбора	4
Тема 3.4 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы		10
	Практическое занятие № 8 Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из отварной рыбы. Органолептическая оценка качества блюд	1
	Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из припущенной рыбы. Органолептическая оценка качества блюд	2
	Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из жареной рыбы. Органолептическая оценка качества блюд из жареной рыбы	3

	Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из тушеной и запечённой рыбы. Органолептическая оценка качества блюд из тушеной рыбы	2
	Составление технико-технологических карт на авторские блюда	2
Раздел 3 МДК 03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции		32
Тема 3.5 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса		16
	Практическое занятие № 9 Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из отварного и припущенного мяса. Органолептическая оценка качества блюд	4
	Расчет массы сырья для приготовления блюд из жареного мяса. Органолептическая оценка качества блюд	4
	Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из мяса тушеного с гарниром и без гарнира. Органолептическая оценка качества блюд	3
	Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из запеченного мяса. Органолептическая оценка качества блюд	3
	Решение производственных ситуаций по определению количества порций блюд с учетом вида и кондиции мясного сырья, правильности ведения технологического процесса, по соблюдению температурного режима и санитарных правил приготовления, хранения и реализации блюд	2
Тема 3.6 Технология приготовления сложных горячих блюд из птицы		16
	Практические занятия № 10 Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из отварной птицы. Органолептическая оценка качества блюд	5
	Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из жареной птицы. Органолептическая оценка качества блюд	3
	Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из тушеной птицы. Органолептическая оценка качества блюд	4
	Расчет массы сырья для приготовления сложных блюд из запеченной птицы	4
		105

КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ ВЫПОЛНЕННЫХ ЗАДАНИЙ

Вид работ	Критерии оценки	Баллы
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 несущественной 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

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

1. ИД Кнорус ЭБС Васюкова А.Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции.
2. ЭУМК ИД Академия ИП.Самородова Приготовление блюд из мяса и домашней птицы
3. ЭУМК ИД Академия, Качурина Т.А., Приготовление блюд из рыбы
4. ЭУМК ИД Академия, Дубровская Н.И., Приготовление супов и соусов
5. ЭУМК ИД Академия Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов
6. ИД Академия ЭБС Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, Сеницына А. В., Соколова Е. И. 1-е изд. издание 2017г.

Дополнительные источники:

1. Ресурсы Интернет сайтов

Отечественные журналы:

«Ресторанные ведомости», другие.