


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

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

Протокол № 6 от 09.06 2021 г.

**УТВЕРЖДАЮ**  
Директор СПб ГБПОУ  
«Колледж «Красносельский»  
Г.И. Софина  
09 » 06 2021 г.  
Приказ № 65 -осм. от 09.06 2021 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН  
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Идентификатор: 01CD507400BVB02FAC49F694BA10A42772  
Подписан: Софина Галина Ивановна  
Срок действия: с 25.09.2023 до 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ПРАКТИЧЕСКИМ ЗАНЯТИЯМ**

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.01 Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

МДК.04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

**для обучающихся по профессии**

43.01.09 Повар, кондитер

СОГЛАСОВАНО:

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



Санкт-Петербург

2021 г.

## СОДЕРЖАНИЕ

Пояснительная записка .....	3
Тематическое планирование.....	5
Литература .....	6
Приложения (таблицы) .....	10

## 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

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
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

**МДК. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**43.01.09 Повар, кондитер**

<b>№ практической работы</b>	<b>Наименование тем</b>	<b>Количество часов</b>
	Количество часов практических работ по рабочему учебному плану (на семестр) максимальная нагрузка	<b>56</b>
	<b>Раздел модуля 1.</b> Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	
	<b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>8</b>
	<b>Тема 1.1</b> Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков разнообразного	<b>2</b>
<b>ПЗ. № 1</b>	Организация рабочего места повара холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов.	<b>2</b>
	<b>Тема 1.2</b> Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков разнообразного ассортимента	<b>6</b>
<b>ПЗ. № 2</b>	Решение ситуационных задач по подбору технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, кухонной посуды для приготовления холодных и горячих сладких блюд, напитков разнообразного ассортимента.	<b>3</b>
<b>ПЗ. № 3</b>	Санитарно-гигиенические требования к безопасности холодной и горячей кулинарной продукции.	<b>2</b>
<b>ПЗ. № 4</b>	Производственная программа холодного цеха по приготовлению холодных и горячих сладких блюд, десертов	<b>1</b>

**МДК. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**МДК. 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**

**43.01.09 Повар, кондитер**

№ практической работы	Наименование тем	Количество часов
<b>Количество часов практических работ по рабочему учебному плану (на семестр) максимальная нагрузка</b>		<b>48</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		30
МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
<b>Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>15</b>
<b>ПР. № 1</b>	Составление таблицы классификации сладких холодных и горячих блюд, десертов.	2
<b>ПР. № 2</b>	Составление таблицы оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сладких холодных блюд.	3
<b>ПР. № 3</b>	Составление технологических карт и схем сладких холодных и десертов, оценка качества, условия и сроки хранения. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям	2
<b>ПР. № 4</b>	Составление технологических карт и схем сладких холодных и десертов, оценка качества, условия и сроки хранения.	2
<b>ПР. № 5</b>	Составление технологических карт. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
<b>ПР. № 6</b>	Составление технологических карт. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
<b>ПР. № 7</b>	Составление технологических карт. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
<b>Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>15</b>

<b>ПЗ. № 8</b>	Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
<b>ПЗ. № 9</b>	Составление технологических карт. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
<b>ПЗ. № 10</b>	Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
<b>ПЗ. № 11</b>	Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
<b>ПЗ. № 12</b>	Составление технологических карт и схем горячих сладких блюд. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
<b>ПЗ №13.</b>	Составление таблицы оборудования, инвентаря, инструментов и посуды для приготовления сладких горячих блюд	2
<b>ПЗ№14</b>	Решение ситуационных задач по методике расчёта пищевой ценности сладких блюд и десертов.	3
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>18</b>
<b>МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента</b>		
<b>Тема 3.1</b>	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	10
<b>ПЗ№15</b>	Составление технологических карт и схем холодных напитков.	<b>2</b>
<b>ПЗ№16</b>	Составление технологических карт. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям	<b>2</b>
<b>ПЗ №17</b>	Составление технологических карт и схем холодных напитков.	<b>2</b>
<b>ПЗ №18</b>	Решение ситуационных задач (ттк) по заданным условиям	<b>2</b>
<b>ПЗ №19</b>	Решение ситуационных задач (ттк)по заданным условиям	<b>2</b>

<b>Тема 3.2</b>	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	<b>8</b>
<b>ПЗ. № 20</b>	Составление технологических карт и схем горячих напитков. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
<b>ПЗ. № 21</b>	Составление технологических карт и схем горячих напитков.	2
<b>ПЗ. № 22</b>	Составить ТТК и произвести расчёт холодных напитков. Схема. Органолептические показатели.	2
<b>ПЗ. № 23</b>	Решение ситуационных задач(ттк)по заданным условиям	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).

**МДК. 04. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента**

**МДК. 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**

**43.01.09 Повар, кондитер**

<b>№ самостоятельной работы</b>	<b>Наименование тем</b>	<b>Количество часов</b>
<b>Количество часов самостоятельных работ по рабочему учебному плану (на семестр) максимальная нагрузка</b>		<b>20</b>
<b>Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов</b>		<b>5</b>
МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		
<b>Тема 2.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</b>		<b>3</b>
<b>СР. № 1</b>	Составление словаря профессиональных терминов.	1
<b>СР. № 2</b>	Произвести расчёт сырья для холодных десертов	2
Тема 2.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента		<b>2</b>
<b>СР. № 3</b>	Произвести расчёт для горячих десертов. Технология приготовления.	2
<b>Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента</b>		<b>15</b>
МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков сложного ассортимента		
<b>Тема 3.1</b>	Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента	<b>8</b>
<b>СР № 4</b>	Составление ассортимента холодных и горячих напитков в зависимости от категории для п.о.п. Меню.	2
<b>СР № 5</b>	Составить ТТК и произвести расчёт холодных напитков. Схема. Органолептические показатели.	2
<b>СР №6</b>	Составить ТТК и произвести расчёт холодных напитков. Схема. Органолептические показатели.	2



<b>СР №7</b>	Сообщение по теме: «История десертов. Ассортимент. Использование».	1
<b>СР №8</b>	Реферат: «Современные тенденции в области кулинарии».	1
<b>Тема 3.2</b>	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	<b>7</b>
<b>СР №9</b>	Произвести расчёт для горячих напитков	2
<b>СР №10</b>	Составить ТТК и произвести расчёт горячих напитков. Схема. Органолептические показатели.	2
<b>СР № 11</b>	Презентация на тему: «По страницам истории: Кремлёвская кухня. Обеды Петровской перестройки. Рецепты поваров Дома Романовых. Записная книжка повара И.В.Сталина-М.Сомова	2
<b>СР № 12</b>	Сообщение на тему: «Моё кафе» «Мой ресторан».	1

#### **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:

Харченко Н. Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: учебное пособие для нач. проф. образования. – М.: Издательский центр «Академия», 2016 г. г.

ГОСТ Р 50763-95 "Кулинарная продукция, реализуемая населению";

ГОСТ Р 50764-95 "Услуги общественного питания. Общие требования";

СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения особо скоропортящихся продуктов;

СанПиН 42-123-5777-91 Санитарные правила для предприятий общественного питания, включая кондитерские цехи и предприятия, вырабатывающие мягкое мороженое;

Правила оказания услуг общественного питания (в ред. Постановлений Правительства РФ от 21.05.2001 N 389, от 10.05.2007 N 276);

Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, М; Экономика. 2006 г.

Интернет-ресурсы:

<http://www.inforvideo.ru/>

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://www.gastronom.ru/>



## Приложение 2

### Оценка качества Блюда или кулинарного изделия

Наименование блюда:

<b>Критерии оценки</b>	<b>Характеристика</b>	<b>Замечания</b>	<b>Оценка</b>
<b>Внешний вид</b>			
<b>Цвет</b>			
<b>Вкус и аромат</b>			
<b>Консистенция</b>			
<b>Нарезка</b>			
<b>Итоговая оценка:</b>			

Заведующий производством:

Повар:

### Приложение 3

#### Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха

№ п/п	Наименование	Кол-во в шт.
<b>Оборудование</b>		
<b>Посуда для работы</b>		
<b>Посуда для подачи</b>		





Приложение 6

<b>КЛАССИФИКАЦИЯ СЛАДКИХ БЛЮД</b>		
<b>ХОЛОДНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮД</b>		<b>ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА</b>



**Приложение 7**  
**Перечень**  
**посуды, инвентаря, инструментов**  
**необходимых повару для приготовления сладких блюд**

№ п/п	Наименование	Количество
<b>Оборудование</b>		
<b>Инвентарь</b>		
<b>Инструменты</b>		



## Приложение 8

### План-меню

Ресторан: \_\_\_\_\_

№ п/п	Наименование блюд	№ по сб.рец.	Выход одной порции блюда	Количество порций	Цена за порцию блюда	Сумма
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
	<b>Итого</b>			*	-	*

Заведующий производством: \_\_\_\_\_

## Приложение 9

№ п/п	Вопросы	Ответы
<b>1</b>	Требования к территории п.о.п	
<b>2</b>	Требования к планировке и устройству п.о.п.	
<b>3</b>	Расположение производственных помещений п.о.п	
<b>4</b>	Требования к отделке помещений	
<b>5</b>	Требования к холодному цеху	
<b>6</b>	От чего зависит степень доброкачественности сырья	

<b>7</b>	Значение дезинфицирующих средств?	
<b>8</b>	Физические методы обработки инвентаря, инструментов, посуды	
<b>9</b>	Санитарные требования к инвентарю и инструментам	