**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

к самостоятельной работе студентов

по междисциплинарному курсу

МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.

профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыб

для студентов профессии СПО 19.01.17 «Повар, кондитер»

составитель: Николаева Л. А.

2017

**1. Перечень самостоятельных работ по междисциплинарному курсу**

**МДК 04.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.**

**профессионального модуля ПМ.04 Приготовление блюд из рыб**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование разделов профессионального модуля и тем** | **Содержание внеаудиторной самостоятельной работы** | **Количество часов** |
| **Раздел 1. Обработка рыбы с костным скелетом** |  |  |
| **Тема 1.1**. Значение рыбы в питании. Виды рыб | Самостоятельная работа №1  Подготовить сообщение на тему**:** «Значение рыбы в питании». | 4 |
| **Тема 1.2**  Механическая обработка рыбы | Самостоятельная работа № 2  Составить схемы разделки рыбы средних и крупных размеров на филе без кожи и костей | 1 |
| **Тема 1.3** Особенности обработки некоторых видов рыб | Самостоятельная работа № 3  Составить схемы обработки осетровых рыб | 1 |
| **Итого** |  | **6** |
| **Раздел 2 Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом** |  |  |
| **Тема 2.1** Подготовка полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | Самостоятельная работа № 4  Решить производственные ситуации | 2 |
| **Тема 2.2.** Приготовление полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом | Самостоятельная работа № 5  Подготовить сообщение на тему: «Нерыбные продукты моря». | 4 |
| **Тема 2.3** Приготовление  полуфабрикатов из нерыбного водного сырья | **-** | **-** |
| **Итого** |  | **6** |
| **Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом** |  |  |
| **Тема 3.1** Блюда из отварной и припущенной рыбы | Самостоятельная работа № 6  Решить производственные ситуации. | 2 |
| **Тема 3.2** Блюда из жареной рыбы | Самостоятельная работа № 7  Составить технологические карты и схемы | 2 |
| **Тема 3.3** Блюда из запечённой и тушёной рыбы | **-** | **-** |
| **Тема 3.4** Блюда из рыбной котлетной массы | Самостоятельная работа № 8  Составить технологические карты и схемы | 2 |
| **Тема 3.5** Блюда из морепродуктов | **-** | **-** |
| **Итого** |  | **6** |
| **Всего** |  | **18** |

**Самостоятельная работа № 1**

Тема 1.1. Значение рыбы в питании. Виды рыб

Количество часов – 4 часа

Цель: закрепление, углубление, расширение и систематизация знаний, полученных во время аудиторных занятий; самостоятельное овладение новым учебным материалом

Задание: Подготовить сообщение на тему: «Значение рыбы в питании».

Форма отчётности студентов: Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка сообщений преподавателем, собеседование.

Список литературы :

Володина М. В. Организация и хранения и контроль запасов и сырья – М.: Издательский центр «Академия», 2016

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции– М.: Издательский центр «Академия», 2016

**Самостоятельная работа № 2**

Тема 1.2Механическая обработка рыбы

Количество часов-1 часа

Цель: закрепление знаний и умений полученных во время аудиторных занятий

Задание: Решить производственные ситуации

1. Найдите процент отходов и потерь при механической обработке для:

а) Горбуши средней, мороженой, непластованой, кусками

б) Горбуши потрошёной, с головой, мороженой при разделке на филе без кожи и костей

в) Камбалы дальневосточной неразделанной, мороженой при разделке на кругляши

г) Карася океанического потрошёного, обезглавленного, мороженного при разделке на филе с кожей без костей.

д) Сазана неразделанного мелкого при разделке на филе с кожей и рёберными костями.

е) Хека тихоокеанского неразделанного при разделке на филе без кожи и костей

2. Какое количество филе форели с кожей без костей будет получено из 50 кг форели непластованной среднего размера?

3. На предприятие поступило 50 кг горбуши неразделанной. После разделке на кругляши осталось 34,5 кг рыбы. После варки масса рыбы составила 27,6 кг.

Определите:

а) количество порций с выходом порции 75 г;

б) отходы при механической обработке и потери при тепловой обработке;

в) сравните с нормативными показателями из таблицы 27 Сборника рецептур блюд;

г) составьте таблицу и запишите данные в таблицу

Форма отчётности студентов: Проверка наличия выполненного задания у каждого студента преподавателем. Проверка сообщений преподавателем, собеседование.

Список литературы :

Володина М. В. Организация и хранения и контроль запасов и сырья – М.: Издательский центр «Академия», 2016

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции– М.: Издательский центр «Академия», 2016

**Самостоятельная работа № 3**