

Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северного
федерального университета

Дата подписания: 05.09.2023 17:04:38

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКИЙ КОМПЛЕКС ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

**Форма обучения очная
Учебный план 2021 года**

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель ПЦК
_____ С.С. Луста

РАЗРАБОТАНО:

преподаватель
_____ Луста С.С.
«__» _____ 2021 г.

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией
Протокол №__ от «__» _____
Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная
Директор ООО «Кавпродконтракт»
_____ С.М. Еремин

Пятигорск, 2021 г.

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

УТВЕРЖДАЮ

Директор Пятигорского института
(филиал) СКФУ

_____ Т.А. Шебзухова
«__» _____ 20__ г.

РАБОЧАЯ ПРОГРАММА ДИСЦИПЛИНЫ

**ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ,
ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ
ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ
ОБСЛУЖИВАНИЯ**

**МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К
РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК
СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Специальность СПО 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Форма обучения очная

Учебный план 2021 года

РАССМОТРЕНО:

Предметно-цикловой комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель ПЦК

_____ С.С. Луста

СОГЛАСОВАНО:

Учебно-методической комиссией

Протокол №__ от «__» _____

Председатель УМК института
_____ А.Б. Нарыжная

Директор ООО «Кавпродконтракт»

_____ С.М. Еремин

РАЗРАБОТАНО:

Преподаватель

_____ Луста С.С.

«__» _____ 2021 г.

Пятигорск, 2021 г.

1. ПАСПОРТ ПРОГРАММЫ

ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЕТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

МДК.03.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА

1.1. Область применения программы

Рабочая программа учебной дисциплины МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» частью образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Программа учебной дисциплины МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» может быть использована дополнительном профессиональном образовании (в программах повышения квалификации и переподготовки) и профессиональной подготовки.

1.2. Место учебной дисциплины в структуре образовательной программы:

Дисциплина МДК.03.01 «Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» относится к профессиональному модулю ПМ.03 «Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания», изучается в 6 семестре.

1.3. Цели и задачи учебной дисциплины – требования к результатам освоения учебной дисциплины

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

- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

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 холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;
- рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
- актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;
- правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

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

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
 - разработки, 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
 - подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;
 - упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;
 - контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции.
- контроля хранения и расхода продуктов

1.4. Перечень формируемых компетенций

В результате освоения учебной дисциплины студент должен овладевать следующими компетенциями:

Общими компетенциями:

ОК 01. Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.

ОК 02. Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.

ОК 04. Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.

ОК 05. Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.

ОК 07. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК 11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Профессиональными компетенциями:

ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептов холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

2. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Общая трудоемкость дисциплины составляет:

115 академических часа, из них:

111 академических часов – аудиторные занятия,

4 академических часа – самостоятельная работа,

9 академических часа – промежуточная аттестация.

2.1. Учебно-тематический план учебной дисциплины

№ п/п	Наименование разделов, тем учебной дисциплины	Семестр	Виды учебной работы, включая самостоятельную работу студентов и трудоемкость в часах				Формы текущего контроля успеваемости (по разделам дисциплины) Форма промежуточной аттестации (по семестрам)
			Лекции	Практические занятия	Промежуточная аттестация	СРС	
1.	Тема 1. Классификация холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	2	4			Собеседование
2.	Тема 2. Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	2	4			Собеседование
3.	Тема 3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	6	2	4		2	Собеседование
4.	Тема 4. Характеристика процессов приготовления.	6	2	4			Собеседование
5.	Тема 5. Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	6	2	4			Собеседование
6.	Тема 6. Основные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	2	4			Собеседование
7.	Тема 7. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	2	4		2	Собеседование
8.	Тема 8. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд.	6	2	4			Собеседование
9.	Тема 9. Виды вкусовых добавок для холодных блюд.	6	2	4			Собеседование
10.	Тема 10. Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.	6	2	4			Собеседование
11.	Тема 11. Техническое оснащение.	6	2	4			Собеседование
12.	Тема 12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	6	2	4			Собеседование

13.	Тема 13. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря.	6	2	4			Собеседование
14.	Тема 14. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий	6	2	4			Собеседование
15.	Тема 15. Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания	6	2	4			Собеседование
16.	Тема 16. Санитарно-гигиенические требования.	6	2	4			Собеседование
17.	Тема 17. Требования к организации складирования и хранения.	6	2	4			Собеседование
	Итого:	6	34	68	9	4	Экзамен

2.2. Наименование и краткое содержание лекций

№	Наименование разделов и тем учебной дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	6 семестр		
1.	Тема 1. Классификация холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. История происхождения холодных блюд и закусок. Холодные блюда и закуски как апетайзеры.		2
2.	Тема 2. Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Ассортимент холодных блюд и закусок. Пищевая ценность холодных блюд и закусок.	Мультимедийная лекция	2
3.	Тема 3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		2
4.	Тема 4. Характеристика процессов приготовления. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. Характеристика, последовательность этапов.		2
5.	Тема 5. Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Подготовка к реализации холодных блюд. Хранение холодных блюд.		2
6.	Тема 6. Основные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Современные виды механической обработке продуктов питания при приготовлении холодных блюд и закусок. Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах.	Мультимедийная лекция	2

7.	Тема 7. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)		2
8.	Тема 8. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок		2
9.	Тема 9. Виды вкусовых добавок для холодных блюд. Виды вкусовых добавок, правила сочетаемости для сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок. Вкусовые добавки подходящие для приготовления сложных холодных соусов, сочетание вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов. Варианты использования вкусовых добавок.		2
10.	Тема 10. Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.	Мультимедийная лекция	2
11.	Тема 11. Техническое оснащение. Организация технологической линии, с использованием технологического оборудования, предварительная подготовка продуктов питания для приготовления. Правила организации рабочего места повара в холодном цехе, внешний вид.		2
12.	Тема 12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними		2
13.	Тема 13. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. Назначение технологического оборудования. Правила безопасной эксплуатации.		2
14.	Тема 14. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий.		2

	Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос		
15.	Тема 15. Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания. Требования к оформлению и отпуска заказа.		2
16.	Тема 16. Санитарно-гигиенические требования. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.		2
17.	Тема 17. Требования к организации складирования и хранения. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		2
	Итого:		34

2.3. Наименование и краткое содержание лабораторных работ

Данный вид работы не предусмотрен учебным планом.

2.4. Наименование и краткое содержание практических (семинарских) занятий

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание	Использование активных и интерактивных форм	Часы
	6 семестр		
1.	Тема 1. Классификация холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 1.История происхождения холодных блюд и закусок. 2.Холодные блюда и закуски как апетайзеры.		2 2
2.	Тема 2. Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 1.Ассортимент холодных блюд и закусок. 2.Пищевая ценность холодных блюд и закусок.	Видео-практикум	2 2
3.	Тема 3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. 1.Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд. 2.Кулинарные изделия, закуски.		2 2

4.	Тема 4. Характеристика процессов приготовления. 1.Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 2.Характеристика, последовательность этапов.		2 2
5.	Тема 5. Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 1.Подготовка к реализации холодных блюд. 2.Хранение холодных блюд.	Видео-практикум	2 2
6.	Тема 6. Основные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 1.Современные виды механической обработке продуктов питания при приготовлении холодных блюд и закусок. 2.Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах.		2 2
7.	Тема 7. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 1.Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов. 2.Функционирование технологического оборудования (ГОСТ 30390-2013)		2 2
8.	Тема 8. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд. 1.Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд. 2. Требования к организации хранения кулинарных изделий, закусок.		2 2
9.	Тема 9. Виды вкусовых добавок для холодных блюд. 1.Виды вкусовых добавок, правила сочетаемости для сложных холодных соусов. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок. 2.Вкусовые добавки подходящие для приготовления сложных холодных соусов, сочетание вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов. Варианты использования вкусовых добавок.	Видео-практикум	2 2
10.	Тема 10. Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. 1.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд.		2 2

	2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.		
11.	Тема 11. Техническое оснащение. 1. Организация технологической линии, с использованием технологического оборудования, предварительная подготовка продуктов питания для приготовления. 2. Правила организации рабочего места повара в холодном цехе, внешний вид.	2 2	
12.	Тема 12. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря. 1. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора 2. Безопасное использование, правила ухода за ними.	2 2	
13.	Тема 13. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. 1. Назначение технологического оборудования. 2. Правила безопасной эксплуатации.	2 2	
14.	Тема 14. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий. 1. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами. 2. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос	2 2	
15.	Тема 15. Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания. 1. Требования к оформлению и отпуску заказа. 2. Методы обслуживания.	2 2	
16.	Тема 16. Санитарно-гигиенические требования. 1. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд. 2. Санитарно-гигиенические требования к кулинарным изделиям и закускам сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.	2 2	
17.	Тема 17. Требования к организации складирования и хранения. 1. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента. 2. Рабочее место повара.	2 2	
	Итого		68

2.5. Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
	6 семестр		
1	Тема 3. Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
2	Тема 7. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
	Итого		4

3. ФОРМА ПРОМЕЖУТОЧНОЙ АТТЕСТАЦИИ

Форма промежуточной аттестации в 6 семестре – экзамен.

1. История происхождения холодных блюд и закусок.
2. Холодные блюда и закуски как апетайзеры.
3. Ассортимент холодных блюд и закусок.
4. Пищевая ценность холодных блюд и закусок.
5. Правила адаптации, разработки рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
6. Технологический цикл приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
7. Характеристика, последовательность этапов.
8. Подготовка к реализации холодных блюд.
9. Хранение холодных блюд.
10. Современные виды механической обработке продуктов питания при приготовлении холодных блюд и закусок.
11. Современные требования к приготовлению и оформлению холодных блюд и закусок, отпуск блюд в современных ресторанах.
12. Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, с учетом ассортимента продукции, требований к процедурам обеспечения безопасности и качества продукции на основе принципов ХАССП и требований СанПиН: выбор последовательности и поточности технологических операций, определение «контрольных точек» - контролируемых этапов технологических операций, проведение контроля сырья, продуктов, функционирования технологического оборудования и т.д. (ГОСТ 30390-2013)
13. Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд, кулинарных изделий, закусок
14. Виды вкусовых добавок, правила сочетаемости для сложных холодных соусов.
15. Ассортимент вкусовых добавок для приготовления сложных холодных блюд и закусок.
16. Вкусовые добавки подходящие для приготовления сложных холодных соусов, сочетание вкусовых добавок для приготовления сложных холодных соусов.
17. Варианты использования вкусовых добавок.

18. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.
19. Организация технологической линии, с использованием технологического оборудования, предварительная подготовка продуктов питания для приготовления.
20. Правила организации рабочего места повара в холодном цехе, внешний вид.
21. Виды, назначение технологического оборудования и производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды, правила их подбора и безопасного использования, правила ухода за ними
22. Назначение технологического оборудования.
23. Правила безопасной эксплуатации.
24. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий и закусок с учетом различных методов обслуживания: самообслуживания, обслуживания официантами.
25. Организация процессов упаковки, подготовки готовой холодной кулинарной продукции к отпуску на вынос
26. Требования к оформлению и отпуска заказа.
27. Санитарно-гигиенические требования к организации рабочих мест по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента, процессу хранения и подготовки к реализации.
28. Организация рабочего места повара по приготовлению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента.

4. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

4.1. Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Васюкова, А.Т. Технология кулинарной продукции за рубежом : учебник / А.Т. Васюкова, Н.И. Мячикова, В.Ф. Пучкова ; под ред. А.Т. Васюковой. - Москва : Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2018. - 368 с. - (Учебные издания для бакалавров). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-394-02237-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=452663>
2. Качурина, Т. А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Т.А. Качурина. - М. : Академия, 2018. - 256с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 234-250. - Библиогр.: с. 251. - ISBN 978-5-4468-7121-6 5 экз.
3. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учеб. для учащихся учреждений сред. проф. образования / Г.П. Семичева. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с.

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Солопова В.А. Охрана труда на предприятии [Электронный ресурс] : учебное пособие / В.А. Солопова. — Электрон. текстовые данные. — Оренбург: Оренбургский государственный университет, ЭБС АСВ, 2017. — 126 с. — 978-5-7410-1686-2. — Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/71306.html>

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

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

4.2. Программное обеспечение:

- Microsoft Windows Профессиональная – (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 10.01.2023г.
- Microsoft Office Standard 2013– (Договор № 01-эа/13 от 25.02.2013.). Бессрочная лицензия. Дата окончания срока поддержки (обновления) 11.04.2023 г.

4.3. Материально-техническое обеспечение дисциплины

Кабинет «Технического оснащения кулинарного и кондитерского производства»

Парты, стулья, наглядные пособия

Мультимедийное оборудование:

- Маркерная доска – 1 штука
- Проектор EPSON EB-433 WI + потолочное крепление – 1 штука
- Компьютер в сборе в Core i3-2100/4096/250/DVD+RW – 1 штука

Лаборатория Учебная кухня ресторана

- Рабочее место преподавателя.
- Место для презентации готовой кулинарной продукции (обеденный стол, стулья, шкаф для столовой посуды).
- Технические средства обучения (компьютер, средства аудиовизуализации, мультимедийные и интерактивные обучающие материалы).
- Основное и вспомогательное технологическое оборудование:
- Весы настольные электронные;
- Пароконвектомат;
- Конвекционная печь или жарочный шкаф;
- Микроволновая печь;
- Расстоечный шкаф;
- Плита электрическая;

- Фритюрница;
- Электрогриль (жарочная поверхность);
- Шкаф холодильный;
- Шкаф морозильный;
- Шкаф шоковой заморозки;
- Льдогенератор;
- Тестораскаточная машина;
- Планетарный миксер;
- Блендер (ручной с дополнительной насадкой для взбивания);
- Мясорубка;
- Овощерезка или процессор кухонный;
- Слайсер;
- Куттер или бликсер (для тонкого измельчения продуктов) или процессор кухонный;
- Миксер для коктейлей;
- Соковыжималки (для цитрусовых, универсальная);
- Машина для вакуумной упаковки;
- Кофемашина с капучинатором;
- Ховоли (оборудование для варки кофе на песке);
- Кофемолка;
- Газовая горелка (для карамелизации);
- Набор инструментов для карвинга;
- Овоскоп;
- Нитраттестер;
- Машина посудомоечная;
- Стол производственный с моечной ванной;
- Стеллаж передвижной;
- Моечная ванна двухсекционная.

5. КОНТРОЛЬ И ОЦЕНКА РЕЗУЛЬТАТОВ ОСВОЕНИЯ УЧЕБНОЙ ДИСЦИПЛИНЫ

Контроль и оценка результатов освоения учебной дисциплины осуществляется преподавателем в процессе проведения практических занятий и собеседования.

Результаты обучения (освоенные умения, усвоенные знания)	Формы и методы контроля и оценки результатов обучения	Перечень подтверждаемых компетенций
---	---	-------------------------------------

Уметь: • разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной 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 холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ; • порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции Знать: • требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; • виды, назначение, правила безопасной эксплуатации	<i>Собеседование</i>	ОК 01,02,04,05,07,10,11 ПК 3.1.- ПК 3.7.
---	-----------------------------	---

технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; • ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных; • рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных; • актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции; • способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции; • правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты; • виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.		
---	--	--