

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»
ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
для студентов по выполнению
самостоятельных внеаудиторных работ
по профессиональному модулю 05
**ПРИГОТОВЛЕНИЕ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ**

**МДК.05.01. ТЕХНОЛОГИЯ ОБРАБОТКИ СЫРЬЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЯ БЛЮД ИЗ МЯСА И ДОМАШНЕЙ
ПТИЦЫ**

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии
19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
«06» ноября 2014 г.

Разработчик(и): Солодкова Е.Н., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,

управления и экономики

Протокол № 3 от «06» ноября 2014.

Председатель ПЦК

Солодкова Е.Н.

Согласовано

Солодкова Е.Н.

подпись

Осипова Т.М.

Ф.И.О.

зав.отделением

бухгалтерия
и банком

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПISKA.

Настоящие Методические указания (далее МУ) по выполнению самостоятельных внеаудиторных работ предназначены для студентов НПО 260807.01 «Повар, кондитер», и служат руководством по выполнению самостоятельных работ профессионального модуля 05 (далее ПМ.05).

Цели МУ - помощь студентам в выполнении самостоятельных работ для:

- систематизации и закрепления полученных теоретических и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов, проявление творческой инициативы, ответственности и организованности.

Каждая самостоятельная работа выполненная студентом, проверяется и оценивается преподавателем. Критерии оценок прилагаются по каждой теме.

Результатом освоения ПМ. 05 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «**Приготовление блюд из мяса и домашней птицы**» и составляющих его профессиональных компетенций (далее ПК), а также общих компетенций (далее ОК), формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

По завершению изучения модуля, студент должен

уметь:

- проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;
- использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;
- оценивать качество готовых блюд.

Отработка навыков самостоятельной работы способствует овладению следующими **общими и профессиональными компетенциями**, в соответствии с которыми студент должен:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

ОК 4. Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК 6. Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.

ПК 5.1. Производить подготовку полуфабрикатов из мяса, мясных продуктов и индейской птицы.

ПК 5.2. Производить обработку и приготовление основных полуфабрикатов из мяса, мясопродуктов и домашней птицы.

ПК 5.3. Готовить и оформлять простые блюда из мяса и мясных продуктов.

ПК 5.4. Готовить и оформлять простые блюда из домашней птицы.

Методические указания включают в себя:

1. Перечень заданий для внеаудиторной самостоятельной работы;
2. Методические указания по выполнению данных работ;
3. Критерии оценки самостоятельной работы;
4. Формы контроля по выполнению самостоятельных работ;
5. Рекомендуемую литературу.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы.

№ по КТП	Тема	Содержание заданий	Кол-во часов
1.2.	Технология приготовления полуфабрикатов из говядины.	Сделать таблицу на тему: «Виды полуфабрикатов из говядины и их кулинарное использование».1	2
1.3.	Технология приготовления полуфабрикатов из свинины и баранины	Сделать таблицу на тему: «Виды полуфабрикатов из свинины и баранины и их кулинарное использование».2	2
1.4.	Технология приготовления рубленой, котлетной массы и полуфабрикатов из них.	Разработать презентацию на тему: «Виды полуфабрикатов из котлетной и рубленой массы».3	4
1.5.	Обработка, характеристика, пищевая ценность домашней птицы.	Разработать презентацию на тему: «Заправка птицы в одну нитку». 4	3
1.6.	Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы.	Разработать презентацию на тему: «Приготовление полуфабрикатов из птицы».5	3
1.8.	Обработка субпродуктов и приготовление полуфабрикатов из субпродуктов.	1. Сделать таблицу на тему: «Требования к качеству и сроки хранения полуфабрикатов из мяса, субпродуктов и домашней птицы». 6	2
2.3.	Технология приготовления блюд из жареного мяса.	Составить карту письменного инструктирования по теме: «Приготовление бефстроганов». 7	2
2.5.	Технология приготовления блюд из тушёного мяса.	Разработать презентацию теме: «Блюда из тушёного мяса» 8	2
2.6.	Технология приготовления блюд из запечённого мяса.	Составить карту письменного инструктирования по теме: «Запеканка картофельная». 9	2
2.7.	Технология приготовления блюд из рубленой массы.	Разработать презентацию по теме: «Блюда из рубленой массы» 10	3
2.8.	Технология приготовления блюд из котлетной массы.	Разработать презентацию по теме: «Блюда из котлетной массы» 11	3
2.9.	Технология приготовления блюд из птицы и субпродуктов.	Составить схему блюда: «Печень жареная».	2
ИТОГО			30

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, М.: Академия, 2008.328с.

2. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров: Практикум: уч. пособие для УНПО. М.: Академия, 2009. 128с.

Справочники:

1. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 т.Т.2, уч. пособие для УНПО. М.: Академия, 2007. 387с.
2. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: уч. пособие. М.: ИЦ Академия, 2008. 496с.
3. Богатырёва Е.А., Точкова Л.П., Основы физиологии питания, санитарии и гигиены: уч. пособие для УНПО. М.: Академкнига, 2007. 185с

Интернет-ресурсы:

1. «Кулинарный портал». Форма доступа: <http://vkus.by>.
2. Главный кулинарный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: <http://www.horeca.ru>

Самостоятельная работа № 1

Тема: Технология приготовления полуфабрикатов из говядины.

Цель: Систематизировать знания по приготовлению полуфабрикатов из говядины.

Задание: Сделать таблицу на тему: «Виды полуфабрикатов из говядины и их кулинарное использование».

Виды полуфабрикатов:

1. Ростбиф;
2. Шпигованное мясо;
3. Лангет;
4. Антрекот;
5. Бефстроганов;
6. Азу;
7. Шашлык по-московски.

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария, М.: Академия, 2008. 328с.

Алгоритм выполнения и оформления работы:

1. Внимательно прочитайте материал конспекта и учебника;
2. Изучите материал, содержащий приготовление полуфабрикатов из говядины;
3. На основании полученных знаний заполнить таблицу по образцу.

Образец заполнения таблицы

«Виды полуфабрикатов из говядины, их кулинарное использование».

Вид полуфабриката.	Кулинарное использование.
Отварное мясо	Варка основным способом.
Зразы отбивные	Жарка основным способом, затем тушение

Критерии оценок:

- «5» - 7 заданий выполнено в полном объеме и верно;
«4» - 5 задания выполнены в полном объеме и верно;
«3» - 3 задания выполнены в полном объеме и верно;
«2» - выполнено менее 3-х заданий.