Документ подписан простой электронной подписью
Информация о владельце:
ФИО: Шеболаева Татьяна Александровна
Должность: Директор Пятигорского института (филиала) Северо-Кавказского федерального университета
Дата подписания: 23.09.2023 18:04:26
Уникальный программный ключ:
d74ce93cd40e39275c3ba2f58486412a1c8ef96f

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ 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 2020 г.

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 № 8 от «12» марта 2020 г.

Составитель _____ С.С. Луста

Зав.отделением СПО ШКГ 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 поросячьей головы, утиной и гусиной печени;

-Требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей 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	**Тема 1.Общие сведения механической кулинарной обработке мяса.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	2
2	**Тема 2. Кулинарная раздела и обвалка говяжьей туши.** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	2
3	**Тема 3.Приготовление основных полуфабрикатов из говядины.**	*Собеседование*	2

	Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы, подготовка к практическим занятиям		
4	**Тема 4.Кулинарная раздела и обвалка бараньей туши.** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	2
5	**Тема 5.Приготовление основных полуфабрикатов из баранины.** *Вид самостоятельной работы:* подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	2
6	**Тема 6.Кулинарная разделка и обвалка свиной туши** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
7	**Тема 7.Приготовление основных полуфабрикатов из свинины.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
8	**Тема 8.Приготовление рубленой массы и полуфабрикатов из неё** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
9	**Тема 9.Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
10	**Тема 10. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4

11	**Тема 11. Подготовка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
12	**Тема 12. Обработка субпродуктов** Вид самостоятельной работы: самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
	Раздел 2. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции		
13	**Тема1. Общие сведения о механической кулинарной обработке рыбы** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
14	**Тема 2. Обработка рыбы с костным скелетом** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
15	**Тема 3. Обработка рыбы с хрящевым скелетом** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
16	**Тема 4.Приготовление основных полуфабрикатов из рыбы** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4
17	**Тема 5. Приемы кулинарной обработки рыбы** *Вид самостоятельной работы:* самостоятельное изучение литературы	*Собеседование*	4
18	**Тема 6. Приготовление котлетной массы и полуфабрикатов из неё** *Вид самостоятельной работы:* Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	4

19	**Тема 7. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
20	**Тема 8. Подготовка рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
21	**Тема 9. Общие сведения о механической кулинарной обработке нерыбных морепродуктов** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
22	**Тема 10. Приготовление полуфабрикатов из нерыбных морепродуктов для сложной кулинарной продукции** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	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	*Собеседование*	6
24	**Тема 2. Приготовление основных полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6

25	**Тема 3. Приготовление котлетной массы из сельскохозяйственной птицы и полуфабрикатов из неё** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
26	**Тема 4. Приготовление кнельной массы и полуфабрикатов из неё** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
27	**Тема 5. Приготовление полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы для сложной кулинарной продукции.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	6
28	**Тема 6. Обработка субпродуктов.** Вид самостоятельной работы: Подготовка к практическим занятиям	*Собеседование*	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.

Рекомендуемая литература

Основная литература:

1. Мошков, В.И. Технология приготовления пищи. Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы : учебное пособие / В.И. Мошков. — Санкт-Петербург : Лань, 2019. — 60 с. — ISBN 978-5-8114-3142-7. — Текст : электронный // Электронно-библиотечная система «Лань» : [сайт]. — URL: https://e.lanbook.com/book/113380 (дата обращения: 15.10.2019). — Режим доступа: для авториз. пользователей.

2. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы (ПМ.05) : учебное пособие / авт.-сост. О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 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. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок (ПМ.06) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 181 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29809-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486054 ЭБС

Дополнительная литература:

1. . Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2018. - 265 с. : табл. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-28640-1 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486046 ЭБС

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