

**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.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий 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: Лапина И.Н., 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)	

Цель проведения практических занятий – отработка по ПМ 04. «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» обучающимися первичных навыков и формирование у них профессиональной компетентности, закрепление теоретических знаний, ознакомление с организацией рабочего места, санитарно - гигиеническими требованиями и правилами техники безопасности.

В результате изучения профессионального модуля обучающийся должен освоить вид профессиональной деятельности и соответствующие ему компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические рекомендации предназначены для обучающихся Колледжа, изучающих учебную дисциплину для выполнения практических заданий и лабораторных работ МДК.04.01 Организация приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков и МДК. 04.02 Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования **43.01.09 Повар, кондитер**.

Каждое практическое занятие содержит:

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

Учебные материалы к каждому из занятий включают контрольные вопросы, задания. Пособие содержит также список рекомендуемой литературы – основной, дополнительной и справочной, которая может использоваться обучающимися не только при подготовке к практическим занятиям, но и при написании рефератов.

Практические занятия - это форма учебных занятий, где на основании полученных знаний и сформулированных умений, обучающиеся предоставляют результаты своей практической и творческой деятельности.

От всех учебных занятий, практикумы отличаются своей направленностью на обучение обучающихся, применяя полученные знания и умения в конкретной ситуации. Проводятся с целью углубления и закрепления теоретических знаний, а так же приобретения навыков по организации рабочего места и приготовления блюд, в соответствии с нормами и правилами, выполнении техники безопасности и охраны труда, методик ведения технологических расчетов, выбору сырья и его взаимозаменяемости. Для развития навыков самостоятельного решения практических задач и эффективного использования имеющихся ресурсов.

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.

Порядок выполнения практических работ.

Практические работы проводятся в специально оборудованной учебной лаборатории и выполняются в течение 6 академических часов.

Для проведения практических работ группа обучающихся делится на бригады по 2-3 человека, которые выполняют индивидуальные задания.

Перед началом работы, обучающиеся заполняют технологическую (Приложение 1) и инструкционную карты (Приложение 2).

По итогам работы каждый обучающийся заполняет отчет в тетради для практических работ, в которой пишет все этапы работы. Обучающиеся получают необходимые инструкции и приступают к выполнению работы, в процессе которой мастер обращает внимание обучающихся на правильность проведения отдельных этапов практической работы. Мастер подводит итог практической работы, отмечая положительные стороны и типичные ошибки.

Тематика практических работ

№ раздела, темы	Тематика практического занятия	Кол-во часов
3 КУРС		
МДК. 04.01. Организация приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
Тема 1.1 Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков		
ПЗ № 1	Организация рабочего места повара по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов, горячих напитков.	2
МДК. 04.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков.		
ПЗ № 2	Составление меню по заданным условиям	2
Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков		
ПЗ № 3	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов	2
ПЗ № 4	«Организация хранения, отпуска, упаковка десертов»	2
	Итого за семестр:	8
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		
Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		20
ПЗ № 1	Составление таблицы классификации десертов	1
ПЗ № 2	«Подготовка основного и дополнительного сырья к работе»	3

ПЗ № 3	Приготовление, оформление, желированных сладких блюд	4
ПЗ № 4	Приготовление, оформление, холодных сладких блюд авторских, брендовых, региональных	12
МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков		8
Тема 2.2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов		
ПЗ № 5	Расчет количества сырья для приготовления горячих сладких блюд	8
Итого		28

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.