

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижнекамский сварочно-монтажный колледж»

**Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по междисциплинарному курсу МДК.05.01 Технология приготовления сложных
холодных и горячих десертов**

**Форма обучения — очная
Срок обучения — 3 года 10 месяцев
Специальность СПО – 260807 «Технология
продукции общественного питания»
Квалификация – техник-технолог**

Нижнекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по междисциплинарному курсу МДК.05.01 Технология приготовления сложных
холодных и горячих десертов

разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 Технология
продукции общественного питания и рабочей программы

Организация-разработчик:
ГАПОУ «Нижнекамский сварочно-монтажный колледж»

Разработчик:
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и обще-
профессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической комиссией ГАПОУ «Нижнекамский сварочно-монтажный колледж» по профессии «Автомеханику», «Повар, кондитер» и специальности «Технология обслуживания и ремонт автомобильного транспорта», «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК


(подпись)

Казамарова И.В.
Ф.И.О.

Протокол заседателя МЦК № 1 от «28 08 2015г.

Содержание

	Стр.
1 Пояснительная записка	4
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	5
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	6
4 Содержание внеаудиторной самостоятельной работы	8
5 Список литературы	11

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по междисциплинарному курсу МДК.05.01 Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Цель курса – овладеть видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» и соответствующими общими и профессиональными компетенциями, которые позволяют выпускнику колледжа эффективно трудиться по профессии с первого дня работы.

Целью методических рекомендаций является повышение эффективности учебного процесса.

Задачами самостоятельной работы являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления студентов, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания.

**2. Тематический перечень самостоятельной работы,
количество часов**

Наименование раз- деля, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<i>Раздел 1. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных холодных десертов</i>		
Самостоятельная работа № 1	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных холодных десертов.	5
Самостоятельная работа № 2	Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации отдельных сложных холодных десертов».	5
Самостоятельная работа № 3	Разработка новых видов продукции.	5
Самостоятельная работа №4	Составление технологических и технико – технологических карт.	4
Самостоятельная работа №5	Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных десертов у различных народов мира», «Актуальные направления приготовления и подачи холодных десертов».	10
Самостоятельная работа № 6	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно – технической документацией	3
<i>Раздел 2. Организация технологических процессов производства и приготовление сложных горячих десертов</i>		
Самостоятельная работа № 7	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных горячих десертов.	5
Самостоятельная работа № 8	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации отдельных сложных горячих десертов».	4
Самостоятельная работа № 9	Разработка новых видов продукции.	5
Самостоятельная работа №10	Составление технологических и технико– технологических карт.	6
Самостоятельная работа №11	Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих десертов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче горячих десертов».	6
Самостоятельная работа №12	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно – технической документацией.	6

3. Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе, содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Таблица – составить таблицу – это значит раскрыть содержание ответа в виде схемы, таблицы, рисунка, диаграммы и других графических форм.

Алгоритм приготовления. При составлении алгоритма приготовления изделия, необходимо расписать технологический процесс пооперационно. Алгоритм приготовления может быть оформлен схематически, с использованием стрелок или операции записываются одна под другой, и, обязательно, нумеруются.

Критерии оценки таблицы, алгоритма приготовления:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;
- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.

Доклад – это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения литературы и развернутом публичном сообщении по данной проблеме.

Отличительными признаками доклада являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность доклада;
- четкие формулировки и сотрудничество докладчика и аудитории;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Критерии оценки доклада:

1. Четкость постановки цели (макс. 3 балла):
 - 1.1. нет цели;
 - 1.2. цель нечеткая;
 - 1.3. цель четко обозначена.
2. Качество сообщения (макс. 5 баллов):
 - 2.1. докладчик зачитывает;
 - 2.2. докладчик рассказывает, но не объясняет суть работы;
 - 2.3. четко выстроено сообщение/доклад;
 - 2.4. сообщение/доклад сопровождается иллюстративным материалом;
 - 2.5. сообщение/доклад производит выдающееся впечатление.
3. Четкость выводов (макс. 3 балла):
 - 3.1. выводы имеются, но они не доказаны;
 - 3.2. выводы нечеткие;
 - 3.3. выводы полностью характеризуют работу.
4. Качество ответов на вопросы (макс. 3 балла):
 - 4.1. докладчик не может четко ответить на вопросы;
 - 4.2. не может ответить на большинство вопросов;

4.3. отвечает на большинство вопросов.

5. Умение держаться перед аудиторией (макс. 3 балла).

Оценка: «5»- 17- 14 баллов,

«4» - 13-9 баллов,

«3» в – 8-5 баллов.

4. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п ВСР	Наименование ВСР	Цель ВСР	Кол-во часов	Инструкция по выполнению ВСР	Рекомендуемые источники информации	Критерии оценки	Контроль выполнения ВСР																																													
1.	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных холодных десертов.	Закрепление изученного теоретического материала	5	Составить алгоритм приготовления густого киселя, желе, мусса, самбука, сабайона, парфе в рабочей тетради. Названия блюд уточнить у преподавателя дополнительно.	Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-9, Л-8	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы																																													
2.	Составление таблиц «Требование к качеству, сроки реализации отдельных сложных холодных десертов».	Развитие критического и технологического мышления	5	Заполнить таблицу: <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Внешний вид</td> <td style="width: 15%;">Вкус</td> <td style="width: 15%;">Цвет</td> <td style="width: 15%;">Запах</td> <td style="width: 15%;">Консистенция</td> </tr> <tr> <td>Фруктовые салаты</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Шоколадные салаты</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Парфе</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Террин</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Щербет</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Тирамису</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Чизкейк</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Бланманже</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Фруктовые салаты					Шоколадные салаты					Парфе					Террин					Щербет					Тирамису					Чизкейк					Бланманже					Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-9, Л-8	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, тестирование
Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция																																																
Фруктовые салаты																																																				
Шоколадные салаты																																																				
Парфе																																																				
Террин																																																				
Щербет																																																				
Тирамису																																																				
Чизкейк																																																				
Бланманже																																																				
3.	Разработка новых видов продукции.	Развитие навыков по разработке новой продукции	5	Разработать новые виды продукции: - сладкий соус для подачи к крупяным биточкам, - конфеты шоколадные ручной работы с начинкой, - крем. Образец оформления технико-технологических карт смотри Приложение 1.	Л-10, Л-11, Л-8, Л-9	Общие, см.п.3.	Защита рецептуры на уроке																																													

4.	Составление технологических и технико – технологических карт.	Развитие навыков работы с нормативной документацией	4	Составить ТК и ТТК на изученные блюда: компот из свежих яблок, кисель из концентрата, желе многослойное, мусс апельсиновый, самбук яблочный, парфе клубничное, бланманже (фр.кухня), забаглионе, сабайон. Образец оформления технологических и технико-технологических карт смотри Приложение 1,2.	Л-10, Л-11, Л-8, Л-9	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
5.	Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных десертов у различных народов мира», «Актуальные направления приготовления и подачи холодных десертов».	Формирование знаний по технологии приготовления десертов в зарубежных кухнях	10	В докладах рассмотреть основные предпочтения и технологии приготовления холодных десертов английской, французской, итальянской, австрийской, американской кухонь.	Л-4, Л-10, Л-11, Л-8, Л-9	Общие, см.п.3.	
6.	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно – технической документацией	Развитие навыков работы с нормативной документацией	3	В тетради рассмотреть основные разделы нормативной документации.	Л-4, Л-6, Л-10, Л-11, Л-8, Л-9	Общие, см.п.3.	Тестирование, устный опрос
7.	Составление алгоритмов приготовления и отпуска отдельных сложных горячих десертов.	Закрепление изученного теоретического материала	5	Составить алгоритм приготовления пудинга рисового, каши гурьевской, корзиночек с плодами, гренок с яблоками, суфле ванильного, снежков, шоколадного фондю. Наименования блюд уточнить у преподавателя дополнительно.	Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-9, Л-8	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

8.	Составление таблиц «Требования к качеству, сроки реализации отдельных сложных горячих десертов».	Развитие критического и технологического мышления	4	<p>Заполнить таблицу:</p> <table border="1" data-bbox="1057 152 1596 541"> <thead> <tr> <th>Внешний вид</th><th>Вкус</th><th>Цвет</th><th>Запах</th><th>Консистенция</th></tr> </thead> <tbody> <tr><td>Снежки</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Шоколадное фондю</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Сырное фондю</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Кексы морковные</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Кексы с зеленым луком и сыром</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> <tr><td>Фрукты фламбированные</td><td></td><td></td><td></td><td></td></tr> </tbody> </table>	Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция	Снежки					Шоколадное фондю					Сырное фондю					Кексы морковные					Кексы с зеленым луком и сыром					Фрукты фламбированные					Л-1, Л-2, Л-3, Л-4, Л-9, Л-8	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, тестирование
Внешний вид	Вкус	Цвет	Запах	Консистенция																																						
Снежки																																										
Шоколадное фондю																																										
Сырное фондю																																										
Кексы морковные																																										
Кексы с зеленым луком и сыром																																										
Фрукты фламбированные																																										
9.	Разработка новых видов продукции.	Развитие навыков по разработке новой продукции	5	<p>Разработать новые виды продукции:</p> <ul style="list-style-type: none"> - кексы овощные, - фондю фруктовое, - белки в шоколаде. <p>Образец оформления технико-технологических карт смотри Приложение 1.</p>	Л-10, Л-11, Л-8, Л-9	Общие, см.п.3.	Защите рецептуры на уроке																																			
10	Составление технологических и технико-технических карт.	Развитие навыков работы с нормативной документацией	6	<p>Составить ТК и ТТК на изученные блюда: пудинг бисквитный, каша гурьевская, суфле ягодное, кекс тыквенный, фондю ягодное, фрукты фламбированные. Образец оформления технологических и технико-технологических карт смотри Приложение 1,2.</p>	Л-10, Л-11, Л-8, Л-9	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы																																			
11	Подготовка докладов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих десертов у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче горя-	Формирование знаний по технологии приготовления десертов в зарубежных кухнях	6	<p>В докладах рассмотреть основные предпочтения и технологии приготовления горячих десертов английской, французской, итальянской, австрийской, американской кухонь.</p>	Л-4, Л-10, Л-11, Л-8, Л-9	Общие, см.п.3.	Выступление на учебном / семинарском занятии																																			

	чих десертов».						
12	Работа со сборником рецептур блюд и кулинарных изделий, сборником рецептур блюд зарубежной кухни, справочником технолога, нормативно – технической документацией.	Развитие навыков работы с нормативной документацией	6	В тетради рассмотреть основные разделы нормативной документации.	Л-4, Л-6, Л-10, Л-11, Л-8, Л-9	Общие, см.п.3.	Фронтальный опрос, тестирование

5. Список литературы

Основные источники:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: Учебник,- М.: Изд. Центр. Академия, 2010. (Л-1)
2. Богушев В.И. Технология приготовления пищи: Учебно- методические пособие.- Ростов н/Д: Фениксм, 2010 (Л-2)
3. Мальчикова И.Г.(и др.) Кулинария: Учеб. Пособие,- М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2011 (Л-3)
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП – 14-е изд., испр. И доп.-СПб.: Профи,2010 (Л-4)

Дополнительные источники:

- 1.Бурашников Ю. М., Максимов А.С., Сысоев в.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств.- М.: ИТК «Дашков и К°», 2011 (Л-5)
2. Дубцов Г.Г., Сиданова М.Ю., Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции.- И.: Изд. Центр Академия, 2006 (Л-6)
3. Европейские обычаи питания: Учеб. Пособие/ Перевод с англ. Михеевой2а.А.-М., 2007 (Л-7)
4. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: УЧЕБ. Пособие.- М.,2007 (Л-8)
5. Кухни народов мира (31 том). Издательство. Директ- Медиа. По заказу ЗАО Издательский дом. Комсомольская правда, 2011 (Л-9)
6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ авт.- сост.: Здобнова.И.,Цыганенко В.А.. – к., ООО Издательство Арий, М.: ИКТЦ Лада, 2011 (Л-10)
7. Сборник рецептур на продукцию общественного питания –М.: Де Ли Плюс, 2011 (Л-11)
8. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни / Под ред. Проф. Васюковой А.Т.-М.:ИТК Дашков и К,2009 (Л-12)

Журналы:

- «Питание и общество»
- «Пищевая промышленность»
- «Ресторанные ведомости»
- «Вы и Ваш ресторан»

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. [http\\ WWW. PITPORTAL.RU](http://WWW.PITPORTAL.RU) – Ассоциация предприятий общественного питания. (Л-13)
2. [http\\ WWW.normacs.ru](http://WWW.normacs.ru)-сборники нормативов. (Л-14)
3. ЭБС Издательский Центр «Академия» (Л-15)

Приложение 1

УТВЕРЖДАЮ
Директор фито-бара «Eco-life»
И.И. Иванов
« ____ » 20 ____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 Куриная грудка с апельсинами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Куриная грудка с апельсинами» вырабатываемое и реализуемое фито-баром «Eco-life».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

2.1 Для приготовления курицы тушеной с грибами используют следующее сырье:

Мясо птицы.....	ГОСТ 21784
Апельсины	ГОСТ Р 53596-2009
Сыр Голландский.....	ГОСТ 32260-2013
Сметана	ГОСТ 31452-2012
Чеснок	ГОСТ Р 55909-2013
Помидоры черри.....	ГОСТ Р 55906-2013
Петрушка свежая.....	ГОСТ Р 55904-2013

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления куриной грудки с апельсинами, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, гр	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы	278	100
Апельсины	45	30
Сыр Голландский	12	10
Сметана 10%	7	7
Чеснок	4	3
Сыр Голландский (для панировки)	8	7
Масса полуфабриката	-	155
Масса запеченного изделия	-	120
Помидоры черри	26	25
Зелень	6	5
ВЫХОД	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (1994 г.).

4.2. Филе птицы зачищают. Сбоку вырезать ножом «карман» и наполнить зачищенными апельсиновыми дольками.

На мелкой терке натереть сыр, перемешать со сметаной и измельченным чесноком. Массу выложить поверх апельсинов. Грудки закрепить в месте разреза.

Выпекать в жарочном шкафу 30-35 минут при температуре +250⁰ С. За 10-15 минут до готовности грудку сверху посыпать мелко натертым сыром.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Перед отпуском разрезают вдоль на две части и укладывают на столовую тарелку разрезом вверх. При подаче блюдо оформляют помидорами черри и зеленью.

5.2. Температура подачи +60...+65⁰ С.

Реализуется сразу же по приготовлению. Хранению не подлежит.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид: куриная грудка сохранила форму. На поверхности – румяная корочка.

Вид на разрезе: куриная грудка ровным слоем покрывает начинку. На разрезе четко видна начинка из апельсина.

Консистенция: грудки – мягкая, сочная; апельсина – мягкая.

Цвет: куриной грудки – серо-розовый

Вкус и запах: приятный, свойственный входящим ингредиентам.

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 20,7

Массовая доля жира, %(не менее) 3,1

Массовая доля соли, %(не более) 0,7

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 110

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается

в массе продукта, г 0,01

Каугулазоположительные стафилококки, не

допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы,

не допускаются в массе продукта, г 25,0

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
150	36,54	7,65	4,485	155,08/226,41

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____

Приложение 2

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х ч. Ч. 1, 1996 г.

Наименование предприятия
Рецептура № 240

Технологическая карта №_____
Наименование блюда: Картофель, запеченный в сметанном соусе

Наименование продуктов	Норма расхода продуктов на 1 порцию, г		Норма расхода продуктов на 50 порций, кг		Норма расхода продуктов на 100 порций, кг		Технология приготовления, оформление, показатели качества
	брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Картофель (сырой)	387	280	19,35	14,0	38,7	28,0	Технология приготовления: Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, затем нарезают ломтиками, молодой картофель используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают на порционные сковороды или противень, смазанные жиром, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают. При отпуске посыпают зеленью. Срок реализации – 1 час. Показатели качества: Внешний вид: на поверхности румяная корочка. Консистенция: неоднородная, нежная, сочная, мягкая. Цвет: поверхности - равномерный, золотистый или светло-коричневый. Вкус и запах: в меру соленый, свойственный входящим ингредиентам.
или картофель (предварительно сваренный в кожуре)	331	241	16,55	12,05	33,1	24,1	
Маргарин столовый	15	15	0,75	0,75	1,5	1,5	
Масса жареного картофеля	—	200	-	10,0	-	20,0	
Лук репчатый	36	30	1,8	1,5	3,6	3,0	
или лук зеленый	29	23	1,45	1,15	2,9	2,3	
Маргарин столовый	5	5	0,25	0,25	0,5	0,5	
Масса пассерованного лука	—	15	-	0,75	-	1,5	
Яйца	1 шт.	40	50 шт.	2,0	100 шт.	4,0	
Масса полуфабриката	—	255	-	12,75	-	25,5	
Масса готового продукта	—	230	-	11,5	-	23,0	
Выход	—	230	-	11,5	-	23,0	
Пищевая и энергетическая ценность							
Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность ккал/кДж			
100	12,7	15,2	16,3	224,0/327,04			

Директор _____

