**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «НЫТВЕНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО - ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

УТВЕРЖДАЮ

Зам. директора по УМР

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Г. Мялицина

\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_20\_\_\_\_\_г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ ВНЕАУДИТОРНОЙ РАБОТЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО** **МОДУЛЯ**

**ПМ. 03.** **Приготовление супов и соусов**

**по профессии 19.01.07 Повар, кондитер**

**2014**

**Нытва**

Рассмотрено и одобрено

на заседании П(Ц)К \_\_\_
«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2014г.
Протокол №\_\_\_\_\_

Составитель: Жигалова О.Ю. , преподаватель общепрофессиональных дисциплин и ПМ

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.07 «Повар, кондитер»

**Пояснительная записка.**

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

*Задание на самостоятельную работу включает:*

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление плана текста; выписки из текста; работа со справочниками (сборники рецептур)

2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.

3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач.

4. Составление отчета об экскурсии на предприятие.

*В качестве видов контроля предусмотрено:*

1. Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
2. Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов экзаменационных билетов;
3. Тестовый контроль;
4. Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;
5. Защита письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;
6. Выступления на семинарских занятиях, участие в конкурсах профессионального мастерства;

Назначения данного пособия – оказание методической помощи обучающемуся в выполнении самостоятельной внеаудиторной работы.

В структуру пособия входят следующие разделы:

Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров

Раздел 2. Приготовление простых супов

Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов

*Далее, описание структуры и особенностей оформления заданий для самостоятельной работы в пределах разделов и тем*

Задания для выполнения самостоятельной работы имеют следующую структуру:

1. Наименование раздела
2. Наименование темы и количество часов на самостоятельную работу
3. Задание
4. Цель выполнения задания
5. Методические указания по выполнению
6. Вопросы для самоконтроля
7. Список литературы
8. Форма отчетности

Руководство к изучению теоретического курса представляет собой план изучения раздела по темам с рекомендуемым списком литературы. На внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по МДК 03. 01. Приготовление супов и соусов отводится 20 часов.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

**Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров**

Тема 1.1 Значение, роль первых блюд в питании, классификация

Тема 1.2 Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированных бульонов.

**Раздел 2. Приготовление простых супов**

Тема 2.1Заправочные супы

Тема 2.2Приготовление щей, борщей

Тема 2.3 Приготовление рассольников, солянок

Тема 2.4Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями

Тема 2.5 Приготовление супов – пюре, молочных, прозрачных, сладких супов

**Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов**

Тема 3.1 Классификация соусов, значение в питании

Тема 3.2 Красные, белые мясные соусы

Тема 3.3 Рыбные и грибные соусы

Тема 3.4 Молочные, сметанные и сладкие соусы

Тема 3.5 Холодные соусы, яично – масляные смеси

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров**

**Тема 1.1** Значение, роль первых блюд в питании, классификация

**Задание 1**. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника ресурсы сети Интернет по теме: «Значение, роль первых блюд в питании, классификация»

1. Назовите жидкую и плотную часть супов?
2. Температура подачи горячих и холодных супов?
3. Что используют в качестве жидкой основы?

**Цель заданий**: Обобщение и закрепление знаний по теме «Значение, роль первых блюд в питании, классификация

**Задание 2.** Заполните таблицу по классификации соусов

**Цель заданий**: Закрепление знаний по теме «Значение, роль первых блюд в питании, классификация»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Соусы с мукой** | **Соусы без муки** |
|  |  |

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте определение термину «соус»?
2. Значение супов в питании?
3. Кулинарное использование соусов средней густоты?
4. Объясните понятие производных соусов?
5. Какое количество соусов подают на одну порцию?

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 1. Приготовление бульонов и отваров**

**Тема 1.2** Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированных бульонов.

**Задание 1.** Опишите два способа приготовления мясо – костного бульона

**Цель заданий**: Закрепление знаний по теме: «Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированный бульонов»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **1 способ приготовления мясо – костного бульона** | **2 способ приготовления мясо – костного бульона** |
|  |  |

**Задание 2.** Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированных бульонов»

1. Дайте определение следующих терминов:

- бульон – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- отвар – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Чем отличается нормальный бульон от концентрированного?
2. С какой целью пищевые кости перед варкой измельчают?

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме «Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированных бульонов»

**Задание 3.** Составьте технологическую последовательность приготовления рыбного бульона:

А)

Б)

В)

Г)

Д)

Е)

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление бульонов из мяса, птицы, грибов, костей, концентрированных бульонов»

Вопросы для самоконтроля:

1.Какие виды рыб не рекомендуют для приготовления бульонов?

2. Назовите субпродукты из птицы для приготовления бульона?

3.С какой целью кости обжаривают?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2. Приготовление простых супов**

**Тема 2.1, 2.2, 2.3** Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников и солянок

**Задание 1.** Назовите ассортимент заправочных супов:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Щи** | **Борщи** | **Рассольники** | **Солянки** |
|  |  |  |  |

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников и солянок»

**Задание 2**. Опишите несколько способов подготовки свёклы для борща:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Тушение** | **Варка** | **Пассерование** |
|  |  |  |

**Задание 3**. Ответьте на вопрос

Какие продукты используют для приготовления солянки сборной мясной? \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Заправочные супы. Приготовление щей, борщей, рассольников и солянок»

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Норма отпуска супов на одну порцию?
2. Какие способы тепловой обработки необходимо использовать для приготовления заправочных супов?
3. Назовите правила отпуска рассольника?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2. Приготовление простых супов**

**Тема 2.4** Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями

**Задание 1.** Назовите сырьё для приготовления супов:

|  |  |
| --- | --- |
| **Название супов** | **Сырьё** |
| Суп полевой |  |
| Суп крестьянский |  |
| Суп харчо |  |
| Суп – лапша домашняя |  |
| Суп с бобовыми |  |

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями»

**Задание 2.** Составьте бракеражный лист на суп картофельный с фрикадельками

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление супов картофельных, с крупами, бобовыми, макаронными изделиями»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Требования к качеству** |
| **Консистенция** |  |
| **Форма** |  |
| **Вкус** |  |
| **Цвет** |  |
| **Запах** |  |
| **Правила подачи** |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Назовите ассортимент овощей, используемый для приготовления супа из овощей?
2. Как нарезают овощи для приготовления супа с макаронными изделиями?
3. Роль мучной пассеровки для приготовления заправочных супов?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 2. Приготовление простых супов**

**Тема 2.5** Приготовление супов – пюре, молочных, прозрачных, сладких супов

**Задание 1.** Укажите оттяжки для приготовления прозрачных супов

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление супов – пюре, молочных, прозрачных, сладких супов»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Виды «оттяжек»** | **Сырьё** |
| Мясная |  |
| Овощная |  |

**Задание 2.** Назовите сырьё для приготовления супов:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление супов – пюре, молочных, прозрачных, сладких супов»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Название супов** | **Сырьё** |
| Суп из свежих плодов |  |
| Суп – пюре из разных овощей |  |
| Суп молочный с овощами |  |
| Суп – пюре из печени |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Чем отличаются сладкие супы от компотов?
2. Почему супу – пюре обладают высокой пищевой ценностью?
3. Какова роль белого соуса при приготовлении супов - пюре?
4. Какие гарниры используют к сладким супам?
5. Жидкая основа сладких супов?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов**

**Тема 3.1** Классификация соусов, значение в питании

**Задание 1**. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Классификация соусов, значение в питании»:

1. Кулинарное использование фюме?
2. Какие пассеровки используют для приготовления соусов?
3. Назовите загустители соусов?

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Классификация соусов, значение в питании»

**Задание 2.** Укажите кулинарное использование соусов по густоте и несколько наименований блюд с добавлением этих соусов.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Классификация соусов, значение в питании»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Жидкий соус** | **Средней густоты** | **Густой соус** |
|  |  |  |

**Задание 3.** Укажите кулинарное использование пассеровок.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Классификация соусов, значение в питании»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Красная пассеровка** | **Белая пассеровка** | **Холодная пассеровка** |
|  |  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Чем отличается кукурузный крахмал от картофельного?
2. Клейстеризация – это …..

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов**

**Тема 3.2** Красные, белые мясные соусы

**Задание 1**. Укажите отличительные особенности красного и белого соуса

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Красные, белые мясные соусы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Красный соус** | **Белый соус** |
|  |  |

**Задание 2**. Укажите сырьё для приготовления соусов и к чему подают?

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Красные, белые мясные соусы**»**

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование соуса** | **Сырьё** | **К каким блюдам подают** |
| Соус луковый |  |  |
| Соус паровой |  |  |
| Соус томатный |  |  |
| Соус красный кисло - сладкий |  |  |

**Задание 3**. Ответьте на вопросы по теме «Красные, белые мясные соусы**»**, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Красные, белые мясные соусы»

1. С какой целью соусы прищипывают?
2. Назовите производные соусы от красного основного соуса?

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какого роль сухого белого вина для приготовления соусов?
2. Что такое мускатный орех и какие соусы используют?
3. Что такое субпродукты и какие соусы подают к субпродуктами?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов**

**Тема 3.3** Рыбные и грибные соусы

**Задание 1**. Ответьте на вопросы по теме « Рыбные и грибные соусы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: « Рыбные и грибные соусы»:

1. Укажите время варки белого основного соуса?
2. Правила варки концентрированного грибного бульона?
3. Чем отличается варка от припускания?
4. Назовите пищевые отходы?
5. Подготовка огуречного рассола для соуса?

**Задание 2**. Составьте бракеражный лист на соус «Грибной с томатом»

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Рыбные и грибные соусы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Требования к качеству** |
| **Консистенция** |  |
| **Форма** |  |
| **Вкус** |  |
| **Цвет** |  |
| **Запах** |  |
| **Правила подачи** |  |

**Задание 4**. Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления соуса томатного:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Грибной с томатом»

а) ингредиенты - ……….

б) технологическая последовательность - ……

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Как нарезают грибы для приготовления соуса грибного?
2. С каким блюдам подают соус паровой?
3. Перечислите производные от грибного соуса?
4. Как готовят соус белый с рассолом?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов**

**Тема 3.4** Молочные, сметанные и сладкие соусы

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Молочные, сметанные и сладкие соусы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Молочные, сметанные и сладкие соусы»

1. Подготовка хрена для соуса?
2. Что является загустителем сладких соусов?
3. Приготовление белой жировой пассеровки?

**Задание 2.** Укажите ингредиенты и продолжите технологическую последовательность приготовления соуса сметанного с луком

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Молочные, сметанные и сладкие соусы»

а) ингредиенты - ……

б) технологическая последовательность приготовления - …..

**Задание 3.** Укажите три вида молочных соусов и кулинарное использование:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Молочные, сметанные и сладкие соусы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Консистенция соуса** | **Кулинарное использование** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Чем отличается соус сметанный от соуса сметанного (натурального)?
2. Из какого сырья приготавливают сладкие соусы?
3. Сроки хранения молочного и сметанного соуса?
4. Как готовят абрикосовый соус?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 3. Приготовление простых холодных и горячих соусов**

**Тема 3.5** Холодные соусы, яично – масляные смеси

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Холодные соусы, яично – масляные смеси», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Холодные соусы, яично – масляные смеси»:

1. Чем отличаются яично – масляные соусы молочных соусов?
2. Что такое желатин?
3. Чем отличается маринад от белого маринада?

**Задание 2.** Составьте технологическую последовательность приготовления соуса майонез

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Холодные соусы, яично – масляные смеси»:

* Белки охлаждают
* Добавляют соль, сахар и хорошо растирают
* Желтки отделяют от белков
* Взбивание
* Вводят при взбивании растительное масло
* Желтки помещают в неокисляющую посуду
* Добавляют горчицу
* Добавление уксуса

**Задание 3.** Укажите сырьё и технологическую последовательность приготовления заправки для салатов:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Холодные соусы, яично – масляные смеси»:

- сырьё - …..

- технологическая последовательность- …..

**Задание 4.**Укажите кулинарное использование масляных смесей:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Холодные соусы, яично – масляные смеси»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Селёдочное масло** | **Масло зелёное** | **Масло с авокадо** | **Масло розовое** |
|  |  |  |  |

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

Рекомендуемая литература:

1.Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 352 с.

2.Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2012. – 400 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 336 с.

4.Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2012. – 680 с.

5.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 272 с.

6.Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. 7.Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2012. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

 1.Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

2.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>