



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

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

**ПМ.07 ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ
РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ
МДК 07.02 ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА**

Методическое пособие для выполнения самостоятельных работ
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15- МДК 07.02.СР

РАЗРАБОТЧИК

Макарова С.С.

ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ

Судьбина Н.А.

ГОД РАЗРАБОТКИ

2025

МО-43 02 15-МДК.07.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С. 2/10

Содержание

ВВЕДЕНИЕ	3
ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ	5
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1 . «ХАРАКТЕРИСТИКА СОВРЕМЕННЫХ ВИДОВ ВЫПЕЧЕННЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»	6
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №2 «ХАРАКТЕРИСТИКА СОВРЕМЕННЫХ ВИДОВ ОТДЕЛОЧНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ»	7
СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ	8

МО-43 02 15-МДК.07.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С. 3/10

Введение

Методические пособие по выполнению самостоятельных внеаудиторных работ составлены в соответствии с рабочей программой дисциплины МДК 07.01 «Организация деятельности кондитера» по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Самостоятельная работа – это деятельность студентов в процессе обучения и во внеаудиторное время, выполняемая по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

На самостоятельную внеаудиторную работу по дисциплине *«название дисциплины»* отведено 4 *академических часа*.

Цель внеаудиторной самостоятельной работы;

- *закрепить знания и умения по темам и разделам дисциплины;*
- *расширить знания по отдельным темам;*
- *формировать умения самостоятельного изучения элементов дисциплины, пользоваться дополнительной и учебной литературой, интернетом;*
- *развитие самостоятельности, организованности, ответственности;*
- *работать над формированием общих и профессиональных компетенций, необходимых для работы в данной специальности.*

Выполнение самостоятельных работ способствует формированию у обучающихся:

умений:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов, обеспечивать условия, соблюдать сроки их хранения;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

МО-43 02 15-МДК.07.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С. 4/10

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места кондитера, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности;

знаний:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правила ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- рецептуры, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов; способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональных компетенций:

МО-43 02 15-МДК.07.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С. 5/10

ПК 7.5 Производить подготовку рабочего места, оборудования, сырья и материалов для приготовления отделочных полуфабрикатов и кондитерских изделий.

ПК 7.6 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 7.7 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации основных классических тортов и пирожных

ПК 7.8 Осуществлять приготовление, оформление и подготовку к реализации легких обезжиренных тортов и пирожных

ПК 7.9 Осуществлять приготовление, использовать в оформлении отделочные полуфабрикаты

Перечень самостоятельных работ

№ п/п	Темы самостоятельной работы	Количество часов
1	Самостоятельная работа №1 «Характеристика современных видов выпеченных полуфабрикатов»	2
2	Самостоятельная работа №2 «Характеристика современных видов отделочных полуфабрикатов»	2
ИТОГО		4

МО-43 02 15-МДК.07.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С. 6/10

Самостоятельная работа №1.

Сделать сообщение на тему «Характеристика современных видов выпеченных полуфабрикатов»

Цель работы:

- 1.Формирование умения самостоятельного изучения отдельных вопросов.
- 2.Умения использовать специальную литературу.
- 3.Развитие самостоятельности курсантов и умения работать в команде.

Литература:

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. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. 2020, 176 с
3. Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва : КноРус, 2020.
4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2021, 240 с
5. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО): тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020
6. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2021.-374 с.
7. Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е. И.: 2020 288 с.
8. Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. Год выпуска: 2021 .160 с
9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. 2020. 208 с.
10. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И. П. 2021. с 128

Порядок выполнения работы:

- 1.Ознакомиться с материалами выбранной литературы, используя «Сборник технических нормативов. Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий».
- 2.Подготовить презентацию (не менее 10 слайдов)

МО-43 02 15-МДК.07.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С. 7/10

Виды контроля:

1. Устный опрос.
2. Написание работы по 1 человеку.

Самостоятельная работа №2 «Характеристика современных видов отделочных полуфабрикатов»

Цель работы:

1. Привитие навыков работы с учебной литературой.
2. Развитие познавательных способностей.

Литература:

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. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста Шитякова Т. Ю., Качурина Т.А., Сопачева Т.А. 2020, 176 с

3. Кондитер. Основы профессиональной деятельности [Электронный ресурс]: учебно-практическое пособие / Г. В. Ткачева [и др.]. - Москва : КноРус, 2020.

4. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента Семичева Г. П. Год выпуска: 2021, 240 с

5. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров (СПО): тесты [Электронный ресурс]: учебное пособие. - Электрон. текстовые дан. - Москва : КНОРУС, 2020

6. Богушева В.И. Технология приготовления пищи: учебно-методическое пособие/ В.И. Богушева.-Ростов н/Д: Феникс, 2021.-374 с.

7. Приготовление блюд из овощей и грибов Соколова Е. И.: 2020 288 с.

8. Приготовление блюд из рыбы Качурина Т.А. Год выпуска: 2021 .160 с

9. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок Семичева Г. П. 2020. 208 с.

10. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы Самородова И. П. 2021. с 128

Виды контроля:

1. Проверка письменных ответов.

МО-43 02 15-МДК.07.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С. 8/10

2. Устный опрос по теме.

Список Литературы

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. Мацикова, О. В. Современные технологии и инновации в сфере общественного питания : учебное пособие / О. В. Мацикова. - Минск : РИПО, 2022. - 264 on-line : ил
	3. Широкова, Л. О. Сборник задач и практических ситуаций по технологии продукции общественного питания : учебное пособие / Л. О. Широкова, А. В. Широков. - Москва : Русайнс, 2023. - 121 on-line.
Дополнительные	4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России для предприятий общественного питания [Электронный ресурс] : практическое пособие / ред. А. Т. Васюкова. - 2-е изд. - Москва : Дашков и К°, 2018. - 208 on-line.
	5. Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс] : учебник / ред. А. С. Ратушный. - Москва : Дашков и К°, 2021.
	6. Ашряпова, А. Х. Организация и проведение экспертизы и оценки качества продовольственных товаров + Приложение: Тесты : учебное пособие / А. Х. Ашряпова, С. С. Корнеева. - Москва : КноРус, 2023. - 246 on-line. - (Среднее профессиональное образование).
	Практические занятия по профессии «Повар, кондитер». Организация и проведение в условиях дуального обучения : учебное пособие / Ж. В. Морозова, Н. В. Пушина, Е. А. Зайцева, Н. А. Кочурова. - Санкт-Петербург : Лань, 2020. - 172 on-line
	8. Сборник изысканных рецептур 20 века для предприятий общественного питания. – СПб.: ПРОФИКС, 2007
	9. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции / Под общей редакцией В.Т. Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2006. – 784 с.
	10. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 1 часть / Под редакцией Ф.Л. Марчука. – Издательство «Хлебпродинформ», 1996. – 616 с.
	11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для

МО-43 02 15-МДК.07.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С. 9/10

	предприятий общественного питания, 2 часть / Под общей редакцией Н.А.Лупея. – Издательство «Хлебпродинформ», 1997. – 560 с.
	12.Сборник технических нормативов. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть / Под общей редакцией В.Т.Лапшиной. – Издательство «Хлебпродинформ», 2001. – 798 с.
	13.Сборник рецептов блюд зарубежной кухни /под ред.проф. А.Т.Васюковой. -М: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К», 2008. - 816 с.
	14.Харченко Н.Э. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: уч / Н.Э. Харченко. - М., 2016. - 512 с.
	15.Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: А.С.К., 2007
	<u>16.ГОСТ 30389-2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования (01.01.16)</u>
	17.ГОСТ 32692-2014 Услуги общественного питания. Общие требования к методам и формам обслуживания на предприятиях общественного питания (01.01.16)
	18.ГОСТ 31984-2012. Услуги общественного питания. Общие требования. (01.01.15)
	19.ГОСТ Р 54609-2011. Услуги общественного питания. Номенклатура показателей качества продукции общественного питания.
	20.СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
	21.СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.
	22.Указ президента РФ от 30.01.2010 № 120 «Об утверждении доктрины продовольственной безопасности РФ»
	23.Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 02.01.2000 ФЗ-29.
	24..Федеральный закон «О защите прав потребителей» с изменениями и дополнениями от 03.07.2016 N 265-ФЗ.
Электронные образовательные ресурсы	25..Интернет сайты: http://base.garant.ru/ , http://www.consultant.ru https://rg.ru , http://docs.cntd.ru/ , http://ohranatruda.ru/

МО-43 02 15-МДК.07.02.СР	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
	ОРГАНИЗАЦИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОНДИТЕРА	С. 10/10

	http://st.vstu.by/
	http://www.internet-law.ru/
	26.ЭБС «Book.ru», https://www.book.ru
	27. ЭБС « ЮРАЙТ» https://www.biblio-online.ru
	28.ЭБС «Академия», https://www.academia-moscow.ru
	29.Издательство «Лань», https://e.lanbook.com
	Э30.лектронно-библиотечная система «Университетская библиотека онлайн», https://www.biblioclub.ru
Периодические издания	31.Журнал « Ресторанные ведомости»;
	32. Журнал «Стандарты и качество».