



**Государственное автономное профессиональное
образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодёжной политики
Чувашской Республики**

**Методические указания и контрольные задания
по дисциплине
«Организация процесса приготовления и приготовление
полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»
для студентов заочной формы обучения
по специальности
19.02.10 «Технология продукции общественного питания»**

Чебоксары, 2020

ББК 74.47
УДК 379.851

Методические указания по дисциплине «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» составлены в соответствии с Федеральным государственным образовательным стандартом среднего профессионального образования по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составитель: Старостина Анастасия Николаевна, преподаватель

Данные методические указания представляют материал для организации учебных действий студентов по изучению тем дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» и выполнению домашней контрольной работы. Методические указания содержат характеристику и описание заданий для самостоятельной работы, требования к представлению и оформлению результатов. Методические указания рекомендованы для студентов заочной формы обучения по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

Рассмотрено на заседании ЦК
Протокол № 2 от «09» сентября 2020 г.

© ГАПОУ ЧТТПиК Минобразования Чувашии, 2020

Содержание

Пояснительная записка	4
1. Методические указания по изучению дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции»	7
2. Требования по оформлению контрольной работы	16
3. Задания для контрольной работы	17
4. Перечень рекомендуемой литературы	22
5. Приложения	
<i>Приложение 1.</i> Лист оформления практических заданий	23
<i>Приложение 2.</i> Образец титульного листа домашней контрольной работы студента-заочника	24
<i>Приложение 3.</i> Образец оформления технологической схемы приготовления	25
<i>Приложение 4.</i> Образец оформления требования в кладовую на сырье	26

Пояснительная записка

Домашняя контрольная работа (далее - контрольная работа), выполняемая обучающимися заочной формы обучения, является основной формой самостоятельной работы в межсессионный период и средством контроля выполнения ими учебного плана и усвоения учебного материала в объеме рабочей программы дисциплины.

В процессе работы над контрольной работой обучающийся должен:

- уметь подбирать и анализировать литературу, выбирать наиболее существенный материал;
- вырабатывать навыки логически последовательного и грамотного изложения своих мыслей;
- приобретать навыки работы с нормативными документами;
- закреплять и углублять пройденный материал по изучаемой дисциплине.

Данные методические указания предназначены для студентов по специальности «Технология продукции общественного питания» и рассчитаны на самостоятельную внеаудиторную работу студентов по изучению дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции».

Наряду с теоретическим обучением рабочей программы предусмотрено проведение практических занятий, целью которых является закрепление теоретических знаний, формирование умений и навыков.

С целью осуществления контроля знаний и проверки усвоения материала учебным планом предусмотрено проведение одной домашней контрольной работы, и по окончании курса дифференцированный зачет по данной учебной дисциплине.

В результате освоения дисциплины «Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции» студент должен

знать:

- ассортимент полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы, гусяной и утиной печени для сложных блюд;
- правила оформления заказа на продукты со склада и приема продуктов со склада и от поставщиков, и методы определения их качества;
- виды рыб и требования к их качеству для приготовления сложных блюд;
- основные характеристики и пищевую ценность тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, утиной и гусяной печени;
- требования к качеству тушек ягнят, молочных поросят и пороснячьей головы, обработанной домашней птицы, утиной и гусяной печени;

- требования к безопасности хранения тушек ягнят, молочных поросят и поросячьей головы, утиной и гусиной печени в охлажденном и мороженом виде;
- способы расчета количества необходимых дополнительных ингредиентов в зависимости от массы мяса, рыбы и домашней птицы;
- основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из мяса, рыбы, домашней птицы и печени;
- методы обработки и подготовки мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы;
- технологию приготовления начинок для фарширования мяса, рыбы и домашней птицы;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- способы минимизации отходов при подготовке мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления сложных блюд;
- актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса;
- правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлажденном и замороженном виде.

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из мяса, рыбы и домашней птицы;
- принимать решения по организации процессов подготовки и приготовления полуфабрикатов из мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и техническим оборудованием при приготовлении полуфабрикатов для сложных блюд;
- выбирать различные способы и приемы подготовки мяса, рыбы и птицы для сложных блюд;
- обеспечивать безопасность при охлаждении, замораживании, размораживании и хранении мяса, рыбы, птицы, утиной и гусиной печени.

В результате освоения образовательной программы у выпускника должны быть сформированы общие (ОК) и профессиональные компетенции (ПК):

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии,

- проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
 - ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
 - ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.
 - ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
 - ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
 - ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.
 - ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
 - ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.
 - ПК1.1. Организовывать подготовку мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 - ПК1.2. Организовывать подготовку рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
 - ПК1.3. Организовывать подготовку домашней птицы для приготовления сложной кулинарной продукции

1. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО ИЗУЧЕНИЮ ДИСЦИПЛИНЫ «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ ПРОДУКЦИИ»

РАЗДЕЛ 1. Организация подготовки мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Тема 1.1. Товароведная характеристика сырья. Организация и планирование работы производства

Студент должен:

Знать:

Товароведную характеристику сырья. Организацию и планирование работы производства.

Уметь:

- организовывать работу мясного цеха;
- оформлять заказ на продукты со склада и приём продуктов со склада от поставщиков;
- оценивать наличие запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов;
- производить расчёты по формулам.

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить: тушки ягнят, молочных поросят и поросёнки головы, утиная и гусиная печень: основные характеристики и пищевая ценность; требования к качеству; требования к безопасности хранения в охлажденном и мороженом виде. Методы определения качества. Организация производства мясного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции. Организация приёма товаров. Способы расчёта количества продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёмка продуктов со склада от поставщиков. Методы определения их качества. Организация и планирование работы производства. Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада. Оформление нормативно – технических документов. Контроль хранения и расхода продуктов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль хранения и расхода продуктов

Контрольные вопросы:

1. На предприятиях с каким количеством посадочных мест организуют отдельный мясной цех?

2. Какие показатели определяют качество сырья и полуфабрикатов?
3. Наличие каких сопроводительных документов необходимо для выгрузки товара со склада?
4. Кто является материально ответственным лицом при получении продукции на предприятии общественного питания?
5. Для чего предназначена кладовая?

Рекомендованная литература:

1. Качурина, Т. А. Кулинария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 272 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
2. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.

Нормативные документы:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Электронные ресурсы:

<http://www.frio.ru>

<http://kuking.net>

Тема 1.2. Механическая кулинарная обработка мяса и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции

Студент должен:

Знать:

- классификацию и ассортимент полуфабрикатов из мяса;
- механическую обработку мяса, приготовление начинок для фарширования;
- требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде.

Уметь:

- обрабатывать и подготавливать мясо;
- оценивать качество подготовленных полуфабрикатов;
- подбирать пряности и приправы при приготовлении полуфабрикатов.

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить: Классификацию и ассортимент полуфабрикатов из мяса. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Полуфабрикаты из мяса для сложных блюд. Механическая обработка мяса, приготовление начинок для фарширования. Методы обработки и подготовки мяса: тушки молочных поросят, поросячьи головы. Оттаивание медленное и быстрое, обмывание, обсушивание. Обработка молочного поросёнка для фарширования целиком (весом до 4 кг.) Обработка поросёнка (весом свыше 4 кг.) Обвалка молочного поросёнка. Зачистка частей, кулинарное назначение. Обработка поросячьей головы: для приготовления целиком и для фарширования. Требования к качеству обработанных молочных поросят, поросячьих голов. Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде. Технология приготовления начинок для фарширования мяса. Обработка тушек ягнят. Обработка ягнёнка для приготовления целиком. Обвалка ягнёнка, приготовление седла ягнёнка целиком. Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Требования к качеству обработанных тушек ягнят. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде. Фаршированная грудинка, лопатка, окорок. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов. Рулеты из фаршированной и нефаршированной грудинки, лопатки, окорока. Рулька мясная. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов. Телячьи ножки. Каре ягнёнка. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов. Мясная кнельная масса. Мясо шпигованное. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов.

Контрольные вопросы:

1. По каким признакам классифицируют полуфабрикаты из мяса?
2. Из какой части свиной туши нарезается полуфабрикат «рулька»?
3. Что такое «шпигование»?
4. Какие пряности наиболее подходят для жареных блюд из мяса?
5. Какие ингредиенты входят в кнельную массу?

Рекомендованная литература:

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

Нормативные документы:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Электронные ресурсы:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

РАЗДЕЛ 2. Организация процесса подготовки рыбы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 2.1. Товароведная характеристика рыбного сырья.

Студент должен:

Знать:

- виды рыб и их основные характеристики; пищевая ценность;
- требования к качеству полуфабрикатов из рыбы;
- требования к безопасности хранения в охлажденном и мороженом виде полуфабрикатов из рыбы.

Уметь:

- организовывать работу рыбного цеха;
- оформлять заказ на продукты со склада и приём продуктов со склада от поставщиков;
- оценивать наличие запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов из рыбы;
- производить расчёты по формулам.

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить: виды рыб (лосось, сёмга, осётр, белуга, севрюга, щука, угорь, карп, судак), их основные характеристики; пищевую ценность; требования к качеству; требования к безопасности хранения в охлажденном и мороженом виде. Методы определения качества. Организация производства рыбного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы. Организация приёма товаров. Способы расчёта количества продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёмка продуктов со склада от поставщиков. Методы определения их качества. Организация и планирование работы производства. Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов. Организация работы производства. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада. Оформление нормативно – технических документов. Контроль хранения и расхода продуктов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль хранения и расхода продуктов.

Контрольные вопросы:

1. К какому семейству относится рыба стерлядь?
2. Опишите требования к качеству охлаждённой рыбы.
3. По каким признакам определяют свежесть рыбы?
4. Какие из морепродуктов относятся к ракообразным?
5. Какой документ оформляют при получении продуктов с кладовой?

Рекомендованная литература:

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

Нормативные документы:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Электронные ресурсы:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

Тема 2.1. Полуфабрикаты из рыбы.

Студент должен:

Знать:

- классификацию и ассортимент полуфабрикатов из рыбы;
- механическую обработку рыбы;
- требования к безопасности хранения подготовленных полуфабрикатов из рыбы в охлаждённом и замороженном виде.

Уметь:

- обрабатывать и подготавливать рыбу;
- оценивать качество подготовленных полуфабрикатов;
- подбирать пряности и приправы при приготовлении полуфабрикатов.

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить: классификацию и ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы. Методы обработки и подготовки рыбы. Размораживание крупных видов рыб. Удаление внутренностей из крупной рыбы (не разрезая брюшко) для приготовления в целом виде. Снятие кожи чулком (щука, угорь). Потрошение через спинные плавники (судак). Удаление мелких костей из филе. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде. Фаршированная рыба. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками. Сворачивание рулетом филе рыбы с начинками. Варианты подбора пряностей и приправ при мариновании крупных видов рыб. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде. Кнельная масса. Тельное. Технология приготовления. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении кнельной массы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде.

Контрольные вопросы:

1. При какой температуре хранят полуфабрикаты из рыбы?
2. Чем отличается кнельная масса от котлетной?

3. Сколько часов допускается хранить охлажденные полуфабрикаты из рыбы?
4. Какими способами можно зафаршировать рыбу?
5. Какую форму имеет полуфабрикат «тельное»?

Рекомендованная литература:

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

Нормативные документы:

2. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Электронные ресурсы:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

РАЗДЕЛ 3. Организация процесса подготовки домашней птицы и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.

Тема 3.1. Технология приготовления полуфабрикатов из домашней птицы

Студент должен:

Знать:

- правила механической кулинарной обработки птицы;
- правила приготовления полуфабрикатов из курицы;
- ассортимент полуфабрикатов из филе птицы.

Уметь:

- обрабатывать и подготавливать птицу для дальнейшей обработки;
- оценивать качество подготовленных полуфабрикатов из птицы;
- подбирать пряности и приправы при приготовлении полуфабрикатов;
- рассчитывать количество необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы.

Методические рекомендации по изучению темы.

В рамках данной темы необходимо изучить: классификацию и ассортимент полуфабрикатов. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из птицы, утиной и гусиной печени. Механическая кулинарная обработка

сырья. Обработка утиной и гусиной печени, петушиных гребешков. Основная характеристика и пищевая ценность утиной и гусиной печени. Методы обработки и подготовки утиной и гусиной печени, петушиных гребешков. Размораживание, зачистка, обмывание, обсушивание. Обработка тушки домашней птицы для фарширования целиком. Снятие кожи с тушек домашней птицы, с куриных ножек. Требования к качеству. Способы минимизации отходов при подготовке домашней птицы, утиной и гусиной печени. Требования к безопасности хранения подготовленной птицы, утиной и гусиной печени в охлаждённом и замороженном виде.

Приготовление полуфабрикатов из курицы. Курица, фаршированная целиком, курица галантин, фаршированные куриные ножки. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов.

Полуфабрикаты из филе птицы. Котлеты из филе, шницель из филе. Снятие филе с обработанной тушки птицы, зачистка филе (малое филе), (большое филе). Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.

Рулеты, фаршированные и не фаршированные из мякоти птицы. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов.

Кнельная масса и изделия из неё. Приготовление фуа – гра. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы птицы. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов.

Приготовление фуа - гра. Стейк из фуа-гра, фуа-гра для паштета. Технология приготовления. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Хранение полуфабрикатов.

Контрольные вопросы:

1. Что такое фуа - гра?
2. Перечислите субпродукты из птицы.
3. Какие ?
4. По чьей инициативе проводится добровольная сертификация?

5. Какие товары подлежат таможенному оформлению и сертификации во внеочередном порядке?

Рекомендованная литература:

1. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.

2. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.

Нормативные документы:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Электронные ресурсы:

<http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>

2. Требования по оформлению контрольной работы

Основной задачей раздела «Требования по оформлению контрольной работы» является ознакомление студентов с правилами выбора варианта и оформлением контрольной работы.

Задания для выполнения контрольных работ выдаются студентам на предыдущей сессии.

Домашняя контрольная работа выполняется в компьютерном варианте, на листах формата А4, шрифт Times New Roman, кегль шрифта 12-14 пунктов, межстрочный интервал – полуторный. Указывается вариант – шифр студента. Текст вопроса должен быть написан перед ответом. Ответы должны иметь четкую формулировку, быть полными по существу заданного вопроса и кратки по форме. Ответы составляются самостоятельно, стилистически правильно, написаны собственноручно, без помарок.

Текстовая часть может сопровождаться таблицами, рисунками, которые должны быть выполнены аккуратно карандашом (разрешается рисунки копировать из учебников и аккуратно их приклеивать). Каждый вопрос контрольной работы и ответ на него необходимо начинать с новой страницы. Если в варианте есть задача или ситуация, то прежде, чем начать ее решать, нужно полностью списать условие. В конце контрольной работы ставится дата выполнения и личная подпись студента. Далее после ответов приводится список использованной литературы, в котором указывается фамилия и инициалы автора, название учебника, год издания и место издания.

Для рецензии преподавателя необходимо оставить примерно 2 чистых листа. Контрольная работа направляется в техникум в указанные графики сдачи контрольных работ. Срок проверки контрольной работы составляет 7 дней, исключая выходные и праздничные дни. Преподаватель делает пометку о проверке на обложке контрольной работы. Пишет рецензию на работу. В рецензии кратко указываются достоинства контрольной работы. Контрольная работа оценивается «зачет» либо «незачет». Преподаватель указывает дату рецензии. После проверки преподавателем, контрольная работа возвращается студенту.

Получив работу, с отзывом рецензента, в нее нужно внести все исправления по сделанным замечаниям и повторить недостаточно усвоенный материал. Информацию об итогах проверки контрольной работы студенты получают в учебной части самостоятельно в сессионный период.

Проверенные и исправленные контрольные работы являются допуском на промежуточную аттестацию: экзамен или дифференцированный зачет.

3. Задания для контрольной работы

Выбор варианта домашней контрольной работы осуществляется по последней цифре списка студентов (последняя цифра списка студентов соответствует номеру варианта студента).

Таблица соответствия вопросов контрольной работы

Последняя цифра шифра	Номера вопросов
0	1,11, 21, 31, 41
1	2, 12, 22, 32, 42
2	3, 13, 23, 33, 43
3	4,14, 24, 34, 44
4	5, 15, 25, 35, 45
5	6,16, 26, 36, 46
6	7, 17, 27, 37, 47
7	8, 18, 28, 38, 48
8	9, 19, 29, 39, 49
9	10, 20, 30, 40, 50
10	21, 2, 3, 4, 41
11	5, 6, 7, 8, 42
12	9, 10, 11, 12,43
13	13, 14, 15, 16, 44
14	17, 18, 19, 20, 45
15	21, 22, 23, 24, 46
16	25, 26, 27, 28, 47
17	29, 30, 31, 32, 48
18	33, 34, 35, 36, 49
19	37, 38, 39, 40, 50
20	31, 5, 9, 40,41
21	2, 6, 10, 39,42
22	3, 7, 11, 38,43
23	4, 8, 12, 37, 44
24	5, 9, 13, 36,45
25	6, 10, 14, 35,46

Контрольные задания

1. Тушки ягнят, молочных поросят и поросячьи головы, утиная и гусиная печень: основные характеристики и пищевая ценность; требования к качеству; требования к безопасности хранения в охлажденном и мороженом виде. Методы определения качества.
2. Организация производства мясного цеха
3. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке мяса для приготовления полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.
4. Организация приёма товаров
5. Способы расчёта количества продуктов. Правила оформления заказа на продукты со склада и приёмка продуктов со склада от поставщиков. Методы определения их качества.
6. Организация и планирование работы производства.
7. Планирование работы производства. Оценка наличия запасов сырья и необходимых для приготовления полуфабрикатов.
8. Проведение расчётов по формулам. Составление заявок на сырьё для получения со склада. Оформление нормативно – технических документов.
9. Контроль хранения и расхода продуктов. Приёмка товаров по количеству и качеству. Контроль хранения и расхода продуктов
10. Классификация и ассортимент полуфабрикатов из мяса. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из мяса.
11. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из мяса. Полуфабрикаты из мяса для сложных блюд.
12. Механическая обработка мяса, приготовление начинок для фарширования. Методы обработки и подготовки мяса: тушки молочных поросят, поросячьи головы.
13. Оттаивание медленное и быстрое, обмывание, обсушивание мясных туш.
14. Обработка молочного поросёнка для фарширования целиком (весом до 4 кг.)
15. Обработка поросёнка (весом свыше 4 кг.). Требования к качеству обработанных молочных поросят.
16. Обработка поросячьей головы: для приготовления целиком и для фарширования. Требования к качеству обработанных поросячьих голов.
17. Способы минимизации отходов при подготовке мяса. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде.

18. Обработка тушек ягнят. Обработка ягнёнка для приготовления целиком
19. Обработка ягнёнка для приготовления целиком. Обвалка ягнёнка, приготовление седла ягнёнка целиком.
20. Требования к качеству обработанных тушек ягнят. Требования к безопасности хранения подготовленного мяса в охлаждённом и замороженном виде.
21. Фаршированная грудинка, лопатка, окорок. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса.
22. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения полуфабрикатов.
23. Рулеты из фаршированной и нефаршированной грудинки, лопатки, окорока. Рулька мясная. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса
24. . Мясная кнельная масса. Мясо шпигованное. Технология приготовления. Способы расчёта количества необходимых ингредиентов в зависимости от массы мяса.
25. Виды рыб (лосось, сёмга, осётр, белуга, севрюга, щука, угорь, карп, судак), их основные характеристики; пищевая ценность; требования к качеству; требования к безопасности хранения в охлажденном и мороженом виде. Методы определения качества.
26. Организация производства рыбного цеха. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при подготовке рыбы.
27. Классификация и ассортимент полуфабрикатов из рыбы. Актуальные направления в приготовлении полуфабрикатов из рыбы.
28. Правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов из рыбы. Механическая кулинарная обработка рыбы.
29. Методы обработки и подготовки рыбы. Размораживание крупных видов рыб. Удаление внутренностей из крупной рыбы (не разрезая брюшко) для приготовления в целом виде.
30. Снятие кожи чулком (щука, угорь). Потрошение через спинные плавники (судак). Удаление мелких костей из филе.
31. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде.
32. Фаршированная рыба. Технология приготовления начинок для фарширования рыбы. Фарширование рыбы целиком и порционными кусками.

33. Сворачивание рулетом филе рыбы с начинками. Варианты подбора пряностей и приправ при мариновании крупных видов рыб.
34. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде
35. Кнельная масса. Тельное. Технология приготовления.
36. Способы минимизации отходов при подготовке рыбы. Варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении кнельной массы.
37. Основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов. Требования к безопасности хранения подготовленной рыбы в охлаждённом и замороженном виде.
38. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 30 порций полуфабриката «Фаршированная лопатка».
39. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 10 порций полуфабриката «Фаршированный молочный поросенок».
40. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 20 порций полуфабриката «Фаршированная рыба целиком».
41. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 30 порций полуфабриката «Фаршированный карп кашей».
42. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 50 порций полуфабриката «Тельное».
43. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 45 порций полуфабриката «Кнели из птицы».
44. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 10 порций полуфабриката «Фаршированные куриные ножки».
45. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 30 порций полуфабриката «Фаршированная домашняя птица целиком».
46. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 60 порций полуфабриката «Рулет фаршированный из мякоти птицы».
47. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 40 порций полуфабриката «Седло ягненка целиком».
48. Составьте технологическую схему приготовления и подберите необходимый инвентарь, посуду и оборудование для приготовления полуфабриката «Фаршированная рыба порционным куском».

49. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 70 порций полуфабриката «Фаршированные котлеты из филе птицы».

50. Составьте технологическую схему приготовления, требование в кладовую на сырье для приготовления 10 порций полуфабриката «Телячьи ножки фаршированные».

Пример оформления технологической схемы приготовления представлен в Приложении 3.

Пример оформления требования в кладовую на сырье представлен в Приложении 4.

4. Перечень рекомендуемой литературы

Основные источники:

1. Анфимова, Н. А. Кулинария [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Н. А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 400 с.
2. Качурина, Т. А. Приготовление блюд из рыбы [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. А. Качурина. – М.: ИЦ «Академия», 2013. – 160 с.
3. Качурина, Т. А. Кулинария [Электронный ресурс] : учеб. пособие для учреждений СПО / Т. А. Качурина. – 7-е изд., стер. – М.: Академия, 2014 – 272 с. – Режим доступа: <http://www.academia-moscow.ru/catalogue/4831/?online=1>
4. Самородова, И. П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / И. П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 192 с.
5. Шитякова Т.Ю. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста [Текст] : учебник для студ. учреждений СПО / Т. Ю. Шитякова, Т. А. Качурина, Т. А. Сопачева. – М.: ИЦ «Академия», 2016. – 176 с.

Нормативная литература:

6. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - СПб: Профи, 2011. - 296 с.

Дополнительные источники:

6. Журнал "Современный ресторан" Автор/создатель: Издательский дом "Панорама" <http://restoran.panor.ru>

Интернет ресурсы:

7. <http://www.gastronom.ru>
8. <http://www.restoranoff.ru>
9. <http://www.frio.ru>
10. <http://kuking.net>
11. <http://lacucinaitaliana.ru>
12. <http://supercook.ru>

Лист оформления практических заданий
Вариант _____

Фамилия И.О. учащегося _____

№ группы _____

Дата заполнения формы _____

1. Решение:

Наименование продуктов	Необходимое количество	Масса заказанных продуктов	Остаток после производства блюд	Количество продуктов к закупке на след. банкет

Образец титульного листа домашней контрольной работы студента-заочника

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Чувашской Республики
«Чебоксарский техникум технологии питания и коммерции»
Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

Контрольная работа

по дисциплине «ОРГАНИЗАЦИЯ ПРОЦЕССА ПРИГОТОВЛЕНИЯ И
ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ СЛОЖНОЙ КУЛИНАРНОЙ
ПРОДУКЦИИ»

вариант _____

студентки(а) _____

ФИО студента

Специальность _____

Курс, группа _____

Дата сдачи контрольной работы _____

Дата проверки преподавателем _____

Оценка _____

Подпись преподавателя _____

Чебоксары, 20 ____



