Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Самарской области

Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

ДЛЯ СТУДЕНТОВ

ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ

по ПМ.01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента

МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов

для специальности 43.02.15 «Поварское и кондитерское дело»

Тольятти 2019

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Согласовано с председателем предметной (цикловой) комиссии  Протокол № \_\_\_от \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_г.  Председатель:\_\_\_\_\_\_\_\_А.В. Поцелуева |  | Утверждено Методическим советом колледжа  Председатель Н.М.Жесткова  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

Организация-разработчик: Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение Тольяттинский колледж сервисных технологий и предпринимательства

Разработчик: Канаева Ольга Владимировна.– преподаватель ГАПОУ ТКСТП

**Содержание**

**стр.**

Пояснительная записка…………………………………………………………4

Самостоятельная работа №1….………………………………………………5

Список рекомендуемой литературы …………………………………………..6

**Пояснительная записка**

Методические рекомендации по ПМ 01 Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента МДК 01.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов созданы Вам в помощь для работы на занятиях, при подготовке заданий для самостоятельного изучения.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания, на усмотрение преподавателя дополнительно: описание установки или рабочего места студента, материально-техническое обеспечение, контрольные вопросы, техника безопасности. Каждая работа содержит теоретический и практический блоки. Наличие тезисной информации по теме позволит Вам вспомнить ключевые моменты, рассмотренные преподавателем на занятии. Практическая часть содержит задания, пояснения или рекомендации по их выполнению, требования к оформлению и представлению отчета о выполнении. По окончании работы результат представьте преподавателю. В случае возникновения вопросов по выполнению Вы всегда можете обратиться за помощью и консультацией к преподавателю.

**Правила выполнения самостоятельных работ:**

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение самостоятельной работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

**Критерии оценки:**

1. Вы правильно полностью выполнили задание. Работа выполнена аккуратно – 5 (отлично).
2. Вы не полностью смогли выполнить задание. Работа выполнена аккуратно – 4 (хорошо).
3. Большая часть работы вызвала затруднения при выполнении, выполнена неаккуратно – 3 (удовлетворительно).

**Самостоятельная работа №1**

Тема: Сделать подборку видео-фильмов по теме.: «Особенности обработки некоторых видов рыб»

**Цель:** Рассмотреть способы обработки некоторых видов рыб.

**Теоретическая часть:**

**Треска и пикша.** Треска и пикша в ос­новном поступают на предприятия общест­венного питания в обезглавленном и потро­шеном видах. У трески чешуя очень мелкая и тонкая. Чешуя пикши значительно грубее, чем трески, поэтому чешую пикши при кули­нарной обработке следует удалять.

Рекомендуется удалять черную пленку, выстилающую внутреннюю поверхность брюшной полости, и плавательный пузырь, приросший к позвоночнику. Реберные кости у тресковых рыб короткие и грубые, поэтому при пластовании рекомендуется ребер не перерезать.

**Камбала.** У камбалы удаляют голову косым срезом так, чтобы одновременно было вскрыто брюшко, затем рыбу потрошат. После этого захватывают ножом и пальцем кожу на темной стороне рыбы и срывают ее рез­ким рывком, затем обрезают бахрому плав­ников и хвостовой плавник, счищают чешую на светлой стороне кожи и тщательно про­мывают рыбу.

При разделке камбалы на филе нужно сначала снять кожу, затем выпотрошить рыбу, после чего срезать филе (по два с каж­дой стороны).

**Налим, навага, сом и угорь.** С налима, угря и крупной наваги (кроме дальневосточ­ной) обязательно кожу снимают; у мелкой наваги кожу можно не снимать. У сома кожу снимают только с крупных экземпляров и при изготовлении котлетной массы.

У налима, угря и сома надрезают кожу вокруг головы и, отделив пальцами кожу от мяса, снимают ее целиком. Затем разрезают брюшко, удаляют внутренности и плавники, отрубают голову. Разделанную рыбу про­мывают в холодной воде.

При обработке наваги надрезают кожу вдоль спины и отрезают нижнюю челюсть. Затем снимают кожу, начиная с головы, и выдергивают плавники. Не разрезая брюшка, рыбу потрошат через образовавшееся после удаления нижней челюсти отверстие; икру оставляют в рыбе.  
Рекомендуется снять кожу с наваги в мо­роженом виде.

**Салака и хамса.** Рыбу промывают, по­трошат, отделяют голову и хвост, затем салаку ополаскивают, а хамсу тщательно про­мывают.

**Результат:** сделаная подборка видео -фильмов.

**Список рекомендуемой литературы**

1. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2016.- 808с.
2. Аты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
4. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2016. – 416 с.
5. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
6. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
7. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2017. – 416 с.
8. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
9. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2017. – 336 с.
10. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2016. – 160 с.
11. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
12. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2017. – 512 с.