Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

Чувашской Республики

«Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ**

**МДК 02.02. ПРОЦЕССЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК**

по профессии

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:

Ярова А.В., преподаватель

Чебоксары 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка 3

Тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы 6

Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы .7

Список использованной литературы .15

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рекомендации для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ по **МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок** дляпрофессии 43.01.09. Повар, кондитер разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкции предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов – это многообразные виды индивидуальной и коллективной деятельности студентов, осуществляемые под руководством, но без непосредственного участия преподавателя в специально отведенное для этого аудиторное или внеаудиторное время. Это особая форма обучения по заданиям преподавателя, выполнение которых требует активной мыслительной деятельности. Методологическую основу самостоятельной работы студентов составляет деятельностный подход, когда цели обучения ориентированы на формирование умений решать типовые и нетиповые задачи, т. е. на реальные ситуации, где студентам надо проявить знание конкретной дисциплины.

Основной целью самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

* углубляют и систематизируют теоретические знания;
* формулируют и решают познавательные задачи;
* развивают аналитические способности умственной деятельности (анализ, систематизация);
* приобретают навыки работы с различной по объему и виду информацией (учебная и научная литература, нормативные документы, Интернет-ресурсы);
* практически применяют теоретические знания;
* приобретают навыки организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

В процессе самостоятельной работы обучающиеся:

* формулируют цель предстоящей деятельности;
* выбирают наилучший путь достижения цели;
* собирают и изучают информацию;
* постоянно контролируют себя и свою деятельность;
* корректируют работу с учетом полученных результатов;
* по окончании работы анализируют ее результаты и оценивают степень их совпадения с поставленной целью;
* отображают информацию в необходимой форме;
* консультируются у преподавателя;
* оформляют работу;
* представляют работу на оценку преподавателя..

**Этапы и приемы** **самостоятельной работы:**

1. Подбор рекомендуемой литературы;
2. Работа с конспектом лекций;
3. Знакомство с методическими рекомендациями для самостоятельных работ;
4. Выполнение заданий для самостоятельной работы в рабочих тетрадях;
5. Закрепление пройденного материала.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

преподавателем.

2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в

группе.

3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.

4. Проведение письменного опроса.

5. Проведение устного опроса.

6. Организация и проведение индивидуального собеседования.

7. Организация и проведение собеседования с группой.

8. Проведение семинаров

9. Защита отчетов о проделанной работе.

10. Организация творческих конкурсов.

11. Организация конференций.

12. Проведение олимпиад

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно в объеме **16** академических часов.

В каждой самостоятельной работе предлагаются критерии оценивания для самоконтроля и самопроверки. Выполненные задания самостоятельной работы сдаются преподавателю. Оценка выполненных заданий осуществляется в соответствии с критериями оценки работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются: уровень освоения учебного материала; уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач; уровень сформированности общеучебных умений; уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; обоснованность и четкость изложения материала; оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия; уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия; уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий; уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Самостоятельная работа студента может быть выполнена – в рукописном варианте (тетрадь, лист формат А4 и тп); в виде электронной презентации и тд.

Самостоятельная работа студентом выполняется во внеурочное время, своевременно сдается на проверку преподавателю. Преподаватель оценивает самостоятельную работу студента по профессиональному модулю и вносит результат в аттестационный лист. Без сдачи самостоятельных работ студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

В случае возникновения вопросов при выполнении самостоятельной работы по профессиональному модулю, студент консультируется с преподавателем по утвержденному графику дополнительных занятий.

**Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.**

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль СРО - это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя. Критериями оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы являются: уровень освоения студентом учебного материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач; сформированность общеучебных умений; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями. Стиль ответа должен быть научным, четким и связным, выдержанным в логической последовательности. Излагать материал необходимо однозначно, понятным языком. Все положения должны быть развернуты и обоснованы, конкретная фактическая информация – подкреплена ссылками на источники. При выполнении тестового задания необходимо поместить предлагаемые варианты ответов, указав шрифтом или любым значком правильный вариант. В процессе выполнения задания обучающийся должен продемонстрировать умение четко и связанно раскрыть тему; показать знания основных классификаций, понятий и терминов, процессуальных сроков; способность логически выявить проблематику того или иного вопроса и пути ее разрешения. В обоснование своей позиции желательно делать ссылки на источники, приводить цитаты из 7 высказываний ученых, политиков, исследователей, а также указывать статьи анализируемых нормативных актов.

**Критерии.**

Максимальное количество баллов **«отлично»** студент получает, если:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры (с опорой на положения курса, факты из истории и современной жизни общества, собственный опыт), использован теоретический уровень приводимых суждений (с опорой на знания, с обобщениями и выводами, при корректном использовании обществоведческих понятий и терминов);

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала. При оценке ответов на ситуационные (практические) задания будут приниматься во внимание следующие критерии:

- теоретическая обоснованность итогового ответа;

- стиль ответа (логичность выводов); • обоснованность механизма решения задачи; • самостоятельность изложения позиции студента;

- ссылки на нормативные правовые акты.

**Оценку «хорошо»** студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

**Оценку «удовлетворительно**» студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении была допущена 1 существенная ошибка;

- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;

- излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно;

- затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

**Оценка «неудовлетворительно»** студент получает, если:

- неполно изложено задание;

- при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

- смысл текста не раскрыт, но приведѐнные суждения свидетельствуют о его понимании, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) с аргументацией на уровне обыденного сознания, примеры не приведены.

**ТЕМАТИКА ВНЕАУДИТОРНОЙ (САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ) РАБОТЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № работы | Наименование темы | Кол-во часов  на самостоятельную работу |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** | | |
| 1. | 1. Систематическая проработка конспектов учебных Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач. 8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | 16 |
|  | **ИТОГО** | **16** |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ОСНОВНЫХ ВИДОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Тема 7.2. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов**

**Задание 1**. Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»:

1. Перечислите части туши говядины, используют для варки?
2. Каким образом следует хранить мясо в течении 3 часов и более после его варки?
3. Почему не все части мяса можно жарить?
4. Почему при жарении бифштекса потери массы составляют 37%, а ромштекса 27%?
5. В каких случаях применяют тушение?
6. Укажите достоинства и недостатки тушения мяса с гарниром?

**Задание 2**. Укажите гарниры и соусы к разным блюдам из жареного мяса.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Гарнир** | **Соус** |
| Ростбиф |  |  |
| Бифштекс натуральный |  |  |
| Филе |  |  |
| Лангет |  |  |
| Антрекот |  |  |
| Ромштекс |  |  |
| Шашлык по – карски |  |  |
| Бефстроганов |  |  |
| Поджарка |  |  |
| Шашлык по кавказки |  |  |
| Шницель |  |  |

**Задание3.** Используя учебную литературу и электронные ресурсы заполнить таблицы 1, 2.

**Цель:** закрепить знания по видам полуфабрикатов из мяса, условиям и срокам их хранения, а также по приготовлению блюд из мяса.

**Методические рекомендации по заполнению таблицы 1,2:**

Используя учебную литературу, интернет или другую дополнительную ли­тературу заполните пустые колонки таблицы, следуя примеру приведен­ному ниже.

Таблица 1 – Условия и сроки хранения полуфабрикатов

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Время (ч) хранения | Условия хранения |
| Полуфабрикаты из мяса  1.  2.  3. |  |  |
| Полуфабрикаты из руб­леной массы  1.  2.  3.  4. |  |  |
| Полуфабрикаты из птицы  1.  2.  3. |  |  |
| Полуфабрикаты из субпродуктов |  |  |
| 1. |  |  |
| 2. |  |  |

***Пример:***

Таблица 1 - Полуфабрикаты из мяса

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Вид полуфабриката | Время (ч) хранения | Условия хранения |
| ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ МЯСА  Крупнокусковые:  1. Ростбиф  2. Говядина тушеная  3. Говядина тушеная  4. Говядина отварная и т.д.  Порционные:  1.  2.  3. и т.д.  Мелкокусковые:  1.  2.  3. и т.д | Крупнокусковые п\ф: натуральные хранят не более 48ч., паниро­ванные – не более 36ч. и т.д. | Крупнокусковые п\ф укладывают в один ряд на ребро под углом 30С и хранят при тем­пературе 2 – 4С. и т.д. |

Таблица 2 – Блюдо «Бефстроганов»; «Гуляш»; «Азу»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Последовательность опе­раций по технологии при­готовления | Требование к качеству | Правила подачи |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

***Пример:***

Таблица 2 - Блюдо «Плов»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Последовательность опе­раций по технологии при­готовления блюда | Требование к качеству | Правила подачи |
| ПЛОВ  Мясо, нарезанное куби­ками по 20-30г., посы­пают солью, перцем, кла­дут на разогретый с жи­ром противень и быстро обжаривают. Переклады­вают в глубокую посуду, заливают горячим бульо­ном, добавляют пассеро­ванные томатное пюре, морковь и лук нарезанные соломкой, предвари­тельно замоченную рисо­вую крупу, перец горош­ком, лавровый лист и ту­шат до полуготовности. После этого доводят до готовности в жарочном шкафу. Готовый плов разрыхляют поварской вилкой. | Мясо имеет цвет, от серого до коричневого. Конси­стенция мяса – мягкая, форма нарезки сохранена. Вкус и запах овощей и специй. Овощи также должны сохранять форму нарезки и быть мягкими. Консистенция плова должна быть рассыпчатой, рис хорошо разваренный, но не переваренный и слипшийся. Цвет – от светло розового до светло-оранжевого. | При отпуске плов кладут в баранчик или на порционную сковородку, посы­пают измельченной зеленью петрушки или укропа. |
| БЕФСТРОГАНОВ |  |  |
| ГУЛЯШ |  |  |
| АЗУ |  |  |

**Задание 4**. Составьте технологическую последовательность приготовления ромштекса.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

* порционные куски толщиной 1,5- 2см
* надрезают сухожилия
* посыпают солью, перцем
* отбивают
* панируют в красной панировке
* придают форму
* укладывают на разогретую жиром сковороду
* смачивают в льезоне
* обжаривают с двух сторон
* доводят до готовности в жарочном шкафу
* на порционное блюдо укладывают
* гарнир
* ромштекс поливают его растопленным сливочным маслом

**Задание 5**. Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления солянки сборной мясной на сковороде.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

а) ингредиенты - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

б) технологическая последовательность приготовления:

вареные ветчину, говядину нарезают ломтиками слега обжаривают

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Задание 6.** Продолжите технологическую последовательность приготовления азу.

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из отварного, жареного, тушеного и запеченного мяса»

Мясо

Томатное пюре

Картофель

Лук репчатый

Соленые огурцы

Мука

Бульон

Нарезают

Обжаривают

Тушат

Пассеруют

Нарезают

Нарезают

Нарезают

Пассеруют

Чеснок

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Как нарезают мясо для приготовления гуляша?
2. С каким гарниром подается эскалоп?
3. Перечислите виды подачи бифштекса?
4. Как готовят говядину в кисло – сладком соусе?
5. Дайте определение методов приготовления блюд: варка основным способом, варка на пару, припускание, тушение, жарка основным способом и во фритюре, на гриле, сотирование, запекание (с гарниром, соусом и без).

**Раздел модуля 7 Приготовление и подготовка к реализации блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, мясных продуктов, домашней птицы, дичи, кролика разнообразного ассортимента**

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы»:

1. Чем отличаются котлеты от биточков?
2. Почему при жарке изделий, нужно дожаривать в жарочном шкафу?
3. Какую форму имеет люля – кебаб?
4. Как определяют готовность блюд из рубленого мяса?

**Задание 2.** Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления люля - кебаба.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы»

а) ингредиенты - \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

б) технологическая последовательность приготовления:

подготовленный полуфабрикат нанизывают на шпажку \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Задание 3.** Укажите виды и причины брака зраз рубленых и способы их устранения

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из рубленной и котлетной массы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Вид брака** | **Причина возникновения** | **Способы устранения** |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Задание 4.**

Используя учебную литературу, сборник рецептур блюд и кулинарных из­делий, электронные ресурсы заполните калькуляционную карту для приготов­ления блюд: «Люля-кебаб» в количестве 70 порций, «Зразы рубленные» в ко­личестве 120 порций.

**Цель:** закрепить знания и навыки по расчету сырья для приготовления определенного количества порций и нахождение стоимости одной порции, а также правильность заполнения формы калькуляционных карт.

**Методические рекомендации по заполнению калькуляционной карты:**

* С помощью сборника рецептур внесите данные в таблицу в соответ­ствующую колонку и произведите расчет сырья для определенного количества порций. Укажите наименование блюда, подчеркните нужное (на какое блюдо вы ведете расчет на порционное, дежурное или обеденное), укажите источник, откуда вы взяли рецептуру блюда и обязательно номер рецептуры, выход блюда по сборнику рецептур.
* В колонке «№п\п» укажите номер по порядку сырья входящего в состав блюда;
* В колонку «Наименование продуктов» впишите сырье необходимое для приготовления блюда.
* В колонку «Норма на порцию» впишите количество сырья по массе «брутто», т.е. масса продукта в кожуре, упаковке и т.д.
* В колонку «цена за кг.» внесите цену продукта за килограмм, штуку и т.д. Цену следует брать исходя из рыночных.
* В колонку «Сумма» внесите полученные данные, которые необходимо посчитать следующим образом: колонку «Норма на порцию» умножают на ко­лонку «Цена за кг.».
* В колонку «Норма на 70 порций» внесите полученные данные, которые необходимо посчитать следующим образом: колонку «Норма на порцию» умножают на 70 (на количество заданных порций 70,120,300 и т.д.)
* В колонку «Цена за кг.» внесите цену продукта за килограмм, штуку и т.д. Цену следует брать исходя из рыночных.
* В колонку «Сумма» внесите полученные данные, которые необходимо посчитать следующим образом: колонку «Норма на 70 порций» умножают на колонку «Цена за кг.».
* В колонку «Наименование продуктов» вносите такие наименования как: **«Лук пассерованный с жиром», «Готовый фарш», «Готовый полуфабри­кат», «Обжаренные голубцы»** и т.д. и в колонку «Норма на порцию», «Норма на 70 порций» вносите их массу, но не рассчитывайте их сумму, а также не считайте их в «Выход» нормы на 70 порций. Выход нормы на 70 порций складывается лишь из того сырья, которое было куплено, а не приго­товлено. Эти данные выделяйте жирным шрифтом.
* В строке «Выход» заполняются колонка «Норма на порцию» и «Норма на 70 порций».
* В строке «Итого» заполняется колонка «Сумма» на одну порцию и «Сумма» на 70 порций соответственно. Чтобы заполнить строку «Итого» необ­ходимо сложить сумму всех посчитанных продуктов и вывести итог.
* Все контрольные суммы и нормы продуктов необходимо выделять жирным шрифтом.
* В нижней строке калькуляционной карты впишите посчитанные дан­ные.
* Чтобы найти процент наценки к стоимости продуктов, необходимо взять стоимость одной порции и от нее найти процент наценки, например: сто­имость одной порции 57-21 руб. – 100%, а 80% - Х, отсюда 57,21 \* 80/100 = 45, 768, округляем до десятых и получаем 45,77, это и будет наценка к стоимости блюда.
* Чтобы узнать продажную цену блюда необходимо к стоимости одной порции прибавить сумму наценки, *например:* 57,21 + 45,77 = 102,98 (продаж­ная цена блюда).

***Пример:***

КАЛЬКУЛЯЦИОННАЯ КАРТА № \_\_\_\_\_\_

**Наименование блюда (изделия)** «Голубцы с мясом и рисом»

**Порционное, дежурное или обеденное** (подчеркнуть)

**Источник и номер рецептуры** «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий», М,2010. **Рецепт №** 309 **Выход блюда** 216 г.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Наименование продуктов | | Дата «30» апреля 2015г. | | | | | |
| Норма на  пор­цию  гр. | Цена  за кг. | Сумма  руб. коп. | Норма на  70 пор­ций гр. | Цена  за кг. | Сумма руб. коп. |
| 1 | Капуста свежая | | 163 | 20-00 | 03-26 | 11,41 | 20-00 | 228-20 |
| 2 | Говядина (котлетное мясо) | | 110 | 300-00 | 33-00 | 7,700 | 300-00 | 2310-00 |
| 3 | Крупа рисовая | | 11 | 35-00 | 00-39 | 0,77 | 35-00 | 26-95 |
| 4 | Лук репчатый | | 21 | 18-00 | 00-38 | 1,47 | 18-00 | 26-46 |
| 5 | Маргарин столовый | | 10 | 70-00 | 00-70 | 0,7 | 70-00 | 49-00 |
|  | Лук пассерованный с жи­ром | | 5 |  |  | 0,35 |  |  |
|  | Готовый фарш | | 240 |  |  | 16,8 |  |  |
|  | Готовый полуфабрикат | | 216 |  |  | 15,1 |  |  |
|  | Обжаренные голубцы | | 100 |  |  | 7 |  |  |
| 6 | Сметана | | 250 | 68-00 | 17-00 | 17,5 | 68-00 | 1190-00 |
| 7 | Мука | | 75 | 33-00 | 02-48 | 5,25 | 33-00 | 173-25 |
| Выход: | | | 216 |  |  | 44,8 |  |  |
| Итого: | | |  |  | 57-21 |  |  | 4003-90 |
|  | | Общая стоимость про­дуктов на 70 порций: 4003-90  Наценка 80% к стоимо­сти продуктов 45-77  Цена по калькуляции на 1 порцию 57-21  Продажная цена 102-98 | Зав.Производством \_\_  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_  Калькулятор \_\_\_\_\_\_ | | | Зав.производ­ством \_\_\_\_\_  Директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_  Калькулятор \_\_\_\_\_\_\_\_\_ | | |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Как жарят изделия из рубленой массы?
2. Каковы потери (в %) при жарке изделий из натуральной массы и котлетной массы?
3. Сроки хранения блюд из котлетной массы?
4. Как готовят тефтели?
5. Назовите правила выбора соусов и гарнира с учетом сочетаемости по вкусу, цветовой гамме, форме.
6. Что такое фламбирование?
7. Опишите современные подходы тепловой обработки продуктов.
8. Английская терминология степеней готовности мяса.

**Тема 7.3. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика**

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»:

1. С какой целью заправляют птицу для варки?
2. Какие изменения необходимо внести в технологию приготовления жареной птицы, если птица старая?
3. Почему при жарении гуся или утки их поверхность смачивают горячей водой, а тушки индеек поливают растопленным маслом?

**Задание 2.** Укажите технологию и гарнир при отпуске блюд из филе птицы по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы», используя записи в конспекте; материал учебника:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»:

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюда** | **Технология отпуска** | **Гарнир** |
| Котлеты панированные |  |  |
| Птица, дичь по - столичному |  |  |
| Котлеты по - киевски |  |  |

**Задание 3.** Укажите показатели качества блюд из птицы и дичи, используя записи в конспекте; материал учебника;

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»;

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Внешний вид** | **Вкус** | **Запах** | **Цвет** | **Консистенция** |
| Порционные куски отварной птицы |  |  |  |  |  |
| Жареная птица |  |  |  |  |  |
| Котлеты панированные из филе кур |  |  |  |  |  |
| Котлеты рубленые из кур |  |  |  |  |  |

**Задание 4.** Укажите условия, температуру и продолжительность хранения горячих блюд из птицы и дичи, используя записи в конспекте; материал учебника;

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы»;

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Условия хранения** | **Температура хранения, 0С** | **Продолжительность хранения, ч** |
| Вареные и жареные тушки птицы |  |  |  |
| Из котлетной массы |  |  |  |
| Тушеные блюда |  |  |  |

**Вопросы для самоконтроля.**

1. Как определить готовность отварной птицы?
2. Как правильно выполнить порционирование отварной птицы?
3. Почему перед жарких цыплят смазывают сметаной?
4. Что такое соте?
5. Термостатирование-это..
6. Хранение готовых блюд из домашней птицы.
7. Правила вакуумирования, охлаждения и замораживания, размораживания и разогрев отдельных компонентов и готовых блюд.

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**Задание 5**.

Создать слайд презентацию на тему **«**Приготовление простых блюд из до­машней птицы». Способы сервировки и варианты оформления. Выполнить ра­боту по представленному алгоритму.

**Перечень работ**

Технология приготовления простых блюд из домашней птицы в соответ­ствии с методами приготовления и типом полуфабрикатов из домашней птицы: курицы отварной целиком; куриных крыльев в панировке, жаренных во фри­тюре; куриных ножек в панировке, жаренных во фритюре; предварительно от­варенных кусочков курицы в панировке, жаренных во фритюре; наггетсов из кур; бургеров куриных; рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в пани­ровке, жаренных основным способом (котлеты, биточки, шницель), рубленых полуфабрикатов из мякоти курицы в панировке, жаренных в жарочном шкафу (котлеты, биточки, шницель); кур-гриль; блюд из полуфабрикатов высокой сте­пени готовности.

**Цель:** Усвоить последовательность технологических операций при под­готовке сырья и приготовлении блюд из мяса и домашней птицы; способы сер­вировки и варианты оформления.

**Срок выполнения:** 1 часа на одну презентацию (6 презентаций).

**Формат выполнения**: презентация по теме.

**Критерии оценки**: раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

**Контроль выполнения**: сдача презентации в электронном виде, защита презентации.

|  |  |
| --- | --- |
| Создание слайдов | Максимальное кол-во баллов |
| Титульный слайд с заголовком | 5 |
| Минимальное количество–10 слайдов | 10 |
| Использование дополнительных эффектов PowerPoint (смена слайдов, звук, графики) | 5 |
| Библиография | 10 |
| Использование эффектов анимации | 15 |
| Выводы, обоснованные с научной точки зрения,  основанные на данных | 10 |
| Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов | 10 |
| Текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы | 15 |
| Слайды представлены в логической последователь ности | 10 |
| Эстетическое оформление презентации | 10 |

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: <http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art=2758>.
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.