

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
по выполнению самостоятельной работы**

при освоении

МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК.01.02 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

Специальность: 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

РАССМОТРЕНО и РЕКОМЕНДОВАНО

цикловой комиссии групп «Сервис и туризм» и «Промышленная экология и биотехнологии»

Методические указания составлены для обучающихся по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело на основании требований к реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования. В данных методических указаниях представлено содержание и рекомендации по выполнению самостоятельной работы обучающихся при освоении МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента и МДК.01.02 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента.

В методических указаниях указаны формы контроля и критерии оценивания заданий самостоятельной работы.

Разработчик: Селезнева Л.П., преподаватель высшей квалификационной категории ГБПОУ РО «КТСиА»

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	4
1. Тематический план самостоятельной работы	5
2. Указания по выполнению и критерии оценивания заданий самостоятельной работы	6
3. Рекомендуемые источники для выполнения самостоятельной работы	9

ВВЕДЕНИЕ

Самостоятельная работа студентов – планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская работа, выполняемая по заданию и при методическом руководстве и консультативной помощи преподавателя или без его непосредственного участия.

Целью самостоятельной работы является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками по изучаемому междисциплинарному курсу, закрепление и систематизация знаний, формирование умений и навыков и овладение опытом творческой, исследовательской деятельности. Этот вид работы способствует развитию самостоятельности, ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровней. Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося, а ее объем определяется учебным планом.

Для организации самостоятельной работы необходимы следующие условия:

- готовность обучающихся к самостоятельному труду;
- мотивация получения знаний;
- наличие и доступность всего необходимого учебно-методического и справочного материала;
- система регулярного контроля качества выполненной самостоятельной работы;
- консультационная помощь преподавателя.

Активная самостоятельная работа обучающихся возможна при наличии серьезной и устойчивой мотивации. Самый сильный мотивирующий фактор – подготовка к дальнейшей эффективной профессиональной деятельности.

Уважаемые обучающиеся!!!

Методические указания по МДК.01.01 и МДК.01.02 созданы в помощь вам для выполнения самостоятельной работы.

Следуйте общим требованиям к выполнению заданий:

1. Выполняйте задания самостоятельной работы по предложенным указаниям, соблюдая их требования.
2. Проверьте самостоятельно соответствие выполненного задания требованиям.
3. Своевременно предоставляйте на проверку выполненные задания.
4. Ведите систематический учёт, выполненной работы в Листе индивидуальных показателей выполнения заданий самостоятельной работы.
5. Обращайтесь за помощью и консультацией к преподавателю, в случае возникновения вопросов по выполнению заданий самостоятельной работы.

Помните!!! Невыполнение самостоятельной работы влечет за собой неуспеваемость по дисциплине, в результате чего обучающийся не будет допущен к промежуточной аттестации (дифференцированному зачету).

1 ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№ п/п	Наименование раздела/темы МДК	Количество часов	Вид работы	Форма контроля
МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
1	Раздел 1 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	Изучение нормирования выхода полуфабрикатов при обработке сырья	Таблицы по нормированию выхода полуфабрикатов из рыбы и мяса, оформленные на листах формата А4. Решение задач с использованием подготовленных таблиц.
МДК.01.02 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента				
1	Тема 2.4 Приготовление полуфабрикатов из рыбы и нерыбного водного сырья для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	2	Подготовка сообщения «Обработка экзотических пород рыб»	Оформление сообщения на листах формата А4
2	Тема 2.8 Приготовление полуфабрикатов из птицы и пернатой дичи для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента	1	Изучение темы: «Использование пищевых отходов домашней птицы»	Оформление конспекта по представленному плану
3		1	Подготовка сообщения «Приготовление полуфабрикатов из птицы для жарки на гриле»	Оформление сообщения на листах формата А4
		6		

2 УКАЗАНИЯ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ЗАДАНИЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

МДК.01.01 Организация процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ЗАДАНИЕ 1: Изучение нормирования выхода полуфабрикатов при обработке сырья
Выполненное задание должно быть представлено в виде таблиц, представленных на листах формата А4 и имеющих информацию о наименовании сырья, массе используемого сырья для определенной массы полуфабриката.

Пример:

Наименование сырья, полуфабрикатов и готовых изделий	Способ тепловой обработки	Масса сырья брутто, г		Масса сырья нетто или полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе сырья нетто или полуфабриката	Масса готового изделия, г
		I категории	II категории			
1	2	3	4	5	6	7
Г о в я д и н а						
Крупные куски	Варка	132	138	97	38	60
” ”	”	164	172	121	38	75
” ”	”	219	228	161	38	100
” ”	Тушение	113	118	83	40	50
” ”	”	170	177	125	40	75
” ”	”	227	237	167	40	100
” ”	Жаренье	105	109	77	35	50
” ”	”	156	163	115	35	75
” ”	”	209	218	154	35	100

Задачи для самостоятельного решения:

1. Определить вес нетто кеты соленой при закладке сырья весом брутто на 1 порцию 105 г.
2. Определить вес нетто лосося каспийского, если вес брутто поступившей рыбы 12 кг.
3. Найти вес нетто окорока сырокопченого вареного без костей при закладке сырья весом брутто на 1 порцию 125 г.
4. Сколько потребуется лосося каспийского, чтобы получить 70 порций весом по 50 г?
5. Сколько потребуется окорока копчено-вареного со шкурой, чтобы получить 65 порций окорока весом по 50 г?

Решенные задачи представить преподавателю для проверки в рукописном оформлении.

МДК.01.02 Ведение процессов обработки экзотических и редких видов сырья и приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

ЗАДАНИЕ 1: Подготовка сообщения «Обработка экзотических пород рыб»

Содержание сообщения должно основываться на современных технологиях индустрии питания и соответствовать предложенной теме.

Сообщение может быть оформлено в виде электронных слайдов или сообщения на бумажном носителе (добавлено в накопительную папку).

Сообщение на тему «Обработка экзотических пород рыб» должно быть выполнено по предложенному плану и содержать:

- понятие об экзотических породах рыб;
- виды и семейства рыб экзотических пород (не менее 5 наименований);
- товароведческую характеристику, виды обработок и кулинарное использование представленных видов рыб;
- вывод о рациональности использования согласно цене и спросу.

ЗАДАНИЕ 2: Изучение темы: «Использование пищевых отходов домашней птицы»

После изучения темы обучающийся должен представить конспект, выполненный в печатном виде на листах формата А4 по предложенному плану:

- понятие о пищевых отходах птицы;
- товароведческую характеристику потрохов птицы;
- кулинарное использование и подготовку к использованию (не менее 3 наименований).

Критерии оценивания:

- «5» Составленный конспект соответствует теме и плану. Использована профессиональная терминология. Обучающийся обнаруживает полное понимание сущности вопроса, понятия, проявляет профессиональный интерес.
- «4» Составленный конспект соответствует теме и плану. Использована профессиональная терминология. Обучающийся не обнаруживает полного понимания вопроса, понятия, слабо проявляет профессиональный интерес.
- «3» Составленный конспект не в полной мере соответствует теме и плану. Не использована профессиональная терминология. Обучающийся не обнаруживает понимания сущности вопроса, не проявляет профессиональный интерес.
- «2» Задание не выполнено.

ЗАДАНИЕ 3: Подготовка сообщения «Приготовление полуфабрикатов из птицы для жарки на гриле»

Содержание сообщения должно основываться на современных технологиях индустрии питания и соответствовать предложенной теме.

Сообщение может быть оформлено в виде электронных слайдов или сообщения на бумажном носителе (добавлено в накопительную папку).

Сообщение на тему «Приготовление полуфабрикатов из птицы для жарки на гриле» должно быть выполнено по предложенному плану и содержать:

- ассортимент сырья, используемого для жарки на гриле (виды сельскохозяйственных птиц и дичи, части тушек);
- виды и технология приготовления маринадов и панировок (не менее 5 наименований);

–пищевая ценность полуфабрикатов в зависимости от дополнительных компонентов.

Критерии оценивания сообщений:

- «5» Тема сообщения соответствует теме задания. Обучающийся хорошо владеет информацией, представленной в сообщении. Ориентируется в теме и терминологии.
- «4» Тема сообщения соответствует теме задания. Обучающийся владеет информацией, представленной в сообщении. Плохо ориентируется в теме и терминологии.
- «3» Тема сообщения соответствует теме задания. Обучающийся плохо владеет информацией, представленной в сообщении. Не ориентируется в теме и терминологии.
- «2» Задание не выполнено в установленный срок.

3 РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ИСТОЧНИКИ ДЛЯ ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 1 / под ред. Ф.Л.Марчука - М.: Хлебпродинформ, 1996. – 615 с.
2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ.ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 1997.- 560 с.
3. Ботов М.И. Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учрежденийвысш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2013. – 416 с.
4. Васильева И.В. Технология продукции общественного питания : учебник и практикум для СПО / И.В. Васильева, Е.Н. Мясникова, А.С. Безряднова. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 414 с. — (Профессиональное образование).
5. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья : учебник для учащихся учреждений сред.проф.образования / М.В. Володина, Т.А. Сопачева. – 3-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 192 с
6. Дубровская Н.И. Приготовление супов и соусов: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Н.И. Дубровская , Е.В.. Чубасова. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 176 с
7. 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
8. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания за рубежом : учебное пособие для СПО / О.В. Пасько, Н.В. Бураковская. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 163 с. — (Профессиональное образование).
9. Пасько О.В. Технология продукции общественного питания. Лабораторный практикум : учебное пособие для СПО / О.В. Пасько, О.В. Автюхова. — 2-е изд., испр. и доп. — М. : Издательство Юрайт, 2017. — 248 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-01244-6. <https://www.biblio-online.ru/viewer/F6EBD18B-84BB-4924-86FA-21C85DB14E39#page/1>
10. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
11. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 192 с.
12. Интернет источники.