**РАССМОТРЕНО**

на заседании МК

Отделения сервиса

Протокол №1 от 30.08.2023 г.

Председатель МК\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.Ю. Бесчетвертева

***МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ***

***к выполнению контрольной работы***

**по МДК 04.02 *Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента***

для студентов заочного отделения

специальности **43.02.15 Поварское и кондитерское дело**

Составила преподаватель Н.В. Инейкина

Ульяновск

**Содержание методических указаний**

Пояснительная записка

Содержание междисциплинарного курса

Методические указания к выполнению домашней контрольной работы

Задание контрольной работы по вариантам

Основная и дополнительная литература

Вопросы к экзамену

Приложения

**Пояснительная записка**

Методические указания и задания для выполнения домашней контрольной работы и внеаудиторной (самостоятельной) работы предназначены для обучающихся заочного отделения по МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента, разработаны в соответствии с требованиями к обязательному минимуму содержания и уровню подготовки выпускника по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

МДК 04.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента входит в профессиональный модуль ПМ. 04 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

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, технико – 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 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» является формой контроля знаний и умений обучающихся заочного отделения. Выполнение контрольной работы обучающимися выполняется в сроки, определенные рабочим учебным планом техникума по специальности «Поварское и кондитерское дело».

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 «Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента» 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).

**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.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ К ВЫПОЛНЕНИЮ**

**ДОМАШНЕЙ КОНТРОЛЬНОЙ РАБОТЫ.**

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.

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»

3. Подготовка контрольной работы включает в себя:

изучение междисциплинарного курса в объеме, установленном учебным планом, и в соответствии с программой курса;

выбор варианта контрольной работы;

ознакомление с заданием;

составление плана;

подбор и изучение литературы;

выполнение и оформление работы.

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 (210х297 мм) белой односортной бумаги.

Работа выполняется одним из двух способов: компьютерным или рукописным. При оформлении компьютерным способом – текст оформляется шрифтом TimesNewRoman, 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 станицы на нем не указывается. Таким образом, как правило, нумерация начинается со 2-ой страницы.

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.

**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.

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.

**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).

**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).

**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).

**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).

**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).

**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).

**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).

**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).

**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).

**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).

**Основная и дополнительная литература**

**Основные источники:**

1. Богушева В.И. Технология приготовления пищи/ 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 /Сотс. Л.Е.Голунова, М.Т.Лабзина.- СПб.: Профикс, 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.pectopah.ru

www.cooking.ru

www.praktika.df.ru

deli@deli.ru

gotovim.ru

kuking.net

Ресторан. UA

PestoRus.com

Kulina.ru

Restoranoff.ru 19

**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.

**Приложение**

**Образец технико-технологической карты**

УТВЕРЖДАЮ:

Руководитель предприятия

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(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 приготовления:**

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 куска свинины укладывают начинку и сворачивают в виде рулетов. Рулеты закрепляют нитками или зубочистками.

Жарят на сковороде с растительным маслом, нагретым до температуры 150-160 оС 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 оС.

Температура подачи – +75 оС.

**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.