

**МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ
РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ**
Федеральное государственное автономное образовательное учреждение
высшего образования
«СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
Институт сервиса, туризма и дизайна (филиал) СКФУ в г.Пятигорске
Отделение СПО Школы Кавказского гостеприимства

**«ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ
СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»
МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ
ЗАНЯТИЙ**

Специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания
Квалификация техник-технолог

Пятигорск 2018

Методические указания для самостоятельных занятий по дисциплине «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпуска для получения квалификации Техник-технолог. Предназначены для студентов, обучающихся по специальности: 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

.

Рассмотрено на заседании ПЦК колледжа ИСТИД (филиал) СКФУ в г.Пятигорске

Протокол №9 от «13» апреля 2018г.

Составитель



М.А. Савченко

Директор колледжа ИСТИД



З.А. Михалина

Пояснительная записка

Самостоятельная работа студентов — одно из основных средств овладения учебным материалом во время, свободное от аудиторных учебных занятий. Самостоятельная работа студентов над МДК 01.01. «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- подготовка к выполнению задач;
- 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:

- Органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- Проводить расчеты по формулам;
- Выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд.

уметь:

- Выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- Обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании и размораживании при хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

знать:

- Ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для сложных блюд;
- Правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- Виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- Основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусиной печени;
- Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусиной печени;

- Требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- Способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- Методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- Технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- Способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы;
- Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из рыбы, мяса, птицы в охлажденном и замороженном виде.

Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

№	Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; вид самостоятельной работы	Форма контроля	Зачетные единицы (часы)
4 семестр			
1	<p>Тема 1. Общие сведения механической кулинарной обработке мяса.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p>	<i>Собеседование</i>	2
2	<p>Тема 2. Кулинарная разделка и обвалка говяжьей туши.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p>	<i>Собеседование</i>	2
3	<p>Тема 3. Приготовление основных полуфабрикатов из говядины.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы, подготовка</p>	<i>Собеседование</i>	2

	к практическим занятиям		
4	Тема 4.Кулинарная разделка и обвалка бараньей туши. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	2
5	Тема 5.Приготовление основных полуфабрикатов из баранины. <i>Вид самостоятельной работы:</i> подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	2
6	Тема 6.Кулинарная разделка и обвалка свиной туши <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
7	Тема 7.Приготовление основных полуфабрикатов из свинины. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
8	Тема 8.Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
9	Тема 9.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
10	Тема 10. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
11	Тема 11. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции	<i>Собеседование</i>	4

	<i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям		
12	Тема 12. Обработка субпродуктов <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
	Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
13	Тема1. Общие сведения о механической кулинарной обработке рыбы <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
14	Тема 2. Обработка рыбы с костным скелетом <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
15	Тема 3. Обработка рыбы с хрящевым скелетом <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
16	Тема 4. Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
17	Тема 5. Приемы кулинарной обработки рыбы <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы	<i>Собеседование</i>	4
18	Тема 6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	4
19	Тема 7. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё	<i>Собеседование</i>	6

	Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям		
20	Тема 8. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	6
21	Тема 9. Общие сведения о механической кулинарной обработке нерыбных морепродуктов Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	6
22	Тема 10. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	6
	Раздел 3. Подготовка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
23	Тема 1. Общие сведения о механической кулинарной обработке сельскохозяйственной птицы Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	6
24	Тема 2. Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	6
25	Тема 3. Приготовление котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё Вид самостоятельной работы:	<i>Собеседование</i>	6

	Подготовка к практическим занятиям		
26	Тема 4. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	6
27	Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	6
28	Тема 6. Обработка субпродуктов. Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	<i>Собеседование</i>	6
	Итого за 4 семестр:		132
	Итого за год:		132

Методические рекомендации по проведению собеседования

Собеседование - наиболее распространенный метод контроля знаний учащихся, вариант текущей проверки, процессе которого преподаватель получает широкие возможности для изучения индивидуальных возможностей усвоения учащимися учебного материала.

При подготовке к собеседованию студент должен:

1. Предварительно повторить теоретический материал темы (тем) по которой проводится собеседование.
2. Ознакомиться с заданием, уяснить его фабулу и поставленные вопросы.
3. Продумать логику и последовательность изложения материала. Ответы на поставленные вопросы должны быть аргументированными.

1. Контроль самостоятельной работы студентов

Контроль самостоятельной работы проводится преподавателем в аудитории.

Предусмотрены следующие виды контроля:

- контрольная работа;
- устный Собеседование;
- отчетные работы.

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.

2. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

Рекомендуемая литература

4.1.1. Основная литература:

1. Рагель, С.И. Технология приготовления пищи : учебное пособие / С.И. Рагель. - Минск : РИПО, 2016. - 604 с. : ил., табл., схем. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-985-503-827-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=497505>

2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 275 с. : ил. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28641-8 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486045> ЭБС

3. Современные технологии переработки мясного сырья : учебное пособие / В.Я. Пономарев, Г.О. Ежкова, Э.Ш. Юнусов, Р.Э. Хабибуллин ; Министерство образования и науки России, Федеральное государственное бюджетное образовательное учреждение высшего профессионального образования «Казанский национальный исследовательский технологический университет». - Казань : Издательство КНИТУ, 2013. - 152 с. : табл., схем., ил. - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-7882-1524-2 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=428107>

4.1.2. Дополнительная литература:

1. Мглинец А.И. Технология приготовления ресторанной продукции [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Мглинец А.И.— Электрон. текстовые данные.— СПб.: Троицкий мост, 2014.— 206 с.— Режим доступа: <http://www.iprbookshop.ru/40911>.— ЭБС «IPRbooks», по паролю

4.1.3. Методическая литература:

- Методические указания для практических занятий
- Методические указания для самостоятельных занятий

4.1.4. Интернет-ресурсы:

www.chefs.ru – сайт Национальной Гильдии Шеф - поваров
www.foodservice-info.ru – журнал индустрии общественного питания
www.hotres.ru – ресторанный и гостиничный бизнес
www.pitportal.ru - Вестник индустрии питания
www.frio.ru – федерация рестораторов и отельеров России