

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 17:11:27

Уникальный программный ключ:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef98

**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

**ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ
ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО
АССОРТИМЕНТА
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ
РАБОТЫ**

Специальности СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

(ЭЛЕКТРОННЫЙ ДОКУМЕНТ)

Пятигорск 2021 г.

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных 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

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом во время, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК 03.02. «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента» включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- подготовка к экзамену.

Самостоятельная работа осуществляется студентами при подготовке к семинарским занятиям, выполнении контрольной и других форм учебно-исследовательской работы.

Цель самостоятельной работы является закрепление, расширение и углубление приобретенных в процессе аудиторной работы знаний, умений и навыков, а также самостоятельное изучение и усвоение нового материала под руководством преподавателя, но без его непосредственного участия.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;
- разработки, адаптации рецептов 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

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 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 рецептов, составления заявок на продукты;
- виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

1. Контроль самостоятельной работы студентов

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
5 семестр			
1.	Тема 2. Технологический процесс приготовления сложных закусок из яиц и сыра. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям.	Собеседование	2
2.	Тема 7. Правила выбора и вина и других алкогольных напитков. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям.	Собеседование	2
3.	Тема 13. Правила подачи сложных холодных блюд из рыбы. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям.	Собеседование	2
4.	Тема 16. Соблюдение санитарно-гигиенических норм в процессе приготовления сложных блюд и закусок из мяса и мясных гастрономических продуктов, домашней птицы. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям.	Собеседование	2
	Итого за 5 семестр:		8
6 семестр			
5.	Тема 33. Требования к качеству, режимы хранения и реализации. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.	<i>Собеседование</i>	4
	Итого за 6 семестр:		4
	Итого:		12

Контроль самостоятельной работы проводится преподавателем в аудитории.

Предусмотрены следующие виды контроля:

- контрольная работа;
- собеседование.

Результаты контроля используются для оценки текущей успеваемости студентов.

Оценка текущей успеваемости студентов выставляется в журнал

теоретического обучения.

Критерии оценки выполненной обучающимися работы:

оценка «5» - работа выполнена без ошибок, чисто, полностью раскрыта тема;

оценка «4» - работа выполнена с незначительными ошибками, тема раскрыта не полностью;

оценка «3» - работа выполнена с ошибками, тема не раскрыта.

Рекомендуемая литература

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°», 2017. - 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. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 240 с
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.

Дополнительная литература:

1. Российская Федерация. Законы. О качестве и безопасности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: федер. закон: [принят Гос. Думой 1 дек.1999 г.: одобр. Советом Федерации 23 дек. 1999 г.: в ред. на 13.07.2015г. № 213-ФЗ].
2. Российская Федерация. Постановления. Правила оказания услуг общественного питания [Электронный ресурс]: постановление Правительства РФ: [Утв. 15 авг. 1997 г. № 1036: в ред. от 10 мая 2007 № 276].
3. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 8 с.
4. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 48 с.
5. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартиформ, 2014.-III, 10 с.
6. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.

7. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 12 с.
8. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 11 с.
9. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014.- III, 16 с.
10. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартиформ, 2014. – III, 10 с.