Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

УТВЕРЖДАЮ

Зам.директора

по учебной работе

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Л.В. Шапурина

«\_\_\_\_» сентября 2016

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

к выполнению контрольной работы

по МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции»

для студентов заочной формы обучения, гр. 2 АТЗ

специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Ярославль, 2016

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |
| --- | --- |
| 1. Пояснительная записка | 3 |
| 2. Методические рекомендации по выполнению контрольной работы | 4 |
| 3. Требования к оформлению контрольной работы | 5 |
| 4. Список рекомендуемой литературы | 12 |
| Приложение | 14 |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

В соответствии с учебным планом студенты заочной формы обучения специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» на 2 курсе изучают МДК 01.01 «Технология приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции». При изучении данного МДК студенты должны овладеть теоретическими знаниями, навыками и практическими умениями в полном объеме разделов рабочей программы (разработанной преподавателем Л.В. Игрушкиной и утвержденной заместителем директора колледжа по учебной работе Л.В. Шапуриной).

На 2 курсе студенты заочной формы обучения группы 2 АТЗ изучают материал следующих тем:

|  |  |
| --- | --- |
| Тема 1.1 | Общие понятия о производстве полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| Тема 1.2 | Технологические процессы кулинарной обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| Тема 1.3 | Технологические процессы кулинарной обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |
| Тема 1.4 | Технологические процессы кулинарной обработки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции |

По материалу перечисленных выше тем на 2 курсе выполняется одна контрольная работа.

Данные методические указания раскрывают методические рекомендации по выполнению контрольной работы; требования к оформлению контрольной работы, список рекомендуемой литературы, приложение.

**1. Методические указания**

**по выполнению контрольной работы**

Контрольная работа является одной из форм самостоятельного изучения студентами-заочниками программного материала по МДК 01.01 и носит комплексный характер. К выполнению контрольной работы студенты приступают только после усвоения всех тем программы.

Теоретический материал изучается в период экзаменационной сессии под руководством преподавателя, а также самостоятельно. В этот же период студенты выполняют практические и лабораторные работы, предусмотренные программой.

Варианты контрольной работы состоят из теоретических вопросов и практических заданий. Ответы на теоретические вопросы должны быть исчерпывающими, полностью охватывать весь вопрос, четкими, ясными. Там, где необходимо, ответ сопровождается таблицами, технологическими схемами, рисунками, рецептурами. Рекомендуется использовать основную и дополнительную литературу, а также материалы кулинарных сайтов с пошаговым приготовлением блюд и фото.

Необходимо оформить три технологические карты на свой выбор по тематике вопроса и приложить к контрольной работе в виде приложений.

При решении задачи необходимо знать методику расчетов, использовать расчетные формулы, уметь пользоваться Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, расчетными таблицами.

При выполнении контрольной работы необходимо придерживаться следующих правил:

1. Контрольную работу следует выполнять в соответствии с методическими указаниями.

2. Студент обязан выполнить контрольную работу только своего варианта, который определяется по двум последним цифрам личного шифра студента.

3. Контрольная работа должна содержать вопросы и задания, предложенные в методических указаниях по выполнению контрольной работы по МДК 01.01 в соответствии с вариантами. Работа, содержащая не все задания или задания не своего варианта, не будет зачтена.

4. Выполнять задания контрольной работы необходимо в той последовательности, которая предложена в методических указаниях.

5. Контрольную работу необходимо сдавать на рецензирование в учебную часть заочного отделения в сроки, предусмотренные графиком (не позднее 10 дней до начала сессии).

6. До начала сессии студент получает проверенную преподавателем контрольную работу с рецензией, в которой анализируются все ошибки и неточности; даются рекомендации и выставляется оценка «зачтено» или «незачтено».

7. В случае возвращения незачтенной контрольной работы студенту необходимо исправить все отмеченные ошибки и недочеты, на которые указывает преподаватель-рецензент. Исправления и дополнения вносятся в ту же работу. Переделанная работа сдается на повторное рецензирование с незачтенной ранее работой и рецензией к ней.

8. Работы, выполненные без соблюдения перечисленных правил и требований, к проверке не принимаются и возвращаются без рецензирования для доработки.

9. На экзамен студент должен явиться с проверенной и зачтенной контрольной работой.

10. Контрольная работа выполняется студентами заочной формы обучения группы 2 АТЗ специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания» в установленные учебным графиком сроки в третьем семестре, в октябре-ноябре.

**2.Требования к оформлению контрольной работы**

Контрольная работа выполняется на компьютере в одном экземпляре и оформляется только с одной стороны белой бумаги следующим образом:

- размер бумаги стандартного формата А 4 (210х297 мм);

- поля: левое – 30 мм, правое – 10 мм, верхнее, ниже – 20 мм;

- ориентация – книжная;

- шрифт: Nimes New Roman;

- кегль: 14 пт в основном тексте, 12 пт в сносках, таблицах;

- межстрочный интервал: полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных ссылках;

Общий объем контрольной работы – 20-25 страниц. При нумерации страниц выполняются следующие требования: страницы текста нумеруют арабскими цифрами внизу по центру. По всему тексту соблюдается сквозная нумерация. Номер на титульном листе не проставляется, но включается в общую нумерацию контрольной работы. Страницы приложения не нумеруются. Титульный лист оформляется по прилагаемому образцу (приложение 1). Содержание контрольной работы печатается на отдельном листе.

Вопрос контрольной работы с порядковым номером и ответ на него следует печатать с нового листа.

Внимательно изучите теоретический материал по заданному вопросу, составьте план и кратко и точно изложите ответ. Если требуется начертить таблицу или схему, то следует использовать требования стандарта по оформлению таблиц и рисунков. Ответы должны быть исчерпывающими, полностью охватывать весь вопрос. Рекомендуется использовать материалы кулинарных сайтов с пошаговым приготовлением блюд и фото.

Задачи следует решать на отдельном листе. При решении задачи следует указать, каким Сборником рецептур пользовались (год издания), указать номер таблицы и ее название, номер рецептуры и ее название, а также страницы, где они расположены, из какой графы взяты расчетные цифры.

Требования к оформлению расчетных задач

1. Записать краткое условие задачи (дано, найти).

2. Записать алгоритм решения задачи.

3. Записать расчетную формулу.

4. Подставить числовые значения в формулу, произвести вычисления.

5. Записать ответ.

**Выбор варианта контрольной работы**

Выбор варианта контрольной работы производится по таблице в зависимости от двух последних цифр шифра студента. В таблице по горизонтали «Б» размещаются цифры от 0 до 9, каждая из которых – последняя цифра шифра. По вертикали «А» также размещены цифры от 0 до 9, каждая из которых – предпоследняя цифра шифра. Пересечение горизонтальной и вертикальной линий определяет клетку с номерами вариантов контрольной работы.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | А | Б Последняя цифра шрифта | | | | | | | | | |
| 0 | 1 | 2 | 3 | 4 | 5 | 6 | 7 | 8 | 9 |
| ПРЕДПОСЛЕДНЯЯ ЦИФРА | 0 | 10  11  21  31  зад.  3 | 9  12  22  39  зад.  4 | 8  13  23  38  зад.  5 | 7  14  24  37  зад.  6 | 6  15  25  36  зад.  7 | 5  16  26  35  зад.  8 | 4  17  27  34  зад.  9 | 3  18  28  33  зад.  10 | 2  19  29  32  зад.  1 | 1  20  30  40  зад.  2 |
| 1 | 9  19  30  39  зад.  2 | 10  18  29  40  зад.  1 | 7  20  28  37  зад.  3 | 6  17  27  38  зад.  4 | 5  16  26  31  зад.  5 | 4  15  25  32  зад.  6 | 3  14  24  33  зад.  7 | 1  12  23  34  зад.  8 | 8  13  21  35  зад.  9 | 2  11  22  36  зад.  10 |
| 2 | 8  18  22  37  зад.  1 | 7  19  23  31  зад.  2 | 10  17  24  32  зад.  4 | 5  20  25  33  зад.  5 | 4  12  26  34  зад.  6 | 6  14  27  35  зад.  7 | 2  13  28  36  зад.  8 | 1  15  29  38  зад.  9 | 9  11  30  39  зад.  10 | 3  16  21  40  зад.  3 |
| 3 | 7  17  23  38  зад.  10 | 6  18  24  37  зад.  9 | 9  19  25  31  зад.  8 | 10  16  26  32  зад.  7 | 3  20  27  33  зад.  1 | 2  11  28  34  зад.  2 | 1  12  29  35  зад.  3 | 8  14  30  36  зад.  4 | 5  13  22  40  зад.  5 | 4  15  21  39  зад.  6 |
| 4 | 6  16  30  36  зад.  9 | 5  15  26  37  зад.  10 | 8  14  27  40  зад.  1 | 9  13  28  31  зад.  2 | 10  12  29  32  зад.  3 | 1  20  24  33  зад.  4 | 2  18  21  39  зад.  5 | 3  19  22  38  зад.  6 | 4  17  23  34  зад.  7 | 7  11  25  35  зад.  8 |
| 5 | 5  15  25  40  зад.  8 | 4  14  27  32  зад.  7 | 3  13  28  33  зад.  10 | 2  12  30  34  зад.  9 | 1  11  29  35  зад.  4 | 10  16  21  39  зад.  5 | 7  20  22  37  зад.  6 | 9  19  23  38  зад.  1 | 8  18  24  31  зад.  3 | 6  17  26  36  зад.  2 |
| 6 | 4  14  27  35  зад.  7 | 3  15  28  31  зад.  8 | 2  13  29  34  зад.  9 | 1  12  30  36  зад.  10 | 8  17  21  32  зад.  2 | 9  16  22  37  зад.  3 | 10  20  23  38  зад.  4 | 6  11  24  33  зад.  5 | 5  19  25  39  зад.  6 | 7  18  26  40  зад.  1 |
| 7 | 3  13  27  31  зад.  6 | 2  18  29  33  зад.  5 | 1  15  30  34  зад.  7 | 4  16  21  34  зад.  8 | 5  14  22  35  зад.  10 | 7  12  23  36  зад.  9 | 9  17  24  39  зад.  1 | 10  11  25  37  зад.  2 | 6  20  26  40  зад.  3 | 8  19  28  38  зад.  4 |
| 8 | 2  12  28  40  зад.  5 | 1  13  30  38  зад.  6 | 6  14  22  39  зад.  2 | 7  11  23  36  зад.  1 | 3  20  24  37  зад.  3 | 8  16  25  31  зад.  4 | 4  15  26  32  зад.  150 | 5  17  27  35  зад.  7 | 10  19  29  34  зад.  8 | 9  18  21  33  зад.  9 |
| 9 | 1  11  30  39  зад.  4 | 2  12  21  40  зад.  1 | 3  13  28  31  зад.  6 | 4  14  27  32  зад.  5 | 5  15  26  33  зад.  9 | 6  16  24  34  зад.  10 | 7  17  25  35  зад.  8 | 8  18  23  36  зад.  3 | 9  19  22  37  зад.  2 | 10  20  29  38  зад.  7 |

**Вопросы и задания контрольной работы**

1. Классификация, ассортимент и кулинарное назначение полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

2. Принципы производства и сочетаемости основных продуктов с другими ингредиентами при приготовлении полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

3. Документальное оформление поступления сырья на производство, технологические документы.

4. Организация работы мясного цеха. Виды технологического оборудования и способы их безопасной эксплуатации.

5. Организация работы рыбного цеха. Виды технологического оборудования и способы их безопасной эксплуатации.

6. Особенности организации работы мясо-рыбного цеха. Виды технологического оборудования и способы их безопасной эксплуатации.

7. Общие правила организации рабочих мест.

8. Характеристика методов кулинарной обработки сырья и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

9. Контроль качества и безопасности подготовленного сырья и полуфабрикаты для сложной кулинарной продукции. Органолептическая оценка свежести и качества сырья и полуфабрикатов из мяса, птицы, рыбы.

10. Виды производственного инвентаря и инструментов, используемых для приготовления сложной блюд.

11. Основные характеристики мяса. Обработка и подготовка мяса для сложных блюд. Обработка частей туши говядины.

12. Обработка частей туши мелкого скота.

13. Требования к качеству и правила хранения мяса.

14. Основные характеристики и пищевая ценность тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы. Обработка ягнят, поросят, свины голов. Признаки качества.

15. Приготовление полуфабрикатов из мяса молочного поросенка и поросячьей головы.

16. Ассортимент и приготовление полуфабрикатов из мяса.

17. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов из мяса.

18. Приготовление котлетной и кнельной массы из мяса. Ассортимент сложных полуфабрикатов.

19. Приготовление маринадов для мяса. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса.

20. Приготовление рулетов из мяса. Технология приготовления начинок.

21. Классификация и ассортимент рыбы. Характеристика сырья. Пищевая ценность и требования к качеству рыбы.

22. Классификация и ассортимент. Характеристика нерыбного водного сырья. Требования к качеству, условия и сроки хранения. Обработка нерыбного водного сырья.

23. Технологический процесс механической обработки рыбы с костным и хрящевым скелетом. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы.

24. Приготовление полуфабрикатов из рыбы для сложных блюд. Требования к качеству полуфабрикатов.

25. Приготовление и использование кнельной и котлетной массы из рыбы.

26. Варианты подбора пряностей и приправ для рыбы.

27. Классификация, ассортимент и оценка качества птицы. Подготовка домашней птицы и пернатой дичи для приготовления сложных блюд. Требования к качеству и сроки хранения домашней птицы.

28. Основные характеристики и пищевая ценность утиной и гусиной печенки. Требования к качеству и сроки хранения утиной и гусиной печени. Полуфабрикаты из утиной и гусиной печени.

29. Приготовление полуфабрикатов из домашней птицы для приготовления сложных блюд.

30. Приготовление кнельной массы и полуфабрикаты из нее. Варианты подбора пряностей для домашней птицы.

**Практическое задание**

**Приготовление полуфабрикатов**

Составить инструкционную карту и оформить технологическую карту для приготовления полуфабриката по образцу.

***Образец***

*Материально-техническое оснащение*

*Оборудование:*

*Инвентарь, инструменты, посуда:*

*Сырье:*

*Последовательность технологических операций при приготовлении полуфабриката:*

*Операция 1. Организация рабочего места:*

Полуфабрикаты нарезают на производственном столе с маркировкой «……». Инструменты и инвентарь кладут с правой стороны, мясо (рыба, птицы) с левой. Весы должны стоять перед поваром на расстоянии вытянутой руки, разделочную доску с маркировкой «…..» кладут перед собой.

*Операция 2. Получение продуктов:*

Получают сырье и взвешивают его.

*Операция 3. Определение доброкачественности сырья.*

Доброкачественность сырья определяют органолептическим путем, по внешнему виду.

Признаки доброкачественности мяса (рыбы, птицы): описание.

*Операция 4. Обработка мяса (рыбы, птицы):* описание

*Операция 5. Пошаговое приготовление с описанием и фото.*

*Операция 6. Полуфабрикат готов к тепловой обработке (какой?)*

*Требования к качеству полуфабриката:* внешний вид, консистенция, запах, цвет.

*Сроки и условия хранения:*

31. Приготовление полуфабриката «Рулет из мяса».

32. Приготовление полуфабриката «Телячья или баранья грудинка фаршированные».

33. Приготовление полуфабриката «Мясо шпигованное».

34. Приготовление полуфабриката «Рыба фаршированная».

35. Приготовление полуфабриката «Рулет из рыбы».

36. Приготовление полуфабриката «Тельное».

37. Приготовление полуфабриката «Натуральная рубленая масса и приготовление люля-кебаб.

38. Приготовление полуфабриката «Фаршированная куриная ножка».

39. Приготовление полуфабриката «Котлета по-киевски».

40. Приготовление полуфабриката «Кнельная масса и полуфабрикаты из нее».

**Задачи**

1. Определите выход толстого и тонкого края для приготовления бефстроганов из 75 кг говядины 1 категории.

2. Определите необходимое количество массы нетто говядины для приготовления 50 порций полуфабриката «Мясо шпигованное» (по 2-й колонке).

3. Определите закладку баранины 2 категории массой брутто для приготовления 150 порций люля-кебаб по 2-й колонке.

4. Сколько порций грудинки фаршированной можно приготовить из 60 кг козлятины 1 и 2 категории (масса нетто одной порции равна 119 г).

5. Определите массу отходов и потерь при обработке 70 кг севрюги с головой крупного размера на звено с кожей, без хрящей (ошпаренное).

6. Определите массу нетто полуфабриката, подготовленного для жарки во фритюре, если имеется 130 кг осетра среднего размера с головой.

7. Сколько порций солянки из рыбы можно приготовить из 35 кг трески потрошеной обезглавленной по 1-й колонке?

8. Найти количество отходов при обработке 15 кг глухарей, если тушки разделываются на филе.

9. Определить массу брутто индейки потрошеной 1 категории для 100 порций котлет по 1-й колонке, если мякоть используется с кожей.

10. Сколько порций кролика жареного можно приготовить по 1-й колонке, если поступило 40 кг кролика?

**Рекомендуемая литература**

Основные источники:

1. И.П. Самородова. Организация процесса приготовления и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции. Москва. издательский центр «Академия», 2015.

2. Ковалёв Н. И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи.- М.: Деловая литература, ,2010.

3. Анфимова Н.А. Кулинария. – М.: Издательский центр «Академия», 2015.

4. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов. – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

5. Семиряжко Т.Г., Дерюгина Н.Ю. Кулинария. Контрольные материалы. – М.: Издательский центр «Академия», 2014.

Дополнительные источники для студентов:

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 15.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2001 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М.:Хлебпродинформ, 1996,1997.Сборник технологических нормативов.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.-М., Экономика, 1981
5. Сборник рецептур блюд диетического питания.- Киев, Техника, 1988
6. ГОСТ 50647-94 «общественное питание. Термины и определения».
7. ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
8. ГОСТ Р 50762-95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
9. ГОСТ Р 50763 2007. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
10. ГОСТ Р 53104-2008. Услуги общественного питания. Метод органолиптической оценки качества продукции общественного питания.
11. ГОСТ Р 53106-2008. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
12. ОСТ 28-1-95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу»
13. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
14. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
15. СанПиН 42-123-4117-86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов.
16. Порядок проведения санитарно-эпидемиологической экспертизы продукции /Утв. Приказом Министерства здравоохранения Российской Федерации от 15.08.01 № 325.

17. Справочник технолога общественного питания.- М.: Колос,2000

18. А.С. Джабоева, М.Д. Таманова. Технология продуктов питания: Сборник задач. – М.: Магистр ИНЫРА-М, 2012.

19. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес».

«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2010 – 2015 г.

***Интернет-ресурсы для студентов:***

1. <http://www.inforvideo.ru/>

2. <http://supercook.ru>

3. <http://www.millionmenu.ru/>

4. <http://www.gastronom.ru/>

5. <http://www.restoran.ru/>

6. http://knigakulinara.ru/books/

Приложение 1

Государственное профессиональное образовательное учреждение

Ярославской области

Ярославский торгово-экономический колледж

КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

по МДК 01.01

«Технология приготовления полуфабрикатов

для сложной кулинарной продукции»

Работу выполнил(а):

Студент(ка) группы 2АТЗ

специальность 19.02.10

Шифр \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Ф.И.О.)

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(подпись студента)

Работа проверена

«\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_ 2016 г.

Оценка \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Преподаватель:

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Л.В. Игрушкина

Ярославль, 2016