



Федеральное агентство по рыболовству
БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»
Калининградский морской рыбопромышленный колледж

Утверждаю
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
А.И.Колесниченко

**ПМ.01 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД,
КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

Методическое пособие по выполнению самостоятельных работ
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ПМ.01.СР

РАЗРАБОТЧИК
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ
ГОД РАЗРАБОТКИ

Макарова С.С.
Судьбина Н.А.
2025

МО–43 02 15-ПМ.01.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.2/10

ВВЕДЕНИЕ.....	3
ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ	6
Самостоятельная работа №1 Презентация «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	7
Приложение 1	8
ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	10

МО–43 02 15-ПМ.01.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.3/10

ВВЕДЕНИЕ

Методические указания по выполнению самостоятельной (внеаудиторной) работы (далее указания) составлены в соответствии с рабочей программой профессионального модуля ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В рабочей программе дисциплины на самостоятельную (внеаудиторную) работу отводится 2 академических часа по специальностям 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело».

Согласно требованиям ФГОС специальности и рабочей программы профессионального модуля, в результате изучения обучающийся должен:

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен **уметь:**

- организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;
- использовать различные способы обработки, подготовки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- организовывать их упаковку на вынос, хранение с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры полуфабрикатов в зависимости от изменения спроса;

знать:

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения традиционных, экзотических и редких видов сырья, изготовленных из них полуфабрикатов;

МО–43 02 15-ПМ.01.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.4/10

- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- правила охлаждения, замораживания, условия и сроки хранения обработанного сырья, продуктов, готовых полуфабрикатов;
- правила составления заявок на продукты;
- рецептуру, методы обработки экзотических и редких видов сырья, приготовления полуфабрикатов сложного ассортимента;
- способы сокращения потерь в процессе обработки сырья и приготовлении полуфабрикатов;

Самостоятельная (внеаудиторная) работа проводится с целью систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся.

Самостоятельная (внеаудиторная) работа сопровождается управлением со стороны преподавателя и в сочетании с аудиторными занятиями должна обеспечивать развитие общих и профессиональных компетенций обучающихся. Для этого указания включают рекомендации для самостоятельной работы по освоению (закреплению) теоретического материала и вопросы для самопроверки знаний.

Для выполнения самостоятельной работы обучающиеся обеспечиваются доступом к необходимым источникам, а также электронными адресами соответствующих информационных ресурсов сети Интернет. Время на выполнение самостоятельной работы эмпирически обосновано преподавателем с тем, чтобы оно не превышало объем времени предусмотренным рабочей программой.

По наиболее сложным разделам рабочей программы предусмотрено проведение консультаций, в основном групповых.

В процессе самостоятельной работы над теоретическим материалом рекомендуется: с начала определиться с требованиями к знаниям и умениям, после этого проработать конспект, заданные страницы и параграфы учебной и дополнительной литературы, а затем перейти к ответам на контрольные вопросы и к выполнению заданий, предусмотренных изучаемой темой.

МО–43 02 15-ПМ.01.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.5/10

Оценка самостоятельной (внеаудиторной) работы осуществляется в ходе текущего контроля в основном в виде опроса по контрольным вопросам и в виде оценивания результатов выполнения индивидуальных домашних заданий по пятибалльной системе.

ОТЛИЧНО, если учебный материал понят и объяснен, имеют место четкие ответы на дополнительные вопросы, свободное владение информацией, в том числе применительно к решению профессиональных задач и их анализ, видна работа с дополнительными источниками.

ХОРОШО если учебный материал понят и объяснен, имеют место четкие ответы на дополнительные вопросы, достаточное владение учебной информацией, в том числе, применительно к решению профессиональных задач.

УДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО, если даются исчерпывающие ответы на контрольные вопросы и выполнены полностью задания, но при дополнительных вопросах и объяснениях возникают затруднения.

НЕУДОВЛЕТВОРИТЕЛЬНО, если имеют место затруднения при ответах на контрольные вопросы, требуются наводящие вопросы, не выполнены полностью или частично домашние задания.

МО–43 02 15-ПМ.01.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.6/10

ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

№ темы	Наименование тем, их содержание	Часы
МДК. 01.02.	МДК 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов	
Раздел 2	Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	
	Самостоятельная работа №1 Презентация «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	2
Итого		2

МО–43 02 15-ПМ.01.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.7/10

МДК. 01.02. Процессы обработки сырья и приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

Раздел 2 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Самостоятельная работа №1 Презентация «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Формируемые компетенции: ПК 1.2, ПК 1.3

Цель работы:

1. Привитие навыков работы с учебной литературой.
 2. Развитие познавательных способностей.
- презентация «Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»

Оформить презентацию согласно приложению 1. Обратить внимание на особенности работы различных видов оборудования для приготовления горячих десертов, принципы безопасной работы с ним.

МО–43 02 15-ПМ.01.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.8/10

Приложение 1

ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ КОМПЬЮТЕРНОЙ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Компьютерная презентация (слайд-шоу) - это набор слайдов, созданных в программе Microsoft Power Point.

- Точки не ставятся: в заголовках текста, если на слайде введен текст одного предложения и в конце последних предложений текста.
- Прямые цитаты размещаются на отдельном слайде с полной подписью автора (имя и фамилия или инициалы и фамилия, исключение – псевдонимы). Допустимый вариант – две небольшие цитаты на одну тему на одном слайде.
- Все схемы и графики должны иметь названия, отражающие их содержание.
- Используемые иллюстрации должны быть подписаны.
- Шрифт должен быть без засечек, для заголовка шрифт не менее 24, для информации – не менее 18.
- **Важная информация может быть выделена жирным шрифтом** – это поможет ее восприятию и акцентирует внимание зрителей.
- Каждый слайд имеет заголовок. Стили **заголовков и подзаголовков** тем должны отличаться.
- **Фон и цвет шрифта** должны сочетаться, текст должен быть хорошо виден, поэтому рекомендуется использовать светлый фон и темный цвет шрифта. Подбор шрифтов и художественное оформление слайдов должны соответствовать содержанию и учитывать восприятие аудитории.
- Все слайды презентации должны быть оформлены в едином стиле: единство шрифтов, цветовых схем, оформление заголовков и т.д.
- Подчеркивание НЕ используется, т.к. оно в документе указывает на гиперссылку.
- Используемые в презентации рисунки должны быть уменьшенного объема.
- **Анимация** используется только в том случае, когда это необходимо. Специальные эффекты не должны отвлекать
- Для правильной работы презентации все вложенные файлы (документы, видео, звук и пр.) размещайте в ту же папку, что и презентацию.

Структура презентации:

*Документ управляется программными средствами 1С Колледж
Проверь актуальность версии по оригиналу, хранящемуся 1С Колледж*

МО–43 02 15-ПМ.01.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.9/10

- На первом слайде пишется название презентации, имя автора дата создания, организация.
- На слайдах презентации не пишется весь текст, который произносит докладчик (во-первых, произнесение доклада теряет смысл, во-вторых, длинный текст на слайде плохо воспринимается и мешает слушанию и пониманию).
- Текст на слайде должен содержать только ключевые фразы, которые докладчик развивает и комментирует устно.
- Материал, изложенный в презентации, должен быть структурирован.
- Содержание слайда должно восприниматься все сразу – одним взглядом.
- В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила составления списка используемых источников:

Сначала описываются законодательные, нормативные источники и основная используемая литература (учебники), далее – дополнительная (учебные пособия, справочники, журналы, книги по домоводству), профессиональные журналы, интернет-ресурсы.

Все источники располагаются в алфавитном порядке по фамилии автора.

Пример:

1 Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Электрон. дан. - Москва: Русайнс, 2020. - on-line. - (Учебные издания для СПО).

2 Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Кравцова, В.А. - Электрон. дан. - Москва: Деловая литература, 2021.

МО–43 02 15-ПМ.01.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА	С.10/10

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1 Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Электрон. дан. - Москва: Русайнс, 2020. - on-line. - (Учебные издания для СПО). 2 Ковалев, Н.И. Технология приготовления пищи: учебник для средних специальных заведений / Н.И. Ковалев, М.Н. Кравцова, В.А. - Электрон. дан. - Москва: Деловая литература, 2008. 3 Технология приготовления пищи. Технологический процесс приготовления полуфабрикатов для простой и сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие / ред. В. И. Мошков. - Москва: Русайнс, 2021. - 79 с. 4 Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс]: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва: Альфа - М; Инфра-М, 2018. - 412 on-line : ил. - (ПРОФИЛЬ). - ISBN 5 Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва: Русайнс, 2020. - 121 on-line. - 6 Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М: КНОРУС, 2019 7 Васюкова, А. Т. Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова, А. А. Славянский, Д. А. Куликов. - Электрон. дан. - М.: Русайнс, 2019. - on-line. - (Учебные издания для СПО). 8 Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + eПриложение: тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва: КНОРУС, 2018 Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2019
Дополнительные	ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16) ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15) ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15) ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)