

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о документе

ФИО: Фурсов Владимир Александрович

Должность: И.о. директора Пятигорского института (филиал) СКФУ

федерального университета

Дата подписания: 08.06.2026 15:14:32

Уникальный программный ключ:

1c378726a41fd0143ae5bccc8ba81860b00daa62

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 (филиал) СКФУ

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Специальность СПО

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Квалификация: специалист по поварскому и кондитерскому делу

Пятигорск, 2026

Методические указания для самостоятельной работы по дисциплине «Организация процессов 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.

Пояснительная записка

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом во время, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК 03.01. «Организация процессов 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 рецептур, 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)
	6 семестр		
1	Тема 1.1. Классификация холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок <i>Вид самостоятельной работы:</i>	<i>Собеседование</i>	2

	Подготовка к практическим занятиям		
2	Тема 1.2 Ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
3	Тема 1.3 Актуальные направления в совершенствовании ассортимента холодной кулинарной продукции сложного приготовления. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
4	Тема 1.4 Характеристика процессов приготовления. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
5	Тема 1.5 Подготовка к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
6	Тема 1.6 Основные способы приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
7	Тема 1.7 Комбинирование способов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
8	Тема 1.8 Требования к организации хранения полуфабрикатов и готовых холодных блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
9	Тема 1.9 Виды вкусовых добавок для холодных блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	4
10	Тема 1.10 Организация работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
11	Тема 1.11 Техническое оснащение холодного цеха <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	Собеседование	2
12	Тема 1.12 Виды технологического оборудования и производственного инвентаря.	Собеседование	2

	<i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям		
13	Тема 1.13. Назначение технологического оборудования и производственного инвентаря. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
14	Тема 1.14. Организация отпуска холодных блюд, кулинарных изделий. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
15	Тема 1.15. Организация отпуска закусок с учетом различных методов обслуживания. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
16	Тема 1.16. Санитарно-гигиенические требования. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
17	Тема 1.17. Требования к организации складирования и хранения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
	Итого		38

Контроль самостоятельной работы проводится преподавателем в аудитории.

Предусмотрены следующие виды контроля:

- 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°», 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.

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>

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».