

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:10:48

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

**МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ  
ФЕДЕРАЦИИ**

**Федеральное государственное автономное образовательное учреждение  
высшего образования**

**«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»**

**Пятигорский институт (филиал) СКФУ**

**Колледж Пятигорского института (филиала) СКФУ**

**ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК  
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ ПРАКТИЧЕСКИХ (СЕМИНАРСКИХ)  
ЗАНЯТИЙ**

**Специальности СПО**

**42.02.15 Поварское и кондитерское дело**

**Квалификация специалист по поварскому и кондитерскому делу**

**(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)**

**Пятигорск 2021 г.**

Методические указания для практических занятий по дисциплине «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Специалист по поварскому и кондитерскому делу. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 43.02.15. Поварское и кондитерское дело.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа Пятигорского института  
(филиала) СКФУ

Протокол № 8 от «22» марта 2021 г.

## Пояснительная записка

Методические указания предназначены для проведения практических занятий по МДК 02.01. «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» в соответствии с ФГОС по специальности СПО 43.02.15. Поварское и кондитерское дело

Выполнение практических работ позволяет закрепить и систематизировать теоретические знания и приобрести практические навыки по отдельным темам дисциплины, способствует формированию навыков самостоятельной работы у студентов, а также формированию учебно-познавательной и социально-трудовой компетенций. Количество практических работ и их тематика составлена в соответствии с учебным планом. Каждое практическое задание содержит тему и цель работы, обеспечение занятия, содержание работы, литературу с указанием страниц, задачи для закрепления материала по соответствующей теме.

Цели и задачи:

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **уметь**:

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры горячей кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;
- оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;
- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ.

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **знать**:

- требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического

оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении горячей кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении горячей кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи горячих блюд, кулинарных изделий и закусок.
- 

В результате освоения учебной дисциплины обучающийся должен **иметь практический опыт:**

- разработке ассортимента горячей кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработке, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;
- организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- подборе в соответствии с технологическими требованиями, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении различными методами, творческом оформлении, эстетичной подаче горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- упаковке, хранении готовой продукции с учетом требований к безопасности;
- контроле качества и безопасности готовой кулинарной продукции;
- контроле хранения и расхода продуктов.

Оценка и зачет по практическим работам ставятся после проверки преподавателем отчета и устной защиты данной работы, т.е. комментариев студента о выполнении практической работы. В процессе проверки отчетов по практическим работам может быть выставлена оценка (если задание индивидуально), зачет или незачет.

## **Практическое занятие №1,2**

### **Тема 1. Классификация и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.**

#### **Цель занятия:**

Изучить классификацию и ассортимент горячей кулинарной продукции сложного приготовления.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Составление ассортимента горячей кулинарной продукции в соответствии с типом предприятия, специализацией и видом приема пищи
2. Международные термины, понятия в области приготовления горячей кулинарной продукции, применяемые в ресторанном бизнесе

## **Практическое занятие №3,4**

### **Тема 2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.**

**Цель занятия:** Изучить характеристику процессов приготовления, подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Приготовления горячей кулинарной продукции: безопасность, сочетаемость, взаимозаменяемость пищевых продуктов
2. Способы термической обработки пищевых продуктов и технологическое оборудование, обеспечивающее их применение.

## **Практическое занятие №5,6**

### **Тема 3. Технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.**

**Цель занятия:** изучить технологический цикл приготовления и подготовки к реализации горячей кулинарной продукции.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Выбор и комбинирование различных способов приготовления горячей кулинарной продукции
- 2.. Организация хранения готовой горячей кулинарной продукции:  
термостатирование, интенсивное охлаждение, шоковая заморозка: условия, температурный режим, сроки хранения.

#### **Практическое занятие №7,8**

### **Тема 4. Органолептическая оценка качества готовой горячей кулинарной продукции.**

**Цель занятия:** изучить органолептическую оценку качества готовой горячей кулинарной продукции.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Правила сервировки стола для различных видов горячей кулинарной продукции, приемов пищи. Выбор посуды для отпуска готовой горячей кулинарной продукции.
2. Решение ситуационных задач по выявлению рисков в области обеспечения качества и безопасности горячей кулинарной продукции (по процессам, формирующим качество горячей кулинарной продукции, требованиям системы ХАССП, СанПиН).

#### **Практическое занятие №9.10**

### **Тема 5. Адаптация, разработка рецептур горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.**

**Цель занятия:** изучить адаптацию, разработку рецептов горячих блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

**Контрольные вопросы:**

- 1.Правила адаптации рецептов с учетом взаимозаменяемости, кондиции сырья, продуктов, сезонности, использования региональных видов сырья, изменения выхода готовой продукции, запросов различных категорий потребителей.
- 2.Разработка рецептов горячих блюд.

### **Практическое занятие №11,12**

**Тема 6. Правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок.**

**Цель занятия:** изучить правила, последовательность разработки авторских, брендовых рецептов блюд, кулинарных изделий, закусок.

**Контрольные вопросы:**

- 1.Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания).
- 2.Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию).

### **Практическое занятие №13,14**

**Тема 7. Организация работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.**

**Цель занятия:** изучить организацию работ и техническое оснащение процессов приготовления, хранения, подготовки к реализации горячей кулинарной продукции сложного ассортимента.

**Контрольные вопросы:**

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними.

2. Требования к организации складирования и хранения неиспользованных продуктов, полуфабрикатов для супов, готовых супов

### **Практическое занятие №15,16**

**Тема 8. Организация и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).**

**Цель занятия:** изучить организацию и техническое оснащение работ в зонах кухни по приготовлению, хранению и подготовке к реализации соусов, гарниров, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок (соусном отделении горячего цеха).

#### **Контрольные вопросы:**

1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, посуды, правила их подбора.

2. Безопасное использование, правила ухода за ними

### **Практическое занятие №17,18**

**Тема 9. Требования к организации рабочих мест.**

**Цель занятия:** изучение требований к организации рабочих мест.

.

#### **Контрольные вопросы:**

1. Требования к организации рабочих мест.

2. Риски в области безопасности процессов приготовления и реализации.

### **Практическое занятие №19,20**

## **Тема 10. Оценка наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.**

**Цель занятия:** изучить оценку наличия и ресурсное обеспечение выполнения заказа.

**Контрольные вопросы:**

1. Требования к организации складирования , полуфабрикатов для соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.
2. Хранения неиспользованных продуктов

**Рекомендуемая литература**

**Основная литература:**

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2018. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5 5 экз.
2. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046> ЭБС
3. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2018. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

**Дополнительная литература:**

1. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29807-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://biblioclub.ru> ЭБС «Университетская библиотека онлайн»;
2. [www.elibrary.ru](http://www.elibrary.ru) Научная электронная библиотека e-library;
3. [www.library.stavsu.ru](http://www.library.stavsu.ru) Электронная библиотека и электронный каталог научной библиотеки СКФУ;
4. [www.window.edu.ru](http://www.window.edu.ru) Информационная система «Единое окно доступа к образовательным ресурсам».