



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

УТВЕРЖДАЮ
Заместитель начальника колледжа
по учебно-методической работе
М.С. Агеева


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

Методическое пособие для самостоятельных работ
по специальности

43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МО–43 02 15-ПМ.01.СР

РАЗРАБОТЧИК	С.С. Макарова
ЗАВЕДУЮЩИЙ ОТДЕЛЕНИЕМ	Н.А. Судьбина
ГОД РАЗРАБОТКИ	2021
ГОД ОБНОВЛЕНИЯ	2022

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

Содержание

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

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;

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.СР	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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.СР	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.

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.СР	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

	КМРК БГАРФ ФГБОУ ВО «КГТУ»	
МО–43 02 15-ПМ.01.СР	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.

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*

- 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.

ПЕРЕЧЕНЬ РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

Виды источников	Наименование рекомендуемых учебных изданий
Основные	<p>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).</p> <p>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.</p> <p>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.</p> <p>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</p> <p>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. -</p> <p>6 Радченко, Л. А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания [Электронный ресурс]: учебник / Л. А. Радченко. - М: КНОРУС, 2019</p> <p>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).</p> <p>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</p> <p>Богушева, В. И. Технология приготовления пищи [Электронный ресурс]: учебно-методическое пособие / В. И. Богушева. - 3-е изд. - Ростов на Дону : Феникс, 2019</p>
Дополнительные	<p>ГОСТ Р 30390-2013 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия» (01.01.16)</p> <p>ГОСТ Р 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания» (01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию»(01.01.15)</p> <p>ГОСТ Р 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания» (01.01.15)</p>