

**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.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

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

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

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

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

Тема 3.2	Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.	8
ПЗ. № 20	Составление технологических карт и схем горячих напитков. Расчёт технико-технологических карт по заданным условиям.	2
ПЗ. № 21	Составление технологических карт и схем горячих напитков.	2
ПЗ. № 22	Составить ТТК и произвести расчёт холодных напитков. Схема. Органолептические показатели.	2
ПЗ. № 23	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

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

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

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

Заведующий производством:

Повар:

Приложение 3

Перечень оборудования, посуды, инвентаря, инструментов повара соусного цеха

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

Приложение 6

КЛАССИФИКАЦИЯ СЛАДКИХ БЛЮД		
ХОЛОДНЫЕ СЛАДКИЕ БЛЮД		ГОРЯЧИЕ СЛАДКИЕ БЛЮДА

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

№ п/п	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты		

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						
	Итого			*	-	*

Заведующий производством: _____

Приложение 9

№ 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	От чего зависит степень доброкачественности сырья	

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

Приложение 10

	Вопрос	Ответы на вопросы
1	Назначение холодного цеха? Ориентирование в отношении частей света? Место расположения среди цехов?	<div style="border: 1px solid black; height: 100%; width: 100%;"></div>
2	Холодный цех (краткая характеристика организации рабочего места повара)	<div style="border: 1px solid black; height: 100%; width: 100%;"></div>
