

Документ подписан простой электронной подписью

Информация о подписи:

ФИО: Шебзухова Татьяна Александровна

Министерство науки и высшего образования Российской Федерации

Должность: Директор Пятигорского института (филиал) Северо-Кавказского

федерального университета «СЕВЕРО-КАВКАЗСКИЙ ФЕДЕРАЛЬНЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

Дата подписания: 23.09.2023 18:04:08

Уникальный программный код:

d74ce93cd40e39275c3ba2f58486422d2

Отделение:

**Методические указания для самостоятельных занятий
по дисциплине ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛОЖНОЙ
ГОРЯЧЕЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ**

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Форма обучения очная

Учебный план 2020 г.

Пятигорск 2020

Методические указания для самостоятельных занятий по дисциплине «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» составлены в соответствии с требованиями ФГОС СПО к подготовке выпускника 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 03.01. «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» включает следующие формы:

- подготовка к семинарским занятиям;
- подготовка к собеседованию;
- 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:

- разработки ассортимента сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- организации технологического процесса приготовления сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- приготовления сложной горячей кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- сервировки и оформления сложной горячей кулинарной продукции;
- контроля безопасности готовой сложной горячей кулинарной продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- принимать организационные решения по процессам приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- проводить расчеты по формулам: для сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, из мяса кролика и нутрии, супов национальной кухни, сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни, сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни;
- безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;

- выбирать различные способы и приемы приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- выбирать температурный режим при подаче и хранении сложной горячей кулинарной продукции;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами;

знать:

- ассортимент сложной горячей кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- классификацию сыров, условия хранения и требования к качеству различных видов сыров;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- классификацию грибов, условия хранения и требования к качеству различных видов грибов;
- методы организации производства сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- принципы и методы организации производства соусов в ресторане (соусная станция);
- требования к качеству и правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов, используемых для приготовления сложных супов, горячих соусов;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра;
- основные критерии оценки качества готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы и варианты комбинирования различных способов приготовления сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты сочетания овощей, грибов и сыров с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей и грибов;
- ассортимент вкусовых добавок к сложным горячим соусам и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных горячих соусов;
- правила соусной композиции горячих соусов;

- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных видов сложных супов, горячих соусов, блюд из рыбы разных видов, мяса и птицы, различных типов сыров;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- варианты сочетания рыбы, мяса и птицы с другими ингредиентами;
- правила подбора пряностей и приправ для создания гармоничных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления сложной горячей кулинарной продукции;
- технологию приготовления сложных супов (пюреобразных, прозрачных, национальных), горячих соусов, блюд из мяса и птицы;
- технологию приготовления специальных гарниров к сложным пюреобразным, прозрачным, национальным супам;
- гарниры, заправки, соусы для сложных горячих блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложной горячей кулинарной продукции;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;
- правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;
- варианты сервировки, оформления и способы подачи сложных супов, блюд из рыбы, мяса и птицы, овощей, грибов и сыра;
- традиционные и современные варианты сочетаемости вина и фруктов с сыром;
- варианты оформления тарелки и блюд с горячими соусами;
- температуру подачи сложных горячих соусов, блюд из сыра, овощей и грибов;
- правила охлаждения, замораживания и размораживания заготовок для сложных горячих соусов и отдельных готовых горячих сложных соусов;
- требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов, блюд из овощей, грибов и сыра, рыбы, мяса и птицы;
- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных горячих соусов и заготовок ним в охлажденном и замороженном виде;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой сложной горячей продукции.

Виды и содержание самостоятельной работы студента; формы контроля

| № | Наименование разделов и тем дисциплины, их краткое содержание; | Форма контроля | Зачетные единицы |
|----------|---|-----------------------|-------------------------|
|----------|---|-----------------------|-------------------------|

| | вид самостоятельной работы | | (часы) |
|----|--|----------------------|---------------|
| | 5 семестр | | |
| 1 | Тема1.Изменения, происходящие с основными пищевыми веществами при тепловой обработке продуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 8 |
| 2 | Тема 2.Процессы происходящие при тепловой обработке жиров. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 8 |
| 3 | Тема 3. Виды супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы | <i>собеседование</i> | 8 |
| 4 | Тема4. Технологический процесс приготовления супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы | <i>собеседование</i> | 8 |
| 13 | Тема 5. Организация процесса приготовления супов и соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 8 |
| 23 | Тема 6. Требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых сложных супов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 8 |
| 24 | Тема 7. Технологическое оборудование супового и соусного отделения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 8 |
| 25 | Тема 8. Технологический процесс приготовления соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 8 |
| 26 | Тема 9. Технология приготовления соусов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы | <i>собеседование</i> | 8 |
| 27 | Тема10. Органолептические способы. Варианты сервировки. Требования к безопасности. <i>Вид самостоятельной работы:</i> | <i>собеседование</i> | 8 |

| | | | |
|----|---|----------------------|------------|
| | самостоятельное изучение литературы | | |
| 28 | <p>Тема11. Технологический процесс приготовления сложных блюд из овощей, грибов и сыра национальной кухни.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> самостоятельное изучение литературы</p> | <i>собеседование</i> | 8 |
| | <p>Тема12. Способы тепловой обработки овощей на Кубани.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 8 |
| | <p>Тема13. Организация процесса приготовления овощей, грибов и сыра.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема 14. Требования к безопасности. Органолептические способы определения. Варианты сервировки.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема15. Технологическое оборудование овощного цеха.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 5 |
| | Всего за 5 семестр: | | 113 |
| | 6 семестр | | |
| | <p>Тема16.Технологический процесс приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной японской кухни.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема 17. Методы приготовления блюд из рыбы и морепродуктов японской кухни.</p> <p><i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема18. Организация технологической линии по приготовлению горячих</p> | <i>собеседование</i> | 6 |

| | | | |
|--|--|----------------------|---|
| | <p>закусок. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | | |
| | <p>Тема 19. Организация процесса приготовления сложных блюд из рыбы и морепродуктов национальной кухни. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема 20. Технологическое оборудование рыбного отделения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема 21. Технологический процесс приготовления сложных блюд из мяса и субпродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема 22. Технология приготовления сложных блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема 23. Технология приготовления блюд из субпродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема 24. Особенности технологии приготовления блюд. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям.</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема 25. Организация процесса приготовления блюд из мяса и субпродуктов. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |
| | <p>Тема 26. Технологическое оборудование мясного отделения. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям</p> | <i>собеседование</i> | 6 |

| | | | |
|---------------------------|---|----------------------|------------|
| | Тема 27. Технология приготовления блюд из мяса кролика и нутрии. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 4 |
| | Тема 28. Технология приготовления сложных блюд из птицы и дичи. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 4 |
| | Тема 29. Организация приготовления сложных блюд из птицы и дичи. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 4 |
| | Тема 30. Методы контроля процессов приготовления блюд из птицы. <i>Вид самостоятельной работы:</i> Подготовка к практическим занятиям | <i>собеседование</i> | 4 |
| Итого за 6 семестр | | | 82 |
| Итого | | | 195 |

1. Контроль самостоятельной работы студентов

Контроль самостоятельной работы проводится преподавателем в аудитории.

Предусмотрены следующие виды контроля:

- собеседование.

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

Основная литература:

1. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учебник для студ. учреждений средн. проф. образования / Н.И. Андонова, Т.А. Качурина. - 3-е изд., стереотип. - М. : Академия, 2016. - 256 с. - (Профессиональное образование). - Прил.: с. 238-148. - Библиогр.: с. 249-250. - ISBN 978-5-4468-6761-5
2. Приготовление блюд из овощей и грибов (ПМ.01) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 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
3. 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>

Дополнительная литература:

1. Приготовление супов и соусов (ПМ.03) : учебное пособие / авт.-сост. А.А. Богачева, О.В. Пичугина, Д.Р. Алхасова. - Ростов-на-Дону : Феникс, 2016. - 196 с. : табл., схем. - (Среднее профессиональное образование). - Библиогр. в кн. - ISBN 978-5-222-29807-7 ; То же [Электронный ресурс]. - URL: <http://biblioclub.ru/index.php?page=book&id=486056>

Методическая литература:

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

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