

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.



Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.

ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507408B8B02FAC49F694BA10A4272
Владелец: Софина Галина Ивановна
Действителен с 25.09.2023 по 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВНЕАУДИТОРНЫМ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТАМ**

ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной
кулинарной продукции

МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

Введение

Требования работодателей к современному специалисту, а также федеральный государственный образовательный стандарт СПО ориентированы, прежде всего, на умения самостоятельной деятельности и творческий подход к специальности. Профессиональный рост специалиста, его социальная востребованность, как никогда зависят от умений проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой обучающихся, в том числе и их самостоятельной работой.

Методические указания по выполнению самостоятельных работ по дисциплине «ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции» созданы Вам в помощь для работы во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае невыполнения работы по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за самостоятельную работу Вы должны найти время для ее выполнения или передачи.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж (консультацию) с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы.

Внимание! Если в процессе выполнения заданий для самостоятельной работы возникают вопросы, разрешить которые Вам не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений

ПЕРЕЧЕНЬ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

Раздел модуля	Самостоятельная работа	№ СР	Форма предоставления отчета
Раздел 1. Определение качества и безопасности сырья и его товароведная оценка.	Изучение товароведной характеристики сырья для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	1	Презентация в программе Power Point
		2	Отчет по форме
Раздел 2. Использование оборудования для приготовления сложной холодной кулинарной продукции	Современное оборудование для приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	3	Реферат по заданной теме
Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложной холодной кулинарной продукции.	Разработка рецептуры, оформления и подачи холодного блюда.	4	Отчет по форме: <ul style="list-style-type: none">• технико-технологическая карта• схема блюда• алгоритм• изображение
Раздел 4. Контроль качества сложной холодной кулинарной продукции.	Методы контроля качества и безопасности кулинарной продукции.	5	Реферат по заданной теме
Раздел 5. Организация производства сложной холодной кулинарной продукции.	Анализ организации рабочих мест по приготовлению холодной кулинарной продукции на предприятиях общественного питания.	6	Презентация в программе Power Point
Всего часов - 158			

Самостоятельная работа 1.

Подготовить презентацию по одной из тем:

1. Товароведная характеристика балычных изделий.
2. Товароведная характеристика корнеплодов.
3. Товароведная характеристика грибов.
4. Товароведная характеристика капустных овощей.
5. Товароведная характеристика квашеных овощей и грибов.
6. Товароведная характеристика мясных консервов.
7. Товароведная характеристика орехов.
8. Товароведная характеристика рыбных гастрономических товаров.
9. Товароведная характеристика сыров.
10. Товароведная характеристика ягод.
11. Товароведная характеристика нерыбного водного сырья на примере японской кухни.

Как создать презентацию

Создание презентации состоит из трех этапов:

I. Планирование презентации – это многошаговая процедура, включающая определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала.

Планирование презентации включает в себя:

1. Определение целей.
2. Сбор информации об аудитории.
3. Определение основной идеи презентации.
4. Подбор дополнительной информации.
5. Планирование выступления.
6. Создание структуры презентации.
7. Проверка логики подачи материала.
8. Подготовка заключения.

II. Разработка презентации – методологические особенности подготовки слайдов презентации, включая вертикальную и горизонтальную логику, содержание и соотношение текстовой и графической информации.

III. Репетиция презентации – это проверка и отладка созданной презентации.

Требования к оформлению презентаций

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

Стиль	Соблюдайте единый стиль оформления Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. Для фона и текста используйте контрастные цвета. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде.

	Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.
--	--

Представление информации:

Содержание информации	Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
Расположение информации на странице	Предпочтительно горизонтальное расположение информации. Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	Для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	Следует использовать: о рамки; границы, заливку; о штриховку, стрелки; о рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: <input type="checkbox"/> с текстом; <input type="checkbox"/> с таблицами; <input type="checkbox"/> с диаграммами.

Самостоятельная работа 2.

Пользуясь конспектом, заполните отчет:

<p>1. Сыр получают</p> <p>а) скисанием молока</p> <p>б) свертыванием молока</p> <p>в) ферментированием молока</p> <p>г) созреванием молока</p> <p>2. При созревании сыра полноценные белки расщепляются до</p> <p>а) сахаров</p> <p>б) молекул</p> <p>в) аминокислот</p> <p>г) солей</p> <p>3. При производстве сырное зерно подогревают (второй нагрев) для</p>
--

- а) лучшего отделения сыворотки
 б) созревания сыра
 в) сквашивания молока
 г) пастеризации
4. Сыры парафинируют и покрывают полимерной пленкой для
 а) предохранения корки сыра от разрушения
 б) придания сыру вкуса
 в) предохранения сыра от образования плесени
 г) придания головкам сыра формы
5. Сыр «Моцарелла» относится к группе сыров:
 а) твердые
 б) мягкие сычужные
 в) кисломолочные
 г) рассольные
6. Плавленые сыры вырабатывают из:
 а) сухого молока
 б) сыров
 в) сметаны
 г) творога
7. Сортность сыра определяют органолептически по системе:
 а) 100-балльной
 б) 5-балльной
 в) 10-балльной
 г) 1000-балльной
8. Сыр хорошо использовать как закуску перед едой, т.к.
 _____ .
9. По способу свертывания молока сыры бывают
 а) _____ (получают путем _____)
 б) _____ (получают путем _____)
10. По консистенции, содержанию влаги, технологии производства сыры делят на
 а) _____
 б) _____
 в) _____
11. Твердые сычужные сыры подразделяют на группы:
 а) _____

 б) _____

 в) _____

 г) _____
 _____ (к этой группе относятся сыры: _____ , _____)
12. Мягкие сычужные сыры подразделяют на группы:
 а) _____

 б) _____
 _____ (к этой группе относится сыр _____)
 в) _____
 _____ (к этой группе относится сыр _____)

К ведению лекций предъявляются следующие требования:

- 1) Лекции должны вестись аккуратно и разборчиво в одной рабочей тетради;
- 2) Каждая лекция должна быть отделена от другой и легко находиться среди записей;
- 3) Позволяется использование стержней различных цветов для выделения отдельных ключевых частей лекции.

При подготовке к любому занятию обучающийся обязан самостоятельно проработать конспект лекции:

- 1) Прочтение записей;
- 2) Выделение ключевых фраз (мыслей) и опорных слов (терминов и понятий) лекции, которые можно выделить текстовым выделителем;
- 3) Для более качественного усвоения материала приветствуется составление опорного плана лекции;
- 4) Выделение и определение лингвистических терминов, составление словаря лингвистических терминов и понятий.

Самостоятельная работа 3

Подготовить реферат на одну из тем:

1. Характеристика и безопасная эксплуатация овощерезательных машин.
2. Характеристика и безопасная эксплуатация блендеров.
3. Характеристика и безопасная эксплуатация миксеров.
4. Характеристика и безопасная эксплуатация многофункциональных комбайнов.
5. Характеристика и безопасная эксплуатация оборудования для вакуумирования и упаковки.

Реферат - вид самостоятельной научно - исследовательской работы, где автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее.

Этапы работы над рефератом

- Подбор и изучение основных источников по теме (как рекомендуется использовать не менее 8 — 10 источников).
- Составление библиографии.
- Обработка и систематизация материала. Подготовка выводов и обобщений.
- Разработка плана реферата.
- Написание.
- Публичное выступление с результатами исследования.

В реферате соединяются три качества исследователя: умение провести исследование, умение преподнести результаты слушателям квалифицированно ответить на вопросы.

Отличительной чертой реферата является научный, академический стиль. Академический стиль - это совершенно особый способ подачи текстового материала, наиболее подходящий для написания учебных и научных работ. Данный стиль определяет следующие нормы:

- предложения могут быть длинными и сложными;
- часто употребляются слова иностранного происхождения, различные термины;
- употребляются вводные конструкции типа «по всей видимости», «на наш взгляд»;
- авторская позиция должна быть, как можно менее выражена, то есть должны отсутствовать местоимения «я», «моя (точка зрения)»;
- в тексте могут встречаться штампы и общие слова.

Общая структура такого реферата может быть следующей:

- Формулировка темы исследования (причем она должна быть не только актуальной, но и оригинальной, интересной по содержанию).
- Актуальность исследования (чем интересно направление исследований, в чем заключается его важность, какие ученые работали в этой области, каким вопросам в данной теме уделялось недостаточное внимание, почему обучающимся выбрана именно эта тема).

- Цель работы (в общих чертах соответствует формулировке темы исследования и может уточнять ее).
- Задачи исследования (конкретизируют цель работы, «раскладывая» ее на составляющие).
- Гипотеза (научно обоснованное предположение о возможных результатах исследовательской работы. Формулируются в том случае, если работа носит экспериментальный характер).
- Методика проведения исследования (подробное описание всех действий, связанных с получением результатов).
- Результаты исследования. Краткое изложение новой информации, которую получил исследователь в процессе наблюдения или эксперимента. При изложении результатов желательно давать четкое и немногословное истолкование новым фактам. Полезно привести основные количественные показатели и продемонстрировать их графиках и диаграммах.
- Выводы исследования. Умозаключения, сформулированные в обобщенной, конспективной форме. Они кратко характеризуют основные полученные результаты и выявленные тенденции. Выводы желательно пронумеровать: обычно их не более 4 или 5.

Требования к оформлению реферата

1. Титульный лист
2. Оглавление (в нем последовательно указываются названия пунктов, указываются страницы, с которых начинается каждый пункт).
3. Введение (формулируется суть исследуемой проблемы, обосновывается выбор темы, определяются ее значимость и актуальность, указываются цель и задачи, дается характеристика используемой литературы)
4. Основная часть (каждый раздел ее доказательно раскрывает исследуемый вопрос)
5. Заключение (подводятся итоги или делается обобщенный вывод по теме доклада)
6. Список литературы.

Памятка по правилам оформления реферата

1. Работа должна начинаться титульным листом.
2. 2-й лист—оглавление. Это указатель всех рубрик работы с указанием страниц.
3. Для написания реферата используются 8-10 источников, причем, если в реферате поднимается современная проблема, источники должны быть недавних лет выпуска (не более 5 лет давности). Список источников должен включать литературу:

- основную;
- дополнительную;
- периодических изданий.

Литература указывается в алфавитном порядке, который определяется первой буквой фамилии автора или названия книги (если автор не указан), затем следует название книги, издательство, год, используемые страницы.

Библиография должна составлять 1-2 страницы.

4. Введение занимает 2-3 страницы и должно отражать следующие пункты:

- определение темы и ее актуальность;
- обоснование темы реферата;
- определение границ исследования;
- определение главной цели работы.

5. Основная часть работы разбивается на две составных:

- Теоретическая, где излагаются и анализируются наиболее общие положения, касающиеся данной темы
- Практическая часть рассматривает конкретный материал, имеющий практическую направленность и значение.

Каждая часть должна занимать 3-7 страниц.

6. Заключение представляется выводами и должно составлять 1-2 страницы.

7. Приложения представляются:

- графиками;
- таблицами;

- схемами;
 - памятками бесед;
 - копиями документов т.д.
8. Объем работы 10-15 печатных листов или 20-30 рукописных.
 9. Реферат должен быть помещен в файловую папку.
 10. Формат бумаги А4 (стандартный печатный лист).
 11. Нумерация страниц начинается со второй, проставляется посередине верхнего листа без точек и дефисов, от верхнего среза бумаги – 2 интервала, до текста тоже.
 12. Заголовки должны располагаться посередине текста, переносы слов не разрешаются. Если заголовок большой, то он делится по смыслу на несколько строк. Между каждой строкой 1 интервал. Точка после заголовка не ставится. Заголовок не пишут в конце страницы, если для текста нет места, он переносится на другую страницу.
 13. Подзаголовки пишутся без подчеркивания, правила подзаголовка те же, что и заголовка. Расстояние между подзаголовками и заголовками 2 интервала. Текст от подзаголовка и заголовка пишут 3-4 интервала.
 14. Расстояние между строками при написании текста 1,5-2 интервала.
 15. Необходимо делать сноски авторов при заимствовании цитат и мыслей.
 16. Оформление полей:
 - левое поле – 35мм.
 - правое поле – 10мм.
 - верхнее поле – 20мм.
 - нижнее поле – 20мм.
 17. Красная строка – 10мм (5 знаков) от границы левого поля.
 18. Каждая новая глава начинается с новой страницы (введение, заключение, список литературы, приложения)
 19. Выводы работы – это умозаключение из ранее сделанных посылок, поэтому, их делают, ориентируясь на цель, достигая ее.
 20. реферат пишут на одной стороне листа.
 21. Свои мысли лучше выражать с помощью вводных слов: «Нам думается...», «Мы убеждены...», «Мы стоим на точке зрения...»

Критерии оценивания реферата

Реферат оценивается по пятибалльной системе.

Оценка «**отлично**» ставится за рефераты, выполненные безупречно, с соблюдением всех требований, как по содержанию, так и по оформлению.

Оценка «**хорошо**» получают рефераты такого же уровня, но в которых тема неполно раскрыта, не во всем проявлен самостоятельный и творческий подход, есть изъяны в оформлении работы.

Оценка «**удовлетворительно**» ставится в тех случаях, когда тема значительно неполно раскрыта, преобладает несамостоятельность, нетворческий подход к работе, использовано 1-2 источника, работка небрежно оформлена.

Оценка должна учитывать и своевременность подачи реферата на рецензирование, если дата сдачи реферата оговорена заранее.

Памятка для составления реферата

1. Внимательно изучите предложенную тему реферата.
2. Подберите литературу по списку, предложенному преподавателем или самостоятельно в библиотеке по каталогу.
3. Изучите содержание подобранных источников.
4. Составьте план реферата (см. памятку для работы с книгой).
5. Сформулируйте основное положение каждого пункта плана и аргументируйте его цитатами, кратким конспектом текста из литературных источников.
6. Если в литературе имеются разные точки зрения по каким-либо вопро-сам, то в реферате отражаются все из них, проводится сравнение.

7. Сделайте собственные выводы, комментарии по пунктам плана или по всему реферату в целом.
8. При цитировании текста указывайте автора источника, название, изда-тельство, год издания, страницы.
9. В конце реферата приведите полный список используемых литератур-ных источников.

Самостоятельная работа 4

Разработать рецептуру, правила оформления и подачи холодного блюда.

Сделать отчет по форме:

- технико-технологическая карта
- технологическая схема блюда
- алгоритм
- изображение

Составление технико-технологической карты

Перед составлением технологической карты делаем необходимые расчеты, используя необходимую литературу и формулы.

Общие теоретические сведения:

Пищевые вещества – химические вещества в составе пищевых продуктов, которые организм использует для построения, обновления своих органов и тканей, а также для получения из них энергии. Организм человека состоит из белков (19,6%), жиров (14,7%), углеводов (1%), минеральных веществ (4,9%), воды (58,8%). Эти вещества постоянно расходуются, поэтому необходимо постоянное их пополнение. Все эти вещества поступают в организм человека с пищей, поэтому называются пищевыми. Энергетическая ценность пищи – количество скрытой энергии, заключенной в пище (белки, жиры, углеводы), 1 г белка – 4,11 ккал, углеводов – 4,11 ккал, 1 г жира – 9,29 ккал.

Этапы расчета:

1) Рассчитать количество белков в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо значение столбца 2 умножить на значение столбца 3 и полученное произведение разделить на сто. Результат записать в столбце 4. Все получившиеся значения сложить и записать общее количество содержания белков в блюде в столбце 4 в графу «Итого»

2) Рассчитать количество жиров в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо значение столбца 2 умножить на значение столбца 6 и полученное произведение разделить на сто. Результат записать в столбце 7. Все получившиеся значения сложить и записать общее количество содержания жиров в блюде в столбце 7 в графу «Итого»

3) Рассчитать количество углеводов в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо значение столбца 2 умножить на значение столбца 9 и полученное произведение разделить на сто. Результат записать в столбце 10. Все получившиеся значения сложить и записать общее количество содержания углеводов в блюде в столбце 10 в графу «Итого»

4) Рассчитать энергетическую ценность белков, жиров, углеводов в 100 г продукта по формулам:

- рассчитать энергетическую ценность белков в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо энергетическую ценность 1 г белка умножить на количество белков в каждом продукте, входящем в блюдо (столбец 4). Результат записать в таблицу (столбец 5). Все получившиеся значения сложить и записать общую энергетическую ценность белков в столбце 5 в графу «Итого».

- рассчитать энергетическую ценность жиров в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо энергетическую ценность 1 г жиров умножить на количество жиров в каждом продукте, входящем в блюдо (столбец 7). Результат записать в таблицу (столбец 8). Все получившиеся значения сложить и записать общую энергетическую ценность жиров в столбце 8 в графу «Итого».

- рассчитать энергетическую ценность углеводов в продуктах, входящих в состав блюда «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо энергетическую ценность 1 г углеводов умножить на количество углеводов в каждом продукте, входящем в блюдо (столбец 10). Результат записать в таблицу (столбец 11). Все получившиеся значения сложить и записать общую энергетическую ценность жиров в столбце 11 в графу «Итого».

- Рассчитать энергетическую ценность каждого продукта, входящего в блюдо «Рыба жареная в тесте». Для этого необходимо сложить в строчку все полученные результаты в столбцах 5, 8 и 11. Результаты записать в столбце 12.

- Рассчитать калорийность готового блюда. Для этого необходимо сложить все полученные результаты в строке «Итого» (столбцы 5, 8, 11). Проверить получившееся значение, сложив все цифры в столбце 12. Результаты должны совпадать. Калорийность готового блюда записать в столбце 12 в графу «Итого».

Пример расчета белков, жиров и углеводов:

Продукты	Количество (г)	Белки			Жиры			Углеводы			Энергетическая ценность 1 порц., ккал
		в 100г сырь, г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырь, г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	в 100г сырь, г	в 1 пор., г	эн. ценн., ккал	
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Треска	92	16,0			0,6			-			
Масло растит.	5	-			99,9			-			
Мука пш.	40	10,6			1,3			67,6			
молоко	40	2,8			3,2			4,7			
яйцо	40	12,7			11,5			0,7			
Итого:											

Составление технологической карты

Технологические карты блюд являются важными документами для ресторанного бизнеса. На любое блюдо, перечисленное в меню ресторана, кафе, бара или столовой должна быть составлена технологическая карта, где отражают все требования к сырым продуктам, поставляемым на кухню ресторана, точные нормы закладки продуктов в те или иные блюда, подробная технология приготовления и правила подачи кушаний.

Общим основанием для составления технологической карты становятся сборники рецептов, где собраны нормы закладки сырых продуктов и последующего выхода готовых блюд. Эта информация используется при составлении технологической карты. В общих чертах, это выглядит следующим образом:

- Номер технологической карты по вашему реестру блюд и название вашего блюда, так, как оно будет звучать в меню. Это название уже нельзя будет изменить после окончательного утверждения технологической карты.

- На основании рецепта составляется перечень необходимых продуктов, а так же нормы закладки на различные типы порций (если их несколько). ГОСТом рекомендуется делать это в форме таблицы, где отражается закладка каждого продукта по весу брутто, нетто и в готовом блюде. Итоговой строкой данной таблицы будет вес отдельной порции

- Пошаговое описание всего процесса приготовления блюда. Здесь подробно расписывают все данные о холодной и температурной обработке продукта, начиная от формы нарезки продуктов и заканчивая видом и длительностью той или иной обработки. При применении любых добавок или красителей, методика их добавления так же описывается в этом блоке. Для супов важно изложить правильную последовательность добавления ингредиентов в кипяток или в бульон. Чем более детально раскрыта технология приготовления, тем проще будет организовать производственный процесс на кухне. Важно отметить, что, обработка всех продуктов должна осуществляться в полном соответствии со всеми санитарными требованиями, изложенным, в частности в СанПиН 2.3.2.560-96.

- Внешний вид каждого готового блюда, правила его подачи гостю и сервировки. Здесь описывается, соответственно, конечный продукт, который должен получиться после выполнения всех пунктов технологической карты. Так же указывается, каким образом оформляется порция перед подачей, требуются ли дополнительные компоненты (лимон, посыпка, сахар и тому подобное). Часто к технологической карте прикладывается фотография с видом готового блюда. Кроме того, необходимо отметить и сроки хранения готовых блюд при определенных условиях.

- Технологическая карта приготовления блюд так же содержит таблицу энергетической и пищевой ценности конечного блюда, рассчитываемую на основании норм выхода каждого вида продукта и его доли в готовом блюде.

- Составленные таким образом документы подписываются начальником производства или шеф-поваром. Утверждает ее, в любом случае, руководитель предприятия. Срок действия технологических карт устанавливается отдельным приказом руководителя.

. _____ **Бланк оформления технологической карты** _____

Утверждаю:

Технологическая карта №

Наименование организации _____

Предприятие _____

Наименование блюда _____

Сборник рецептов _____ г

Рецептура № _____

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		250 шт.		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
Выход						Правила отпуска (подачи):

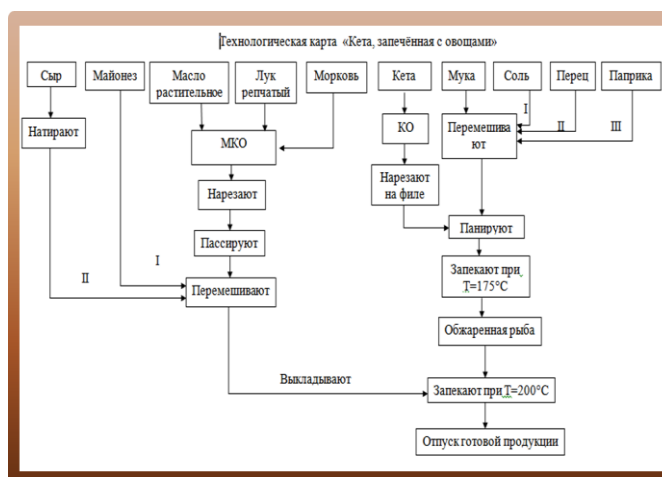
Составление технологической схемы блюда

Технологическая схема приготовления блюд составляется на каждое блюдо, кулинарное (кондитерское изделие) на основании Сборника рецептов, применяемого на данном предприятии.

Главной целью разработки технологической схемы является соблюдение поварами и кондитерами технологии приготовления блюд, кулинарных (кондитерских) изделий на всех стадиях технологического процесса.

Пример выполнения технологической схемы

Технологическая схема приготовления кеты запечённой с сыром



В технологической схеме приводятся:

- перечень сырья, необходимого для приготовления блюда;
- технологические операции приготовления блюда (от первичной обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов);
- все параметры технологических процессов (температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д.)
- отпуск и подача готового блюда.

Составление алгоритма приготовления блюда

Алгоритм приготовления блюда записывают в строчку, перечисляя только выполняемые операции, разделяя их знаком «стрелка».

Пример алгоритма приготовления блюда «Салат греческий»:

нарезать овощи шашками → выложить на тарелку горкой → полить маслом → на овощи выложить сыр → посыпать орегано

Самостоятельная работа 5

Подготовить реферат на одну из тем:

1. Органолептические и лабораторные методы исследования овощей.
2. Органолептические и лабораторные методы исследования кисло-молочных продуктов.
3. Органолептические и лабораторные методы исследования рыбных и мясных продуктов.
4. Виды фальсификации продовольственных товаров.
5. Правила маркировки продовольственных товаров.

Правила написания и требования к оформлению реферата смотри в методических указаниях в самостоятельной работе №3.

Самостоятельная работа 6

Подготовить презентацию по одной из тем:

1. Организация работы холодного цеха в ресторане с национальной кухней.
2. Организация работы холодного цеха в производственной столовой.
3. Организация работы горячего цеха в кафе на транспорте.
4. Организация работы горячего цеха в общедоступной столовой.
5. Организация работы кондитерского цеха в школьной столовой.
6. Организация работы кондитерского цеха в ресторане при гостинице.

Правила составления и требования к оформлению презентации смотри в методических указаниях в самостоятельной работе №1.

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Нормативные документы

1. «Об утверждении правил оказания услуг общественного питания» Постановление Правительства РФ от 15.08.1997 г. №1036 (с изменениями от 21.05.01, 20.05.07)»
2. ГОСТ Р 51074-2003 Продукты пищевые. Информация для потребителя. Общие требования.
3. Продовольственное сырье и пищевые продукты. Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. Санитарно-эпидемиологические правила и нормы. СанПиН 2.3.2 1324-03

Основные источники

1. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. Деловая культура, Москва, 2008
2. Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. Кулинария. М.: АСАДЕМА, 2010.
3. Кумагина Т.Г. Национальная и зарубежная кухня: Учебн.пособие.- М., 2007
4. 5.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для ПОП-14-15 е изд.,испр.,и доп. СПб.: Профи,2010
5. Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/ Под ред. Проф А.Т.Васюковой.-М.: «Издательско-торговая компания Дашков и Ко»,2009
6. 7.Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях обществен-ного питания.- Изд 11-е испр. И доп. –Ростов н/Д: Феникс,2011
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания.- М.: Альфа-М: ИНФРА-М,2010
8. Щеглов Н.Г,Гайворонский К.Я. Технологическое оборудование предприя-тий общественного питания торговли: Учебник.-М.: Форум 2010

Дополнительные источники

1. Могильный М.П. и др. Справочник работника общественного питания.- М.: ДеЛи плюс,2011
2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий обще-ственного питания/авт.сост.: А.И Здобнов, В.А. Циганенко,ООО « Из-дательство Арий»,2010
3. Фуршет. Красиво, оригинально, вкусно. Пере с нем. –М.: БММ АО, 2000
4. Легкие закуски и бутерброды. Пер с англ.- М.: ТЕРРА- книжный клуб,2000
5. Рулеты, паштеты и галантины. Пер с англ.-М.: ТЕРРА,-Книжный клуб, 2000

Журналы:

1. «Питание и общество»
2. «Ресторанные ведомости»
3. «Гастроном»
4. « Вы и Ваш ресторан»
5. «Пищевая промышленность»

Интернет-ресурсы:

1. <http://www.povarenok.ru/recipes/category/248>
2. http://prigotovim.org/main/r_myas/
3. http://kylinariya.dljavseh.ru/Bljuda_iz_mjasa/Bljuda_iz_mjasa1.html
4. <http://eda.styleakcent.ru/category/myaso/>
5. <http://supercook.ru/zz202-bird-preparation.html>
6. <http://www.secreti.info/index6-11.html>
7. <http://chefs.ru/chefs/main.nsf/cookpt>
8. <http://pitportal.ru>
9. <http://normacs.ru>