

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

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

Протокол № 9 от 10.06 2022 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Т.И. Софина
« 10 » 06 2022 г.
Приказ № 80-04 от 10.06 2022 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400BBB02FAC49F694BA10A42772
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен: 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:

Суп-шеф
ООО "Форн"
Кибырев М. В.

Санкт-Петербург

2022 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

№ 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		
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:

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.
--------------	---------------------	---------------------

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

№ п/п	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

**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	

