

Кировское областное государственное образовательное бюджетное учреждение
среднего профессионального образования
«Слободской государственный технологический техникум»

РАССМОТРЕНЫ
на предметно-цикловой комиссии
Протокол № _____
от «___» _____ 2012 г.
Председатель ПЦК _____

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УПР
_____ С.В. Шулаков
«___» _____ 2012 г.

**Методические указания
по выполнению
внеаудиторной (самостоятельной), домашней контрольной работы
по МДК
*«Технология приготовления
сложных холодных и горячих десертов»*
для обучающихся
заочного отделения 4 курса
по специальности
260807 Технология продукции общественного питания.**

Слободской
2012 г.

Содержание методических указаний

1. Пояснительная записка.....	3
2. Тематический план.....	4
3. Содержание междисциплинарного курса.....	5
4. Методические указания к выполнению домашней контрольной работы...	14
5. Задание контрольной работы по вариантам.....	16
6. Основная и дополнительная литература.....	18
7. Вопросы к экзамену.....	19
8. Приложения.....	20
Приложение 1.....	20
Приложение 2.....	21
Приложение 3.....	23
Приложение 4.....	24
Приложение 5.....	24
Приложение 6.....	24

Раздел 1.

Пояснительная записка

Методические указания и задания для выполнения домашней контрольной работы и внеаудиторной (самостоятельной) работы предназначены для обучающихся заочного отделения по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов», разработаны в соответствии с требованиями к обязательному минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 260807 Технология продукции общественного питания.

Междисциплинарный курс «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» входит в профессиональный модуль «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов».

Цель курса –изучить ассортимент сложных холодных и горячих десертов, виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов, технологию приготовления сложных холодных и горячих десертов, варианты оформления, сервировки и подачи, требования к безопасности хранения.

При самостоятельном изучении теоретического материала следует составлять конспекты, ответы на контрольные вопросы, технику – технологические карты, рефераты, презентации, используя указанную литературу, методические указания и другие источники информации. Целью закрепления теоретического материала и приобретения практического опыта программой предусмотрено выполнение практических заданий на аудиторных занятиях.

В процессе изучения дисциплины обучающиеся заочного отделения должны выполнить 1 домашнюю контрольную работу. Домашняя письменная контрольная работа (далее контрольная работа) по междисциплинарному курсу «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов» является формой контроля знаний и умений обучающихся заочного отделения. Выполнение контрольной работы обучающимися выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом техникума по специальности «Технология продукции общественного питания».

Выполнение обучающимися контрольной работы позволяет применить полученные знания и умения при решении комплексных задач, связанных со сферой профессиональной деятельности будущих специалистов.

Темы заданий контрольной работы разрабатываются в соответствии с рабочей программой по профессиональному модулю и ФГОС, рассматриваются предметно-цикловой комиссией, утверждаются заместителем директора техникума по учебно-производственной работе.

Аттестация по профессиональному модулю «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» для обучающихся заочного отделения проводится в форме экзамена квалификационного. До экзамена допускаются обучающиеся, освоившие необходимый объем материала, выполнившие все аудиторные практические задания, имеющие зачтенную домашнюю контрольную работу, прошедшие производственную практику (по профилю специальности).

Раздел 2.

Тематический план

Наименование разделов и тем. Содержание учебного материала, лабораторные и практические работы, самостоятельная работа обучающихся, контрольные работы.	Максим. учеб. нагрузка обучающихся при заочной форме обучения(час.)	Обязательные учебные занятия при заочной форме обучения			Самостоятельная работа обучающихся (час.)
		Всего (час.)	Аудит.лекции (час.)	Практическая раб. (час.)	
1	2	3	4	5	6
Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление холодных десертов	92	12	7	5	80
Тема 1.1 Организация процесса приготовления холодных десертов					
1. Классификация и ассортимент сложных холодных десертов, значение холодных десертов в питании. 2. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных десертов. 3. Актуальные направления в приготовлении сложных холодных десертов, варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами.					
Тема 1.2. Приготовление холодных десертов					
1. Технология приготовления желеобразных холодных десертов 2. Технология приготовления выпеченных, запеченных холодных десертов. 3. Технология приготовления десертов из ягод, фруктов. Приготовление фруктовых салатов и ягодных салатов. 4. Технология приготовления десертов из шоколада. Приготовление шоколадных салатов, террина					
Практические занятия: 1. Составление ТТК на приготовление муссов 2. Составление ТТК на приготовление ягодных и фруктовых салатов и приготовление их.					
Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление горячих десертов	70	10	5	5	60
Тема 2.1 Организация процесса приготовления горячих десертов					
1 Классификация и ассортимент сложных горячих десертов, значение горячих десертов в питании. 2. Варианты оформления и техника декорирования сложных горячих десертов.					
Тема 2.1. Приготовление горячих десертов					
1. Характеристика и предварительная обработка сырья и продуктов для приготовления горячих десертов. 2 Приготовление горячих десертов из ягод, фруктов. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении. Технологический процесс приготовления. 3. Приготовление горячих десертов из круп, овощей. Выбор и характеристика продуктов при приготовлении. Технологический процесс приготовления.					
Практические занятия: 1. Составление ТТК на приготовление пудингов и приготовление их. 2. Составление ТТК на приготовление суфле.					
итого	162	22	12	10	140

Раздел 3.

Содержание междисциплинарного курса.

В результате освоения междисциплинарного курса обучающийся должен:
иметь практический опыт:

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформление и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции;

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;

- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Раздел 1. Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных десертов.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа – 80 часов.

Используя рекомендуемые источники информации, выполните следующие задания:

Самостоятельная работа № 1 – 1 час.

Задание: Составить словарь терминов по теме «Холодные десерты», проиллюстрировать и описать каждый вид десерта.

№ п/п	Термин	Определение
...

Самостоятельная работа № 2 – 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению фруктовых, ягодных и шоколадных салатов: фруктовый десерт, салат из дыни, свежие фрукты и ягоды, салаты с различными фруктами с шоколадом (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения и подача.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 3 – 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению шербета: молочно-апельсинового, сливового, фруктового, клубничного (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.

- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража

Самостоятельная работа № 4 – 8 часов.

Задание: Подготовить реферативное сообщение по теме «Значение холодных десертов в питании» (с описанием каждого вида).

1. Ознакомиться с информацией по выбранной теме в различных информационных источниках.
2. Составить план реферата (обязательными пунктами являются: введение, основная часть, выводы).
3. Выполнить реферат, пользуясь рекомендациями по написанию рефератов (приложение 3).

Самостоятельная работа № 5 – 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению тирамису: итальянского кофейного, с печеньем, с бисквитом (приложение 2).
2. Составить ответы на контрольные вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения и подача.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 6 – 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению чизкейка: шоколадного, клубничного, лимонного с медом (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения и подача.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 7 – 8 часов.

Задание: Подготовить презентацию по теме «Приготовление сложных холодных десертов с использованием современных способов и приемов».

Работа должна быть выполнена в программе Microsoft Office PowerPoint, состоять из 15-20 слайдов. (приложение 4)

Самостоятельная работа № 9– 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное, с гранатом (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:

- Варианты оформления.
- Требования к качеству, условия хранения и подача.
- Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
- Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 10– 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты для приготовления холодного десерта пая: апельсинового, яблочного, из персиков, маково-лимонного (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения и подача.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 11– 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению муссов: клюквенного, апельсинового, лимонного, яблочного (на манной крупе) (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Требования к качеству, условия хранения, подача и оформление.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 12– 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению кремов: ванильного из сметаны, шоколадного, орехового, ягодного (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения, подача и оформление.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 13– 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению суфле: из йогурта и творожной массы, абрикосового, из шоколада, дольче, кофейного, яблочного (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения, подача и оформление.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 14– 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению парфе: из красной смородины, с йогуртом и вишней, бананового, марципанового с кремом, белого шоколадного (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения, подача и оформление.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 15– 5 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению террина: из шоколада с фруктами, шоколадно-сливового, грушевого, апельсинового (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения и подача.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража

Формат выполненной работы: составление презентаций, рефератов, технико-технологических карт, ответов на вопросы, заполнение таблиц.

Критерии оценки: аккуратность и правильность составления: презентаций и реферативных сообщений с учетом требований, технико-технологических карт, заполнения таблиц, обоснованность и четкость ответов на вопросы.

Контроль выполнения: фронтальная проверка, устный опрос, выступление на занятии, обсуждение.

Рекомендуемые источники информации:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пицци/ В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 374.- СПО

Дополнительные источники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Профикс, 2007, 2008.
2. Интернет-ресурсы.

Практические работы по разделу № 1

Практическая работа № 1.

Тема: Составление ТТК на приготовление муссов.

Цель: практически изучить приготовление муссов по Сборнику рецептур и составить технико-технологические карты.

Пособия и инструменты: калькулятор, таблица «Химический состав продуктов».

Литература: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Профикс, 2007, 2008.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите материал по теме.
2. Составьте технико-технологические карты по образцу (приложение 2) на приготовление: мусс апельсиновый № 673, самбук яблочный № 668, десерт «Радуга» № 666 . Результаты оформите в тетрадь.
3. Готовые ТТК и отчет по практическому занятию предоставить преподавателю для проверки.

Контрольные вопросы:

1. Каково значение холодных сладких десертов?
2. Составить схему приготовления десерта «Радуга».
3. Для чего отжимают сок при приготовлении холодных сладких десертов?

Практическая работа № 2.

Тема: Составление ТТК на приготовление ягодных и фруктовых салатов и приготовление их.

Цель: практически изучить приготовление ягодных и фруктовых салатов и составить технико-технологические карты.

Пособия и инструменты: калькулятор, таблица «Химический состав продуктов», посуда, инвентарь, инструменты, продукты.

Литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите материал по теме.
2. Составьте технико-технологические карты по образцу (приложение 2) на приготовление: салата фруктового со сладким соусом № 638. Результаты оформите в тетрадь.
3. Подготовьте продукты.
4. Подберите посуду и инвентарь, необходимые для приготовления и подачи салата.
5. Приготовьте салат согласно технико-технологической карты.
6. Оформите салат.
7. Готовую ТТК, блюдо и отчет по практическому занятию предоставить преподавателю для проверки.

Контрольные вопросы:

1. Каково значение фруктовых и ягодных салатов?
2. Составить схему приготовления салата из дыни?.
3. Какие дополнительные ингредиенты можно использовать при приготовлении данных салатов?

Раздел 2. Организация процесса приготовления и приготовление сложных горячих десертов.

Внеаудиторная (самостоятельная) работа – 60 часов.

Используя рекомендуемые источники информации, выполните следующие задания:

Самостоятельная работа № 1– 2 часа.

Задание: Составить словарь терминов по теме «Горячие десерты», проиллюстрировать и описать каждый вид десерта.

№ п/п	Термин	Определение
...

Самостоятельная работа № 2– 8 часов.

Задание: Подготовить презентацию по теме «Приготовление сложных горячих десертов с использованием современных способов и приемов».

Работа должна быть выполнена в программе Microsoft Office PowerPoint, состоять из 15-20 слайдов. (приложение 4).

Самостоятельная работа № 3– 8 часов.

Задание: Подготовить презентацию по теме «Варианты оформления и сервировки горячих десертов. Требования к безопасности хранения».

Работа должна быть выполнена в программе Microsoft Office PowerPoint, состоять из 15-20 слайдов. (приложение 4).

Самостоятельная работа № 4– 8 часов.

Задание: Подготовить реферативное сообщение по теме «Оценка рисков и принятие решений в нестандартных ситуациях в процессе реализации сложных горячих десертов».

1. Ознакомиться с информацией по выбранной теме в различных информационных источниках.
2. Составить план реферата (обязательными пунктами являются: введение, основная часть, выводы).
3. Выполнить реферат, пользуясь рекомендациями по написанию рефератов. (приложение 3).

Самостоятельная работа № 5– 8 часов.

Задание: Подготовить реферативное сообщение по теме «Составление перечня дополнительных ингредиентов для приготовления сложных горячих десертов».

1. Ознакомиться с информацией по выбранной теме в различных информационных источниках.
2. Составить план реферата (обязательными пунктами являются: введение, основная часть, выводы).
3. Выполнить реферат, пользуясь рекомендациями по написанию рефератов. (приложение 3).

Самостоятельная работа № 6– 8 часов.

Задание: Подготовить презентацию по теме «Современные варианты оформления сложных горячих десертов».

Работа должна быть выполнена в программе Microsoft Office PowerPoint, состоять из 15-20 слайдов. (приложение 4).

Самостоятельная работа № 7– 6 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению и оформлению десерта фламбе: банан с корицей, «лебеди», фламбе «креп-сюзет» (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения и подача.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража.

Самостоятельная работа № 8– 6 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению и оформлению фондю: швейцарское с фруктами, бургундское, шоколадное амстердамское, мятно - шоколадное королевское мокко, из абрикосов и фиников (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения и подача.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража

Самостоятельная работа № 9– 6 часов.

Задание:

1. Составить технологические карты по приготовлению и оформлению кексов: фруктово - овощного, с моцареллой, морковного, капустного, тыквенного (приложение 2).
2. Составить ответы на вопросы:
 - Варианты оформления.
 - Требования к качеству, условия хранения и подача.
 - Технологическое оборудование и производственный инвентарь.
 - Правила проведения бракеража

Формат выполненной работы: составление презентаций, рефератов, технико-технологических карт, ответов на вопросы, заполнение таблиц.

Критерии оценки: аккуратность и правильность составления: презентаций и реферативных сообщений с учетом требований, технико-технологических карт, заполнения таблиц, обоснованность и четкость ответов на вопросы.

Контроль выполнения: фронтальная проверка, устный опрос, выступление на занятии, обсуждение.

Рекомендуемые источники информации:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи/ В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 374.- СПО

Дополнительные источники

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.
2. Интернет-ресурсы

Практические работы по разделу № 2

Практическая работа № 1.

Тема: Составление ТТК на приготовление пудингов и приготовление их.

Цель: практически изучить приготовление ягодных и фруктовых салатов и составить технико-технологические карты.

Пособия и инструменты: калькулятор, таблица «Химический состав продуктов», посуда, инвентарь, инструменты, продукты.

Литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите материал по теме.
2. Составьте технико-технологические карты по образцу (приложение 2) на приготовление: пудинга сухарного № 687. Результаты оформите в тетрадь.
3. Подготовьте продукты.
4. Подберите посуду и инвентарь, необходимые для приготовления и подачи пудинга.
8. Приготовьте пудинг согласно технико-технологической карты.
9. Оформите пудинг.
10. Готовую ТТК, блюдо и отчет по практическому занятию предоставить преподавателю для проверки.

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию приготовления сухарей для полуфабриката пудинга сухарного, если на производстве отсутствуют сухари промышленного производства.
2. Почему в присутствии желтка белки яйца плохо взбиваются?

Практическая работа № 2.

Тема: Составление ТТК на приготовление суфле.

Цель: практически изучить приготовление суфле по Сборнику рецептов и составить технико-технологические карты.

Пособия и инструменты: калькулятор, таблица «Химический состав продуктов».

Литература: Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008.

Содержание и порядок выполнения работы:

1. Изучите материал по теме.
2. Составьте технико-технологические карты по образцу (приложение 2) на приготовление: суфле ореховое № 686, суфле фруктовое № 696. Результаты оформите в тетрадь.
3. Готовые ТТК и отчет по практическому занятию предоставить преподавателю для проверки.

Контрольные вопросы:

1. Опишите технологию подготовки миндаля для приготовления суфле орехового.

2. При какой температуре взбивают яйца для приготовления суфле? Опишите процесс взбивания.

Раздел 4. МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.

4.1. Цели и задачи выполнения контрольной работы:

Домашняя контрольная работа является обязательной формой межсессионного контроля самостоятельной работы обучающихся и отражает степень освоения материала по программе междисциплинарного курса. Её выполнение формирует учебно-исследовательские навыки, закрепляет умение самостоятельно работать с учебной литературой, помогает усвоению важных разделов курса.

4.2. Порядок выбора варианта контрольной работы:

Варианты контрольных работ выбираются обучающимся по последней цифре зачетной книжки.

- 1 вариант - последняя цифра - «1»
- 2 вариант - последняя цифра - «2»
- 3 вариант - последняя цифра - «3»
- 4 вариант - последняя цифра - «4»
- 5 вариант - последняя цифра - «5»
- 6 вариант - последняя цифра - «6»
- 7 вариант - последняя цифра - «7»
- 8 вариант - последняя цифра - «8»
- 9 вариант - последняя цифра - «9»
- 10 вариант - последняя цифра - «0»

4.3. Подготовка контрольной работы включает в себя:

- ✓ изучение междисциплинарного курса в объеме, установленном учебным планом КОГОБУ СПО СГТТ, и в соответствии с программой курса;
- ✓ выбор варианта контрольной работы;
- ✓ ознакомление с заданием;
- ✓ составление плана;
- ✓ подбор и изучение литературы;
- ✓ выполнение и оформление работы.

4.4. Требования к оформлению контрольной работы:

- Самостоятельность разработки темы на основе углубленного изучения учебной литературы.
- Четкость и последовательность изложения материала в соответствии с самостоятельно составленным планом к контрольной работе, в текстовой части каждый вопрос плана должен быть выделен отдельно.
- Наличие обобщений и выводов, сделанных на основе изучения литературы в целом.
- Объем контрольной работы должен составлять не менее 7-8 печатных листов. Допускается увеличение объема работы на 20-30%.

- Работы оформляются на одной стороне стандартного листа формата А-4 (210x297 мм) белой односторонней бумаги.
- Работа выполняется одним из двух способов: компьютерным или рукописным. При оформлении компьютерным способом – текст оформляется шрифтом Times New Roman, размер шрифта 12-14, межстрочный интервал – полуторный. При оформлении рукописным способом работа пишется разборчивым почерком черной пастой. Высота букв и цифр должна быть не менее 2,5 мм. Для пометок рецензента должны быть оставлены поля шириной 3-4 см.
- Контрольная работа должна иметь общую нумерацию страниц. Страницы следует нумеровать арабскими цифрами. Номера страниц проставляют в нижнем правом углу листа без точки в конце. Титульный лист включается в общую нумерацию страниц, но номер страницы на нем не указывается. Таким образом, как правило, нумерация начинается со 2-ой страницы.

4.5. Структура контрольной работы:

Структура полностью оформленной контрольной работы включает в себя следующее:

- ✓ титульный лист;
- ✓ содержание;
- ✓ теоретическая часть;
- ✓ практическая часть;
- ✓ список литературы.
- **Титульный лист** является первой страницей, оформляется по строго определенному образцу (приложение 1).
- **В содержании** последовательно перечисляются все задания, пронумерованные согласно их размещению в работе, с обязательным указанием номеров страниц (приложение 5).
- **Теоретическая часть.** В нее включается выполнение заданий согласно варианта контрольной работы.
- **Практическая часть.** Составление технико-технологических карт.
- **В список литературы** необходимо включить только те источники, которые непосредственно использовались студентом в работе. В списке сообщается:
 - ✓ фамилия, инициалы автора;
 - ✓ название учебника или учебного пособия;
 - ✓ сведения об издании;
 - ✓ место издания;
 - ✓ название издательства;
 - ✓ год издания;
 - ✓ объем - сведения о количестве страниц (приложение 6).

4.6. Порядок проверки и критерии оценивания контрольной работы

- Контрольная работа сдаётся на проверку до экзаменационной сессии или в первые 10 дней экзаменационной сессии, но не менее чем за 3 дня до промежуточной аттестации.
- Преподаватель, в процессе работы обучающегося над контрольной работой,

оказывает необходимые консультации.

- Преподаватель осуществляет проверку работы и ее оценку. Результаты проверки отражаются в рецензии.
- Получив положительную оценку «зачтено», обучающийся допускается к промежуточной аттестации. При оценке «не зачтено» - выполняет работу вновь с учетом замечаний преподавателя, указанных в работе. Вновь выполненную работу необходимо сдать для повторной проверки. Обучающиеся, не сдавшие работу в установленный срок или получившие неудовлетворительную оценку, к промежуточной аттестации не допускаются.
 - Контрольная работа оценивается оценкой «зачтено» или «незачтено».
- ✓ Оценкой «зачтено» оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме в соответствии с заданием, оформленная в соответствии с требованиями.
- ✓ Оценкой «зачтено» оценивается контрольная работа, выполненная в полном объеме, оформленная в соответствии с требованиями, но имеющая 1-2 ошибки.
- ✓ Оценкой «зачтено» оценивается контрольная работа, в которой допущены 1-2 ошибки, есть замечания по оформлению работы.
- ✓ Оценкой «не зачтено» оценивается контрольная работа, в которой некоторые задания выполнены не полностью, допущены грубые ошибки, искажающие результат работы.

Раздел 5

Задание контрольной работы по вариантам

Вариант 1

1. Суфле:
 - Классификация суфле.
 - Подготовка продуктов для приготовления суфле.
 - Приготовление яблочного и апельсинового суфле.
 - Варианты оформления и подача суфле.
2. Разработка и составление ТТК на яблочное суфле (приложение 2).

Вариант 2

1. Салаты фруктовые:
 - Ассортимент салатов фруктовых.
 - Подготовка продуктов для приготовления салатов фруктовых.
 - Приготовление салатов фруктовых: фруктовый десерт и салат из дыни.
 - Варианты оформления и подача салатов фруктовых.
2. Разработка и составление ТТК на салат фруктовый на выбор (приложение 2).

Вариант 3

1. Шоколадные салаты:
 - Подготовка продуктов для приготовления шоколадных салатов.
 - Приготовление шоколадных салатов.
 - Варианты оформления и подача шоколадных салатов.
2. Разработка и составление ТТК на шоколадный салат (приложение 2).

Вариант 4

1. Кремы:
 - Подготовка продуктов для приготовления кремов.
 - Приготовление кремов: ванильный, ореховый, ягодный.
 - Варианты оформления и подача кремов.
2. Разработка и составление ТТК на крем ореховый (приложение 2).

Вариант 5

1. Муссы:
 - Подготовка продуктов для приготовления муссов.
 - Приготовление муссов: яблочный, лимонный, клюквенный.
 - Варианты оформления и подача муссов.
2. Разработка и составление ТТК на мусс лимонный (приложение 2).

Вариант 6

1. Парфе:
 - Выбор и характеристика продуктов для приготовления парфе.
 - Приготовление парфе: банановое, марципановое с кремом, из красной смородины.
 - Варианты оформления и подача парфе.
2. Разработка и составление ТТК на парфе марципановое с кремом (приложение 2).

Вариант 7

1. Самбуки:
 - Подготовка продуктов для приготовления самбуков.
 - Приготовление самбуков из свежих яблок, абрикосов.
 - Варианты оформления и подача самбуков.
2. Разработка и составление ТТК на самбук из абрикосов (приложение 2).

Вариант 8

1. Тирамису:
 - Подготовка продуктов для приготовления тирамису.
 - Приготовление тирамису: итальянский кофейный, с печеньем, с бисквитом.
 - Варианты оформления и подача тирамису.
2. Разработка и составление ТТК на тирамису с печеньем (приложение 2).

Вариант 9

1. Бланманже:
 - Подготовка продуктов для приготовления бланманже.
 - Приготовление бланманже: фисташковое, кофейное, клубничное.
 - Варианты оформления и подача бланманже.
2. Разработка и составление ТТК на бланманже кофейное (приложение 2).

Вариант 10

1. Чизкейк:
 - Выбор и характеристика продуктов для чизкейка.
 - Приготовление чизкейка: шоколадного, клубничного, лимонного с мёдом.
 - Варианты оформления и подача чизкейка.
2. Разработка и составление ТТК на чизкейк шоколадный (приложение 2).

Раздел 6.

Основная и дополнительная литература

Основные источники:

1. Богушева В.И. Технология приготовления пицци/ В.И. Богушева. – Ростов н/Д: Феникс, 2012. – 374.- СПО
2. Усов, В.В. Основы кулинарного мастерства: учеб. Пособ. Для студ. СПО /В.В. Усов.- М.: ИЦ «Академия», 2007
3. . Дубцов Г.Г. Товароведение продовольственных товаров. – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.
6. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания .- Изд. 9-е, испр. и доп. – Ростов н/ Дону: Феникс, 2009. – 373 с.

Дополнительные источники:

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания /Сост. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Проффикс, 2007, 2008
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания: Учебно-методическое пособие/ Сост. А.В.Румянцев.- М.: Дело и Сервис.- 2002
4. Ресурсы интернета:
 - www.cooke.ru
 - www.3to.ru
 - www.eda.ru
 - www.menu.ru
 - www.пестопан.ru
 - www.cooking.ru
 - www.praktika.df.ru
 - deli@deli.ru
 - gotovim.ru
 - kuking.net
 - Ресторан. UA
 - PestoRus.com
 - Kulina.ru
 - Restoranoff.ru

Раздел 7.

Вопросы к экзамену

1. Ассортимент сложных холодных и горячих десертов.
2. Основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов.
3. Органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов.
4. Виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов.
5. Методы приготовления сложных холодных и горячих десертов.
6. Технология приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже.
7. Технология приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе.
8. Правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
9. Варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов.
10. Варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов.
11. Начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов.
12. Варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов.
13. Актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов.
14. Сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов.
15. Температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов.
16. Температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов.
17. Требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов.
18. Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.
19. Требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

ДЕПАРТАМЕНТ ОБРАЗОВАНИЯ КИРОВСКОЙ ОБЛАСТИ
КИРОВСКОЕ ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ
БЮДЖЕТНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО
ОБРАЗОВАНИЯ
«СЛОБОДСКОЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»

Отметка учебной части _____

Специальность _____

ДОМАШНЯЯ КОНТРОЛЬНАЯ РАБОТА

_____ (наименование учебной дисциплины, МДК)

Вариант № _____

Выполнил обучающийся _____

(Ф.И.О.)

Группа _____ Курс _____ Подпись обучающегося _____

Проверил преподаватель _____

(Ф.И.О.)

Оценка _____ Дата «__» _____ 20__ г. Подпись преподавателя _____

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № _____

Рулет из мяса свинины с грибами и соусом грибным

1. Область применения.

1.1 Настоящая технико-технологическая карта распространяется на

2. Перечень сырья.

2.1 Для приготовления «Рулета из мяса свинины с грибами и соусом грибным» используют следующее сырье:

№ п/п	Наименование сырья	НД
1	Свинина в тушах и полутушах 1 сорт	ГОСТ 7724
2	Шампиньоны культивируемые свежие	ГОСТ Р 53082
3	Лук репчатый	ГОСТ 1723
4	Сливки питьевые	ГОСТ Р 52091
5	Соль поваренная пищевая	ГОСТ Р 51574
6	Перец черный молотый	ГОСТ 29050
7	Масло растительное	ГОСТ 1129

Или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2 Сырье должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецептура.

Наименование сырья	Расход сырья на 1 порцию, г	
	Брутто	Нетто
Свинина мясная	147	125
Для фарша:		
Шампиньоны культивируемые свежие	33	25/10
Лук репчатый	60	50/25
Масло растительное	5	5
Масса фарша	-	40
Масса полуфабриката	-	165
Для соуса:		
Шампиньоны культивируемые свежие	33	25/10
Масло растительное	3	3
Сливки питьевые	50	50
Масса соуса	-	50
Масло растительное	5	5

Соль поваренная пищевая	4	4
Перец черный молотый	0,05	0,05
Выход готового изделия, г		100/50

4. Технологический процесс

Порционные куски мяса свинины отбивают, посыпают солью, перцем. Для фарша: шампиньоны, нарезанные мелкими кубиками, слегка обжаривают на растительном масле. Когда грибы поджарятся, положить мелко нарезанный лук, пассеровать до золотистого цвета.

На середину каждого порционного куса свинины укладывают начинку и сворачивают в виде рулетов. Рулеты закрепляют нитками или зубочистками.

Жарят на сковороде с растительным маслом, нагретым до температуры 150-160 °С до образования поджаристой корочки, заливают соусом и тушат до готовности в жарочном шкафу.

Для соуса: грибы мелко рубят, обжаривают на сковороде, заливают сливками, добавляют соль, перец, доводят до кипения.

5. Оформление, подача, реализация и хранение.

Блюдо готовится по заказу.

Условия хранения и сроки годности полуфабриката: 24 часа при температуре от +2 до +6 °С.

Температура подачи – +75 °С.

6. Показатели качества и безопасности.

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид	В форме небольших рулетиков
Консистенция	Сочная, нежная, мягкая.
Цвет	Корочки от золотистого до светло-коричневого, в разрезе начинка равномерно распределена.
Вкус и запах	Жареного мяса, лука, грибов, в меру острый, соленый, с привкусом сливок.

6.2. Физико-химические показатели:

№	Показатели	Норма	Методы испытаний
1	Выход порции, г	100+3%	По МУ 1-40/3805 взвешиванием
2	Определение достаточности термической обработки		Пробы на пероксидазу

6.3. Микробиологические показатели:

В соответствии с СанПиН 2.3.3.1078-01.

7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 г продукта.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
22,65	64,75	26,4	699,75

Ответственный разработчик:

Методика разработки рецептуры на новые и фирменные изделия (блюда) на продукцию общественного питания изложена в учебном пособии "О разработке технической документации на продукцию общественного питания" © 1998-2008 Николаева Л.И., Фролова Г.Ф., Гращенков Д.В.

Как написать реферат**Несколько НЕ**

Реферат НЕ копирует дословно книги и статьи и НЕ является конспектом.

Реферат НЕ пишется по одному источнику и НЕ является докладом.

Реферат НЕ может быть обзором литературы, т.е. не рассказывает о книгах.

В реферате собранный по теме материал систематизируется и обобщается.

Реферат состоит из нескольких частей:

- титульный лист (приложение 6);
- оглавление (содержание) требует наличие номеров страниц на каждый раздел реферата;
- введение;
- основная часть, состоящая из глав;
- заключение;
- список использованной литературы (приложение 7)

Этапы работы над учебным рефератом

1. Выбор темы.
2. Подбор и изучение основных источников по теме.
3. Составление библиографии.
4. Обработка и систематизация информации.
5. Разработка плана реферата.
6. Написание реферата.
7. Составить сообщение на 5-7 минут.

Требования к оформлению реферата

Текст работы пишется разборчиво на одной стороне листа (формата А4) с широкими полями слева, страницы пронумеровываются. При изложении материала нужно четко выделять отдельные части (абзацы), главы и параграфы начинать с новой страницы, следует избегать сокращения слов. Работа набирается на компьютере, следует придерживаться следующих правил (в дополнение к вышеуказанным):

набор текста реферата необходимо осуществлять стандартным 12 шрифтом;

- заголовки следует набирать 14 шрифтом (выделять полужирным);
- межстрочный интервал полуторный;
- разрешается интервал между абзацами;
- отступ в абзацах 1-2 см.;
- поле левое 2,5 см., остальные 2 см.;
- нумерация страницы снизу посередине листа;
- объем реферата 7-8 страниц.

Как подготовить презентацию

Основной единицей электронной презентации в среде Power Point является *слайд*, или кадр. Основные правила подготовки учебной презентации:

При создании мультимедийного пособия не следует увлекаться и злоупотреблять внешней стороной презентации, так как это может снизить эффективность презентации в целом.

Одним из важных моментов является сохранение единого стиля, унифицированной структуры и формы представления материала. При создании предполагается ограничиться использованием двух или трех шрифтов. Вся презентация должна выполняться в одной цветовой палитре, например на базе одного шаблона, также важно проверить презентацию на удобство её чтения с экрана.

Тексты презентации не должны быть большими. Выгоднее использовать сжатый, информационный стиль изложения материала. Нужно будет суметь вместить максимум информации в минимум слов, привлечь и удержать внимание студентов.

При подготовке мультимедийных презентации возможно использование ресурсов сети Интернет, современных мультимедийных энциклопедий и электронных учебников.

Обязательными *структурными элементами*, как правило, являются:

- титульный слайд;
- оглавление;
- учебный материал (включая текст, схемы, таблицы, иллюстрации, графики);
- словарь терминов;
- справочная система по работе с управляющими элементами;
- система контроля знаний;
- информационные ресурсы по теме.

Приложение 5

Содержание контрольной работы

1.	стр.
2.	стр.
3.	стр.
4.	стр.
5. Список литературы.....	стр.

Приложение 6

Список литературы.

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. Изд. 3-е, стер. Ростовн/Д: Феникс, 2012.-374 с.

