**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. 04.** **Приготовление блюд из рыбы**

**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. Проведение технологических операций по обработке рыбы с костным скелетом

Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом

Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом

*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 04. 01. Приготовление блюд из рыбы отводится 25 часов.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

**Раздел 1. Проведение технологических операций по обработке рыбы с костным скелетом**

Тема 1.1 Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья

Тема 1.2 Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы с костным скелетом

Тема 1.3Технология обработки рыбы с костным скелетом

**Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом**

Тема 2.1Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного использования

Тема 2.2Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом**

Тема 3.1 Приготовлениеотварных и припущенных блюд из рыбы

Тема 3.2 Приготовлениежареных блюд из рыбы

Тема 3.3 Приготовлениезапеченных блюд из рыбы

Тема 3.4 Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Проведение технологических операций по обработке рыбы с костным скелетом**

**Тема 1.** Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья

**Задание 1**. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника ресурсы сети Интернет по теме: «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья»

1. Какими минеральными веществами богата морская рыба?

2 Кулинарное использование рыб тресковых пород?

1. Требования к качеству живой рыбы?
2. Почему рыба легко усваивается организмом человека?

**Цель заданий**: Обобщение и закрепление знаний по теме «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья»

**Задание 2.** Заполните таблицу, указав требования к качеству рыбы

**Цель заданий**: Закрепление знаний по теме «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья»

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

Используя учебную литературу, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Живая рыбы** | **Охлажденная рыба** | **Замороженная рыба** |
|  |  |  |

**Задание 3.** Составить таблицу по основным семействам рыб:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Семейства рыб** | **Название рыб** | **Кулинарное использование** |
| Окуневые |  |  |
| Тресковые |  |  |
| Карповые |  |  |
| Камбаловые |  |  |
| Сельдевые |  |  |
| Осетровые |  |  |

**Цель заданий**: Обобщение и закрепление знаний по теме «Классификация, пищевая ценность, требования к качеству рыбного сырья»

Вопросы для самоконтроля:

1. От чего зависит количество жира в рыбе?
2. Что такое экстрактивные вещества и как они изменяются в процессе тепловой обработки?

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 1. Проведение технологических операций по обработке рыбы с костным скелетом**

**Тема 1.2** Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы с костным скелетом

**Задание 1.** Перечислите механическое, немеханическое оборудование, инвентарь

**Цель заданий**: Закрепление знаний по теме: «Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы с костным скелетом

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Механическое оборудование** | **Немеханическое оборудование** | **Инструменты, инвентарь** |
|  |  |  |

**Задание 2.** Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы с костным скелетом:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме «Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы с костным скелетом»

1. Назовите заготовочные цеха предприятий общественного питания?
2. Чем отличаются заготовочные предприятия от доготовочных предприятий?

**Задание 3**. Дайте характеристику цехам?

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Производственный инвентарь и оборудование для обработки рыбы с костным скелетом

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Рыбный цех** | **Мясной цех** | **Мясо – рыбный цех** |
|  |  |  |

Вопросы для самоконтроля:

1.В какой последовательности размещают оборудование рыбного цеха?

2. Преимущества универсального привода?

Форма отчетности: схема и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Проведение технологических операций по обработке рыбы с костным скелетом**

**Тема 1.3** Технология обработки рыбы с костным скелетом

**Задание 1.** Назовите процесс обработки рыбы в целом виде:

1)

2)

3)

4)

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Технология обработки рыбы с костным скелетом»

**Задание 2**. Составьте таблицу обработки некоторых видов рыб:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология обработки рыбы с костным скелетом»

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Судак** | **Камбала** | **Линь** | **Навага** |
|  |  |  |  |

**Задание 3**. Ответьте на вопрос

Как разделать рыбу на порционный кусок круглой формы?

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Технология обработки рыбы с костным скелетом»

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Что такое пластование рыбы?
2. От чего зависит время размораживания рыбы?
3. Преимущества СВЧ нагрева рыбы?
4. Время вымачивания соленой рыбы и кулинарное использование?
5. Какие виды рыб размораживают на воздухе?

Форма отчетности: схема и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом**

**Тема 2.1** Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного использования

**Задание 1.** Заполнить таблицу в зависимости от использования рыбных полуфабрикатов

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного использования

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Для варки** | **Для припускания** | **Для жарки основным способом** |
|  |  |  |

**Задание 2.** Охарактеризуйте следующие виды панировок:

- мучная панировка – это…

- красная панировка – это ….

- белая панировка – это …

- хлебная панировка – это…

- двойная панировка – это…

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного использования

**Задание 3.** Охарактеризуйте полуфабрикаты, приготовляемые из рыбы для жарки во фритюре.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление рыбных полуфабрикатов в зависимости от кулинарного использования

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **«Рыба фри»** | **«Рыба жареная с зеленым маслом»** | **«Рыба в тесте»** | **«Зразы донские»** |
|  |  |  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Что такое льезон, использование?
2. Для чего рыбу панируют?
3. С какой целью рыбу маринуют?
4. Назовите сырьё для приготовления теста – кляр?
5. Как подготавливают рыбу для фарширования?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 2. Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом**

**Тема 2.2** Приготовление полуфабрикатов из рыбной котлетной массы

**Задание 1.** Укажите основные характеристики полуфабрикатов из котлетной массы.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: « Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы»

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Полуфабрикаты из рубленой массы** | **Внешний вид** | **Вид панировки** | **Вид тепловой обработки** | **Особенности рецептуры** | **Количество шт. на порцию** |
| Котлеты |  |  |  |  |  |
| Биточки |  |  |  |  |  |
| Тефтели |  |  |  |  |  |
| Рулет |  |  |  |  |  |
| Фрикадельки |  |  |  |  |  |
| Тельное |  |  |  |  |  |

**Задание 2.** Укажите отличительные особенности котлетной массы от кнельной.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление полуфабрикатов из котлетной массы»

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

Заполните таблицу, используя учебную литературу

|  |  |
| --- | --- |
| **Котлетная масса** | **Кнельная масса** |
|  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Почему котлетная масса является скоропортящимся продуктом?
2. Для чего в котлетную массу добавляют сырые яйца, варёную рыбу?
3. Какую рыбу используют для приготовления котлетной массы?
4. Чем отличаются зразы от тельного?
5. Для чего в котлетную массу добавляют хлеб?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом**

**Тема 3.1** Приготовлениеотварных и припущенных блюд из рыбы

**Задание 1**. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Приготовлениеотварных и припущенных блюд из рыбы»

1. Почему припущенные блюда называли паровыми?
2. Чем отличаются блюда из припущенной рыбы от отварных?
3. Какие виды рыб используют для варки?

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеотварных и припущенных блюд из рыбы»

**Задание 2.** Укажите последовательность приготовления блюд:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеотварных и припущенных блюд из рыбы»

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Название блюда** | **Последовательность закладки продуктов** |
| Рыба, припущенная в молоке |  |
| Рыба отварная |  |
| Рыба припущенная с соусом белым с рассолом |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Коллаген – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
2. Какие соусы подбирают для приготовления отварной рыбы?
3. В чём подают рыбные блюда и при какой температуре?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом**

**Тема 3.2** Приготовление жареных блюд из рыбы

**Задание 1**. Укажите основные характеристики блюд, приготовляемых из жареной рыбы

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление жареных блюд из рыбы»

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Блюдо** | **Полуфабрикат из рыбы** | **Гарнир** | **Соус** | **Подача** |
| Рыба, жареная с луком по - ленинградски |  |  |  |  |
| Рыба жареная |  |  |  |  |
| Зразы донские |  |  |  |  |
| Рыба с тесте жареная |  |  |  |  |

**Задание 2**. Укажите последовательность закладки продуктов

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление жареных блюд из рыбы

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу

|  |  |
| --- | --- |
| **Название блюда** | **Последовательность закладки продуктов** |
| Рыба жареная с зеленым маслом |  |
| Рыба жареная во фритюре |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Каковы сроки и условия хранения жареных рыбных блюд?
2. Как приготовить зелень фри?
3. Какие жиры рекомендуют для жарки рыбы?
4. Укажите общее время жарки рыбы?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом**

**Тема 3.3** Приготовление запеченных блюд из рыбы

**Задание 1**. Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из запеченного мяса», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление запеченных блюд из рыбы»

1. Дайте определение запеканию?
2. Время запекания блюд из рыбы?
3. Какие полуфабрикаты используют для запекания рыбы?
4. Какие изменения пищевых веществ происходит в солянке из рыбы на сковороде?
5. Чем отличаются каперсы от оливок?

**Задание 2**. Укажите гарниры и соусы к разным блюдам из запеченного мяса.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление запеченных блюд из рыбы»

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Гарнир** | **Соус** |
| Солянка из рыбы на сковороде |  |  |
| Рыба запеченная с картофелем по - русски |  |  |
| Рыба запеченная под молочным соусом |  |  |
| Рыба запеченная по - московски |  |  |

**Задание 3**. Составьте бракеражный лист на блюдо: Рыба запеченная с картофелем по – русски

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ**

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

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовление запеченных блюд из рыбы

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какую рыбу используют для запекания?
2. Укажите время запекания рыбы?
3. Как подготавливают шампиньоны для блюда: Рыба запеченная в сметанном соусе с грибами по - московски?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом**

**Тема 3.4**  Приготовление блюд из рыбной котлетной массы

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Приготовлениеблюд из котлетной массы», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из котлетной массы»

1. Перечислите блюда из котлетной массы рыбы?
2. Чем отличаются тефтели от фрикаделек?
3. Как правильно сформовать тельное?

**Задание 2.** Составьте бракеражный лист на блюдо «Тельное из рыбы»:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из котлетной массы»

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ**

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

**Задание 3.** Укажите гарниры и соусы к блюдам из котлетной массы рыбы

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовлениеблюд из котлетной массы»

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Гарнир** | **Соус** |
| Биточки рыбные |  |  |
| Тефтели рыбные |  |  |
| Фрикадельки рыбные |  |  |
| Котлеты рыбные |  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. С какой целью изделия из котлетной массы дожаривают в жарочном шкафу?
2. Как определяем готовность рыбных изделий?
3. С какой целью панируют изделия?

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/>