

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

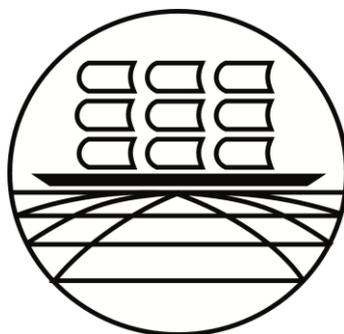
«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»


И.В. Артеменко

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ПМ.02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от 29 мая 2019 г.

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Рецензент: Минеева Е. Н., преподаватель отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Содержание

Лист ознакомления	2
Учет экземпляров	3
Учет корректуры	4
Введение	6
Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся	9
Порядок выполнения самостоятельной ра- боты обучающихся	12

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по профессиональному модулю ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014 г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

28.08.2018 г.

утверждения

1.1 Цели и задачи самостоятельной работы -

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ПМ.02 обучающийся должен **уметь**:

У1 органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;

У2 использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У3 проводить расчеты по формулам;

У4 безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У5 выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;

У6 выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;

У7 оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами.

знать:

31 ассортимент канapé, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;

32 варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канapé и легких закусок;

33 правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

34 способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;

35 требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канapé, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

36 требования к качеству готовых канapé, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;

37 органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;

38 температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канapé, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;

39 ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;

310 правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;

311 правила соусной композиции сложных холодных соусов;

312 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;

313 технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

314 варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;

315 методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;

316 варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;

317 варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;

318 технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;

319 варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;

320 гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

321 требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;

322 риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;

323 методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ. 02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес	У1-У7. З1-З23. ПО1-ПО8.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У1-У7. З1-З23. ПО1-ПО8.
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У1-У7. З1-З23. ПО1-ПО8.
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У1-У7. З1-З23. ПО1-ПО8.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У1-У7. З1-З23. ПО1-ПО8.

ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 7.	Брать ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У1-У7. 31-323. ПО1-ПО8.
ПК 2.1.	Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.	У1-У7. 31, 32, 35, 36, 38, 313, 315, 316, 322, 323. ПО1-ПО6, ПО8.
ПК 2.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.	У1-У7. 31, 33-38, 312-316, 318, 319 -323. ПО1- ПО8.
ПК 2.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.	У1-У7. 31, 35-315, 317, 320-323. ПО1-ПО5, ПО7, ПО8.

2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Аудиторная учебная нагрузка, час	Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма организации самостоятельной работы обучающегося	Уровень освоения	Рекомендуемые источники литературы
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Организация и технология приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд.		86	56	24			
Тема 1.1. Организация и технология приготовления бутербродов, легких и сложных холодных закусок, салатов.		42	28	12		3	
	Самостоятельная работа						
	Классификация сложных холодных закусок и блюд.			2	Схематичное изображение классификации холодных блюд и закусок.	1	1.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.332) 3.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
	Составление технологических схем приготовления холодных закусок.			2	Составление технологических схем	3	
	Составление технологических карт на холодные закуски.			2	Составление технологических карт	2	
	Составление технико-технологических карт на холодные закуски.			4	Составление технико-технологических карт	2	
	Решение задач на тему: «Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и салатов».			2	Решение задач	3	
Тема 1.2.		44	28	12			

Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей и яиц.	Самостоятельная работа						
	Составление технологических схем приготовления холодных блюд.			2	Составление технологических схем приготовления холодных блюд.	3	1.ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию 2.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.332) 3.Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. 4.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.
	Подбор гарниров и соусов для сложных холодных блюд.			2	Подбор гарниров и соусов.	3	
	Подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд.			2	Подбор оборудования и производственного инвентаря.	2	
	Оформление и сервировка холодных блюд.			2	Оформление и сервировка холодных блюд.	3	
	Составление технико-технологических карт на холодные блюда.			4	Составление технико-технологических карт.	3	
Раздел 2 Организация и технология приготовления холодных соусов.		25	18	5			
Тема 2.1 Технология приготовления сложных холодных соусов.	Самостоятельная работа						
	Подготовка алкогольных напитков для приготовления соусов.			3	Подготовка конспекта по предложенной тематике	2	1.Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(
	Подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов.			2	Подбор оборудования и производственного инвентаря для пригото	3	

					ния соусов.		<p>стр.198) 2.Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. 3.Румянцев А. В. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.</p>
--	--	--	--	--	-------------	--	---

Раздел 1 Организация и технология приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд.

Тема 1.1. Организация и технология приготовления бутербродов, легких и сложных холодных закусок, салатов.

Цель:

1. Закрепить классификацию сложных холодных закусок и блюд.
2. Составить технологические схемы приготовления холодных закусок.
3. Составить технологическую документацию на холодную кулинарную продукцию.
4. Решить задачи.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В., ГОСТ 31987.

Вопросы для изучения:

1. Классификация сложных холодных закусок и блюд.
2. Составление технологических схем приготовления холодных закусок.
3. Составление технологических карт на холодные закуски.
4. Составление технико-технологических карт на холодные закуски.
5. Решение задач на тему: «Расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных закусок и салатов».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо схематично изобразить классификацию холодных блюд и закусок.
2. Составьте технологические схемы приготовления салата из сырых овощей (рецептура №56 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.) и яиц, фаршированных сельдью и луком (рецептура №97 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.)
3. Составьте технологическую карту на блюдо «Салат грибной с клюквой» (рецептура №129 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).
4. Составьте технико-технологическую карту на любую холодную закуску не из сборника рецептур.
5. Решите задачи:
 - 5.1 Определите, какое количество сырья потребуется для приготовления 65 порций языка заливного по рецептуре № 251 (1) с гарниром по рецептуре № 998 (1) в марте, если на производство поступил язык говяжий.
 - 5.2 Определите закладку продуктов массой брутто для приготовления 50 порций ассорти рыбного по рецептуре № 230 (1) в апреле, если на производстве имеется семга соленая потрошенная мелкая.
 - 5.3 Определите, какое количество порций закуски "Уральский рулет" по рецептуре № 240 можно приготовить, если на производстве имеется 80 кг говядины II категории.
 - 5.4 Определите, какое количество порций канapé с килькой и яйцом по рецептуре № 45 можно приготовить, если на предприятие поступила килька – 14 кг, яйцо куриное II категории массой брутто 47 кг.
 - 5.5 Определите набор и количество сырья, необходимое для приготовления в феврале 95 порций рыбы отварной по рецептуре № 624 (1) с гарниром по рецептуре № 997 (1) и соусом хрен по рецептуре № 1069 (1), если на предприятие поступила севрюга среднего размера с головой.

Обучающиеся должны владеть учебной информацией в объеме, указанном в рабочей программе профессионального модуля, и быть готовыми отвечать по всем вопросам, приведенным ниже.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите классификацию холодных блюд и закусок.
2. Укажите температуру подачи холодных закусок.
3. Перечислите основные разделы технологических карт.
4. Перечислите основные разделы технико-технологических карт

Рекомендуемая литература:

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.332)
3. Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Тема 1.2 Организация и технология приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, птицы, овощей и яиц.

Цель:

1. Составить технологические схемы приготовления холодных блюд.
2. Подобрать гарниры и соусы для сложных холодных блюд.
3. Подобрать оборудование и производственный инвентарь для приготовления холодных блюд.
4. Закрепить принципы оформления и сервировки холодных блюд.
5. Составить технико-технологические карты на холодные блюда.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В., ГОСТ 31987.

Вопросы для изучения:

1. Составление технологических схем приготовления холодных блюд.
2. Подбор гарниров и соусов для сложных холодных блюд.
3. Подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления холодных блюд.
4. Оформление и сервировка холодных блюд.
5. Составление технико-технологических карт на холодные блюда.

Порядок выполнения задания.

1. Составить технологические схемы приготовления рыбы заливной с гарниром (рецептура №205 (1) Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.) и курицы фаршированной (рецептура №237 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.)

2. Осуществить подбор гарниров и соусов для следующих сложных холодных блюд:
- Поросенок отварной с хреном (рецептура №234 (1) Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Рыба отварная с гарниром и хреном (рецептура №225 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Рыба заливная с гарниром (рецептура №228 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Филе дичи под майонезом (рецептура №235 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Язык заливной (рецептура №251 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Обоснуйте выбор гарниров и соусов.

3. Выполнить подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления следующих холодных блюд:

- Поросенок жареный с соусом ткемали 3 порции (рецептура №252 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Студень из говядины 10 порций (рецептура №255 (2) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Оборудование, посуда и инвентарь, используемые для приготовления блюда.

Название технологического процесса	Название цеха	Оборудование	Посуда	Инвентарь
И т.д.				

4. Предложите варианты оформления, подачи и сервировки следующих холодных блюд:

- Корнеттики с муссом ветчинным (рецептура №242 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Филе из кур фаршированное (рецептура №238 Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Студень свиной (рецептура №245 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Ассорти рыбное (рецептура №230 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);
- Сельдь рубленая с гарниром (рецептура №231 (1) Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Результаты оформите в виде таблицы 2.

Таблица 2 – Варианты оформления, подачи и сервировки холодных блюд.

№ рецептуры	Название блюда	Температура подачи	Способы оформления	Варианты подачи	Посуда, используемая для сервировки и подачи блюда

Для выполнения задания рекомендуется пользоваться конспектом лекций, Сборником рецептов блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В., Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002. (стр.101)

5. Составьте технико-технологическую карту на любое сложное холодное заливное блюдо из рыбы или мяса не из сборника рецептов.

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите способы и варианты подачи сложных холодных блюд из рыбы.
2. Опишите способы и варианты подачи сложных холодных блюд из мяса.
3. Опишите способы и варианты подачи сложных холодных блюд из птицы.
4. Укажите температуру подачи холодных блюд.
5. Перечислите основные принципы подбора гарниров и соусов к холодным блюдам из разного вида сырья.
6. Перечислите основные разделы технико-технологических карт

Рекомендуемая литература:

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
2. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.332)
3. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002.
4. Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. – М.: ДиС, 2002. – 1016 с.

Раздел 2 Организация и технология приготовления холодных соусов.

Тема 2.1 Технология приготовления сложных холодных соусов.

Цель:

1. Освоить подготовку алкогольных напитков для приготовления соусов.
2. Подобрать оборудование и производственный инвентарь для приготовления соусов.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература, конспекты, сборник рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В., ГОСТ 31987.

Вопросы для изучения:

1. Подготовка алкогольных напитков для приготовления соусов.
2. Подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления соусов.

Порядок выполнения задания.

1. Пользуясь рекомендуемой литературой, составьте конспект по принципам подготовки алкогольных напитков для приготовления соусов (Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.198)

2. Выполнить подбор оборудования и производственного инвентаря для приготовления следующих соусов:

- Соус майонез с желе 5 кг (рецептура №1065 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.);

- Маринад овощной с томатом 12 кг (рецептура №1070 Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий под редакцией Румянцева А.В.).

Результаты оформите в виде таблицы 3.

Таблица 3 – Оборудование, посуда и инвентарь, используемые для приготовления блюда.

Название технологического про-	Название цеха	Оборудование	Посуда	Инвентарь

цесса				
И т.д.				

Вопросы для самопроверки и контроля.

1. Опишите принципы подготовки алкогольных напитков для приготовления соусов.
2. Перечислите виды алкогольных напитков, используемых для приготовления соусов.
3. Опишите способы и варианты оформления холодных блюд соусами.
4. Перечислите основные холодные соусы для приготовления и подачи холодных блюд из разного вида сырья.

Рекомендуемая литература:

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи / под редакцией доктора технических наук, проф. Николаевой М.А. — М.: Омега-Л, 2003. — 467 с. — ISBN 978-5-93211-044-7.(стр.198)
2. Кучер Л. С., Шкуратова Л. М. Организация обслуживания общественного питания: Учебник. — М.: Издательский Дом «Деловая литература», 2002.
3. Румянцев А. В. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий / А. В. Румянцев. — М.: ДиС, 2002. — 1016 с.