



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

Утверждаю
Врио заместителя начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.Ю. Никишин

**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**

Методическое пособие для выполнения практических занятий
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ

РАЗРАБОТЧИК	Жукова Е.С.
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Судьбина Н.А.
ГОД РАЗРАБОТКИ	2026

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.2/18

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	3
Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента	4
Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	4
Практическая работа № 1 Решение задач и ситуаций. Составление производственной программы холодной кулинарной продукции сложного приготовления.	4
Практическая работа № 2 Решение задач и ситуаций по адаптации рецептур.....	5
Практическая работа № 3 Решение задач и ситуаций по разработке рецептур.	7
Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	10
Практическая работа № 4 Решение задач и ситуаций. Изучение нормативной документации.	10
Практическая работа № 5 Решение задач и ситуаций. Требования к организации хранения	11
Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок	12
Практическая работа № 6 Решение задач и ситуаций. Требования к организации и техническому оснащению работ.	12
Список литературных источников.....	15

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.3/18

ВВЕДЕНИЕ

Методическое пособие составлено в соответствии с рабочей программой профессионального модуля 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».

Рабочей программой модуля 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» предусмотрено 12 академических часов или проведение 6 практических занятий.

Целью проведения практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение необходимых практических навыков и умений по отдельным темам курса. Перед проведением практического занятия студенты должны повторить пройденный материал по данной теме, уяснить цель занятия, ознакомиться с последовательностью его проведения. Преподаватель должен проверить знания курсантов и готовность к выполнению задания.

Для ведения записей (отчетов) по выполнению практических занятий студент должен иметь отдельную тетрадь с полями. Записи должны вестись четко, аккуратно, разборчивым почерком. Каждая новая работа оформляется с новой страницы.

Для закрепления знаний по теме и подготовки к зачету в конце каждой работы приводится перечень вопросов для самоконтроля. К зачету студент должен представить оформленный отчет по работе, согласно задания, с выводами по работе, должен знать теорию по данной теме, уметь пояснить, как проводилась работа и уметь анализировать полученные результаты.

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.4/18

Раздел 1. Организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного ассортимента

Тема 1.1. Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции, холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Практическая работа № 1. Решение задач и ситуаций. Составление производственной программы холодной кулинарной продукции сложного приготовления.

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания по классификации и ассортименту холодной кулинарной продукции, продолжить формирование навыков по работе с нормативно-технологической документацией, сформировать умения по составлению плана-меню для холодного цеха.

Формирование компетенций: ПК 3.1; ПК 3.7.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептов, учебная литература;
- Унифицированная форма № ОП-2 «План-меню».

Содержание работы:

С учетом требований к последовательности записи блюд в меню и правилам оформления документации, необходимо составить производственную программу для холодного цеха в количестве 15 наименований.

Вначале в меню указывают фирменные блюда, независимо от того, к какой группе блюд они относятся (холодные, первые, вторые, сладкие и т.д.); затем включают холодные блюда и закуски, молочные продукты. После соответствующих холодных блюд указывают салаты в зависимости от исходного сырья (рыбные салаты после рыбных и холодных блюд, мясные — после мясных холодных блюд и т.д.). Салаты могут быть выделены в отдельную группу, в этом случае их включают перед мясными холодными блюдами. За холодными блюдами следуют горячие закуски, затем супы, вторые блюда, сладкие, фрукты, горячие и холодные напитки, мучные кондитерские изделия.

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.5/18

Рекомендуемая последовательность записи холодных блюд и закусок в меню:

Рыбная гастрономия

Холодные рыбные блюда

Салаты и винегреты

Холодные блюда из мяса

Холодные блюда из птицы и дичи

Холодные закуски из овощей и грибов

Молочнокислые продукты

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи студента и преподавателя.

Используемые источники: [1,2,9].

Контрольные вопросы:

1. Какова классификация холодных блюд и закусок?
2. Что входит в группу бутербродов?
3. Какие бывают виды салатов?
4. Какова последовательность записи блюд в меню?

Практическая работа № 2. Решение задач и ситуаций по адаптации рецептур.

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания по ассортименту и приготовлению холодных соусов, канапе, холодных закусок и блюд из рыбы, сформировать умения и навыки по расчету норм сырья с учетом сезона и замены сырья; по разработке новых блюд и закусок с учетом современных требований; развить творческий потенциал, профессионализм продолжить формирование навыков по работе с нормативно-технологической документацией.

Формирование компетенций: ПК 3.1; ПК 3.7.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептур, учебная литература;
- калькуляторы.

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.6/18

Норма соусов для отпуска блюд указана в рецептурах блюд, к которым они подаются. Сырье, используемое для приготовления соусов, и его количество указываются в отдельных рецептурах. В рецептурах для соусов норма вложения продуктов дана из расчета на 1 кг готового соуса. В рецептурах основных соусов предусмотрены потери в размере 2,5-3 %, имеющие место при приготовлении на их основе производных соусов.

Норма расхода специй (соли и пряностей) в рецептурах не указана. При калькуляции необходимо исходить из следующих норм расхода специй на 1 кг: соли - 10 г; перца - 0,5 г; лаврового листа - 0,2 г. Эти данные читайте в Сборнике рецептов в начале раздела «Соусы».

При замене одних продуктов другими следует руководствоваться данными, приведенными в таблице «Нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд».

Содержание работы:

Задача 1. Повару холодного цеха необходимо приготовить 200 порций салата мясного с соусом майонез № 97 (по 2 колонке Сборника рецептов). Соуса майонеза промышленного производства нет. Какое количество сырья необходимо для приготовления соуса?

Задача 2. Определите набор сырья для приготовления заправки для салатов, используемой в производстве «Салата картофельного с яблоками» (рец. № 76) в кафе общего типа.

Задача 3. Определите набор сырья для приготовления 320 г канапе с сыром (рецептура №24)

Задача 4. Определите закладку сырья для приготовления 120 порций семги с лимоном (рецептура № 44), выход порции 75/10.

Задача 5. Определить набор сырья для приготовления 50 порций рыбы заливной с гарниром рецептура № 138 (по 2-ой колонке Сборника рецептов), если на производстве имеется судак мелкий.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи студента и преподавателя.

Используемые источники: [1,2,3].

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.7/18

Контрольные вопросы:

1. Какова температура подачи холодных соусов?
2. Подготовка и требования к качеству яиц для соуса майонез.
3. Виды заправок и их назначение.
4. Какие вы знаете соусы промышленного производства?
5. Какая форма нарезки используется для приготовления маринада овощного?
6. Какие виды бутербродов вы знаете? Принципы их оформления.
7. Как правильно организовать рабочее место для приготовления блюд из соленой рыбы? Маркировка инвентаря?

Практическая работа № 3. Решение задач и ситуаций по разработке рецептур.

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания по ассортименту и приготовлению салатов, холодных закусок и блюд из мяса, птицы, овощей, сформировать умения и навыки по расчету норм сырья с учетом сезона и замены сырья; по разработке новых блюд и закусок с учетом современных требований; развить творческий потенциал, профессионализм, продолжить формирование навыков по работе с нормативно-технологической документацией.

Формирование компетенций: ПК 3.1; ПК 3.7.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептур, учебная литература;
- калькуляторы.

Расчет сырья для приготовления холодных блюд и определения выхода этих изделий производится по общим принципам.

Приведенные в рецептурах нормы расхода овощей, плодов, зелени на салаты, винегреты и гарниры к холодным блюдам могут быть увеличены или уменьшены (в пределах 10-15%), а также заменены другими аналогичными продуктами при условии сохранения выхода блюда.

Гарниры к холодным блюдам предусмотрены в основном в количестве 50-75 г, но норма их может быть увеличена до 100 г, при этом соответственно изменяется выход блюда.

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.8/18

Соусы, рекомендованные к блюдам, в отдельных случаях могут быть заменены другими, подходящими по вкусу.

Для некоторых продуктов, применяемых при приготовлении бутербродов и других холодных блюд, установлены размеры производственных потерь (см. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий)

Расход соли, специй, салата, зеленого лука, петрушки, укропа для оформления блюд в рецептурах не указан. Норма расхода на одно блюда установлена следующая: соли – 2-3 г, перца молотого – 0,02 г, перца горошком – 0,05 г, лаврового листа – 0,01 г, салата или зеленого лука – 5-10 г, перца сладкого – 5-10 г, зелени укропа или петрушки – 2-3 г нетто. Эти продукты включаются в калькулировании по мере надобности (читайте вводную часть раздела «Холодные блюда» Сборника рецептов).

Пример решения задач.

Задано: Определить набор сырья для приготовления 200 порций блюда «язык заливной» (по 2-ой колонке Сборника рецептов).

Решение. Согласно раскладке, выписываем набор сырья на 1 порцию блюда (в граммах) Для того, чтобы узнать набор сырья на 200 порций, норму сырья на 1 порцию умножаем на 200.

155, Мясо или язык, или поросенок заливные	Брутто (на 1 порцию, в г)	Брутто (на 200 порций, в кг)
Язык говяжий	126	25,2
Морковь	4	0,6
Петрушка (зелень)	4	0,8
Желе 832	125	25
Гарнир 744	50	10
Соус 826	25	5

Для того чтобы определить набор сырья для приготовления желе, норму закладки на 1 кг умножаем на 25.

Желе	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 200 порций, в кг)
Кости пищевые	1000	25
Желатин	40	1
Морковь	25	0,625
Лук репчатый	24	0,6
Петрушка	13	0,325
Уксус 9%	15	0,375
Яйца (белки)	3 шт.	75 шт.
Лавровый лист	0,3	7,5 г

Гарнир из овощей (по 2 колонке)

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

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.9/18

Салат из капусты 5 кг

Огурцы свежие 5 кг

Соус хрен	Брутто (на 1 кг, в г)	Брутто (на 200 порций, в кг)
Хрен	547	2,735
Сметана	650	3,250
Сахар	15	0,075
Соль	15	0,075

Количество сырья для гарнира и соуса определяется так же, как и для желе.

Содержание работы:

Задача 1. Определите набор сырья для приготовления в ресторане салата картофельного (рец. № 71) в феврале. Выход 1 порции 150 граммов.

Задача 2. Определите набор сырья для приготовления в кафе Винегрета мясного (рец. № 106), если выход 1 порции 180 граммов.

Задача 3. Рассчитайте количество охлажденного языка и желатина для приготовления 150 порций блюда «язык заливной» (по 2-ой колонке Сборника рецептур, рец. № 155).

Задача 4. Рассчитайте холодный гарнир (массу брутто, нетто) на 150 порций к блюду «Сельдь с холодным гарниром» (рец. №127), выход 1/ 50.

Задача 5. Какое количество баклажан свежих необходимо получить со склада для отпуска 300 порций «Икры баклажанной» (рец. № 118) с выходом 100 граммов?

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи студента и преподавателя.

Используемые источники: [1,2,5].

Контрольные вопросы:

1. Значение холодных блюд в питании человека?
2. Какая температура подачи холодных закусок?
3. Как классифицируются холодные блюда и закуски?
4. Какие формы нарезки продуктов используют при приготовлении салатов?
- 5 Технологический процесс приготовления паштета из печени, мяса заливного, правила оформления.
6. Современные требования к оформлению холодных блюд и правила подачи?

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.10/18

Тема 1.2. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Практическая работа № 4. Решение задач и ситуаций. Изучение нормативной документации.

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания по характеристике процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, продолжить формирование навыков по работе с нормативно-технологической документацией. Формирование компетенций: ПК 3.1; ПК 3.7.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- учебная литература;
- нормативная документация.

Содержание работы:

1. Ознакомиться с НД:

СанПиН 2.3/2.4.3590-20 "Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания населения",

ГОСТ Р ИСО 22000-2019 «Требования к организациям, участвующим в цепи создания пищевой продукции»,

ГОСТ Р 51705.1-2001. «Системы качества. Управление качеством пищевых продуктов на основе принципов ХАССП Общие требования».

2. Выписать из СанПиНа 2.3/2.4.3590-20 требования, относящиеся к процессам приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи студента и преподавателя.

Используемые источники: [1,2,9].

Контрольные вопросы: 1. Какие виды нормативной документации для ПОП вы знаете?

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.11/18

2. Опишите принципы ХАССП

3. Опишите санитарно-гигиенические требования для холодного цеха.

Практическая работа № 5. Решение задач и ситуаций. Требования к организации хранения

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания по характеристике процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, продолжить формирование навыков по работе с нормативно-технологической документацией; развить творческий потенциал, профессионализм. Формирование компетенций: ПК 3.1; ПК 3.7.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептур, учебная литература;
- нормативная документация;
- калькуляторы.

Содержание работы:

Ситуационная задача 1. На производство поступило 20 кг свежих огурцов. Сколько порций «Салата из свежих помидоров и огурцов» с выходом по 100 г можно приготовить? Рассчитайте сырье на полученное количество порций. Распишите условия и сроки хранения всех компонентов, входящих в салат и возможные сроки хранения готового блюда. Укажите требования к качеству сырья и готовой продукции.

Ситуационная задача 2. На производство поступило 18 кг телячьей печени. Сколько порций «Паштета из печени» с выходом по 50 г можно приготовить? Для приготовления каких холодных блюд или закусок можно использовать остаток? Рассчитайте сырье на полученное количество порций. Распишите условия хранения всех компонентов, входящих в закуску и возможные сроки хранения готовой продукции. Укажите требования к качеству сырья и готовой закуски.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.12/18

Даты и подписи студента и преподавателя.

Используемые источники: [1,4,8, доп.3].

Контрольные вопросы:

1. Условия хранения различных групп товаров
2. Обеспечение сохранности качества и безопасности готовой холодной кулинарной продукции
3. Способы контроля за качеством и безопасностью сырья и готовой холодной кулинарной продукции.

Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок

Практическая работа № 6 Решение задач и ситуаций. Требования к организации и техническому оснащению работ.

Цель занятия:

Закрепить теоретические знания и сформировать умения и навыки по организации и техническому оснащению работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий и закусок, по разработке новых блюд и закусок с учетом современных требований; развить творческий потенциал, профессионализм, продолжить формирование навыков по работе с нормативно-технологической документацией.

Формирование компетенций: ПК 3.1; ПК 3.7.

Исходные материалы и данные:

- задания практического занятия;
- сборники рецептур, учебная литература;
- калькуляторы.

Содержание работы:

Ситуационная задача 1. Повару холодного цеха необходимо приготовить Салат «Столичный» в количестве 100 порций по 150 г. Оформите ТК и в форме таблицы распишите техническое оснащение для приготовления данного блюда.

Таблица 1 - Перечень оборудования, посуды, инструментов повара для приготовления_____

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.13/18

№	Наименование	Количество
Оборудование		
Инвентарь		
Инструменты		
Посуда кухонная		
Посуда для подачи		

Ситуационная задача 2. Повару холодного цеха необходимо приготовить Помидоры, фаршированные в количестве 50 порций по 150 г. Оформите ТК и в форме таблицы 1 распишите техническое оснащение для приготовления данной закуски.

Ситуационная задача 3. Повару холодного цеха необходимо приготовить Галантин из курицы для банкетного мероприятия. Оформите ТК и в форме таблицы 1 распишите техническое оснащение для приготовления данного блюда.

Содержание отчета:

Наименование практического занятия

Цель занятия

Отчет о выполнении задания

Даты и подписи студента и преподавателя.

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.14/18

Используемые источники: [1,3,7].

Контрольные вопросы:

1. Какое оборудование может понадобиться для работы в холодном цехе?
2. Какой инвентарь используют в холодном цехе?
3. Перечислите рекомендации по организации рабочих мест в холодном цехе.

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.15/18

Список литературных источников

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	1.Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко. [Электронный ресурс].- «Феникс», 2020 – 373 с-BOOK.ru.
	2.Зайцева, Е. А. Приготовление блюд из рыбы, мяса, домашней птицы. Практикум для обучающихся по профессии «Повар, кондитер» [Электронный ресурс]: учебное пособие / Е. А. Зайцева. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 176 on-line
	3.Васюкова, А. Т. Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции [Электронный ресурс]: учебник / А. Т. Васюкова. - Электрон. дан. - Москва : КноРус, 2020.
	4.Кащенко, В. Ф. Оборудование предприятий общественного питания [Электронный ресурс: учеб. пособие / В. Ф. Кащенко, Р. В. Кащенко. - Москва: Альфа - М; Инфра-М, 2021. - 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.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020
	7.Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2021
	8.Васюкова, А. Т. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена [Электронный ресурс]: учебник для сред. проф. образования / А. Т. Васюкова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КноРус, 2021.
	9. Инновации в технологии продуктов здорового питания [Электронный ресурс] : IV Всерос. науч. конфер. (24 мая 2017): V Междунар. Балт. мор. форум: сб. науч. трудов / Калининградский государственный технический университет (Калининград); ред.: И. М. Титова, М. Н. Альшевская. - Калининград: КГТУ, 2020. - 196 с
	10.Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО) + еПриложение: тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие / А. Х. Ашряпова. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2021.
	11.Лифиц, И. М. Теоретические основы товароведения [Электронный ресурс]: учебник / И. М. Лифиц. - М. : КНОРУС, 2021
Дополнительные	Торопова Н.Д. Организация производства на предприятиях

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.16/18

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	общественного питания: учебное пособие / Н.Д. Торопова. – Ростов н/Д: Феникс, 2010. - 409 с.
	Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2010.-176 с.
	Шильман, Л. З. Технологические процессы предприятий питания [Текст]: учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 5-е изд. - Москва : Академия, 2014
	Шильман, Л. З. Технология кулинарной продукции [Текст]: учебное пособие для сред. проф. образования / Л. З. Шильман. - 3-е изд. - Москва : Академия, 2014
	Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания/ В. П. Золин – М.: Издательский центр «Академия», 2010.- 248 с..
	ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)
	ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения. (01.01.15)
	ГОСТ Р 30524-2013 «Услуги общественного питания. Требования к персоналу» (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)
	ГОСТ Р 55889-2013 Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания
	ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)
	ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	ГОСТ Р 55051-2012 Услуги общественного питания. Общие требования к кейтерингу
	ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
	ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.17/18

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	питания.
	ГОСТ Р 55323-2012. Услуги общественного питания. Идентификация продукции общественного питания. Общие положения. (01.01.14)
	ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
	Концепция долгосрочного социально-экономического развития РФ на период до 2020 года (распоряжение правительства РФ от 17.11.2008 № 1662-Р)
	Распоряжение Правительства Российской Федерации от 25 октября 2010 г. N 1873-р "Основы государственной политики Российской Федерации в области здорового питания населения на период до 2020 года".
	Методика учета сырья, товаров и производства в предприятиях массового питания различных форм собственности от 12.08.1994 г. № 1 -1098/32-2
	СанПиН 1.1. 1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-противоэпидемиологических мероприятий. С изменениями и дополнениями
	СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов.
	СанПиН 2.3.6.1066-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям торговли и обороту в них продовольственного сырья и пищевых продуктов.
	Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	43.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями т 03.07.2016 N 265-ФЗ.
	Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30.03.1999 № 52-ФЗ (с изменениями и дополнениями)

МО-43 02 15-ПМ.03.ПЗ	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	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	С.18/18

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
	Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
Интернет-источники	Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/ http://st.vstu.by/ http://www.internet-law.ru/
	Электронная библиотечная система BOOK. ru http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&bac klink=1 http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/ http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html ; http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html ; http://www.eda-server.ru/gastronom/ ; http://www.eda-server.ru/culinary-school/ http://www.pitportal.ru/
Электронные образовательные ресурсы	ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	ЭБС «ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Электронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	Журнал «ШЕФ – АРТ/CHEFART»;
	Журнал «Рыбное хозяйство»;
	Журнал «Стандарты и качество».