

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 06
ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ ХОЛОДНЫХ
БЛЮД И ЗАКУСОК

МДК.06.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ОФОРМЛЕНИЯ ХОЛОДНЫХ БЛЮД И ЗАКУСОК

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 г.

Председатель ПЦК

Смирнов Н.В.

Согласовано Или Осипово 21, зав. отделением бухгалтерского
подпись Ф.И.О. и др. и др.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

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 06 (далее ПМ.06).

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. 06 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности **«Приготовление холодных блюд и закусок»** 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 гастрономических продуктов;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления холодных блюд и закусок;
- использовать различные технологии приготовления и оформления холодных блюд и закусок;
- оценивать качество холодных блюд и закусок;
- выбирать способы хранения и хранить с соблюдением требований к безопасности пищевых продуктов;
- проводить бракераж, выявлять дефекты и устранять их;

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 6.1. Готовить бутерброды и гастрономические продукты порциями

ПК 6.2. Готовить и оформлять салаты;

ПК 6.3. Готовить и оформлять простые холодные закуски;

ПК 6.4. Готовить и оформлять простые холодные блюда.

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.

Методические указания составлены в соответствии с тематическим планом по ПМ 06 и составляют 22 часа.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы.

№ по КТП	Тема	Содержание заданий	Кол-во часов
1.1.	Ассортимент, классификация, значение в питании человека. бутербродов.	Разработать презентацию на тему «Приготовление открытых и закрытых бутербродов».	2
1.2.	Технология приготовления и оформления бутербродов, гастрономических продуктов порциями.	Разработать презентацию на тему «Приготовление закусочных и горячих бутербродов».	2
2.1.	Ассортимент, классификация, пищевая ценность салатов.	Составить таблицу «Пищевая ценность овощей». 10 видов	1
2.2.	Технология приготовления, оформления, правила подачи салатов из сырых овощей.	Составить схему технологии приготовления салата «Весна».	1
2.3.	Технология приготовления, оформления, правила подачи салатов из варёных овощей.	Составить схему технологии приготовления салатов «Мясной», «Столичный»	2
2.4.	Технология приготовления, оформления, правила подачи винегретов.	Составить таблицу «Ассортимент и особенности приготовления винегретов»	1
3.2.	Кулинарная обработка продуктов для приготовления холодных блюд и закусок из овощей, грибов и яиц.	Составить таблицу «Условия и сроки хранения холодных блюд и закусок».	2
3.3.	Приготовление оформления, правила подачи, условия и сроки хранения простых закусок из овощей.	Составить схему технологии приготовления «Помидоры фаршированные мясным салатом».	2
3.4.	Приготовление оформления, правила подачи, условия и сроки хранения простых закусок из грибов.	Составить схему технологии приготовления «Грибы, маринованные с луком».	1
3.5.	Приготовление оформления, правила подачи, условия и сроки хранения простых закусок из яиц.	Составить презентацию по теме: «Яйца, фаршированные сельдью и луком с гарниром».	2
4.1.	Ассортимент, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса и субпродуктов.	Составить презентацию по теме: «Паштет из печени».	2
4.2.	Ассортимент, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных блюд из рыбы.	Составить презентацию по теме: «Жареная рыба под маринадом».	2
4.3.	Ассортимент, технология приготовления, условия и сроки хранения холодных блюд из мяса птицы.	Составить презентацию по теме: «Заливное из птицы».	2
ИТОГО			22

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: