

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ САРАТОВСКОЙ ОБЛАСТИ
«ПУГАЧЕВСКИЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ ЛИЦЕЙ»

**МЕТОДИЧЕСКОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ (ВНЕАУДИТОРНОЙ)
РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих
для профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

2018

Методические обеспечение для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ студентов программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих для профессии СПО **43.01.09 Повар, кондитер**

Рассмотрено и согласовано
на заседании методической комиссии

Профессии 43.01.09 Повар, кондитер
Протокол № 1 от «27» августа 20 18 г.
Председатель МК Славская /Славская А.В./

АННОТАЦИЯ

В методической разработке представлены рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части профессионального цикла.

Цели методической разработки:

-реализация требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы профессии 43.01.09 «Повар, кондитер», в условиях действия Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016г., № 1569; профессионального стандарта "Повар", утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты от «08» сентября 2015 г., № 610н;

-оказание помощи студентам в организации внеаудиторной самостоятельной работы при изучении содержания общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

В методических рекомендациях изложены содержание самостоятельных работ, рациональные методы и приёмы их выполнения. Систематически присутствует самостоятельное изучение необходимой информации для выполнения разного рода заданий; даны рекомендации по самостоятельному выполнению заданий. Описаны формы контроля и критерии оценивания заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

СОДЕРЖАНИЕ

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

1.1.Сводно-тематический план проведения внеаудиторной самостоятельной работы.

II. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 1. Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 1. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 2. Тема 1. Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.

Самостоятельная работа № 3. Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 4. Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 5. Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Самостоятельная работа № 6. Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Самостоятельная работа № 7. Тема 14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Самостоятельная работа № 8. Тема 16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Самостоятельная работа № 9. Тема 17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 1. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 2. Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 3. Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.

Самостоятельная работа № 4. Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Самостоятельная работа № 5. Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 1. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Самостоятельная работа № 2. Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Самостоятельная работа № 3. Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

ПМ 05 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных,

мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 1. Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 2. Тема 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Самостоятельная работа № 3. Тема 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Самостоятельная работа № 4. Тема 13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 5. Тема 13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 6. Тема 14. Изготовление и оформление пирожных.

Самостоятельная работа № 7. Тема 14. Изготовление и оформление тортов.

Самостоятельная работа № 8. Тема 14. Изготовление и оформление тортов.

Самостоятельная работа № 9. Тема 16. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Список используемых источников

ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ I. Рекомендации по работе с учебной и специальной литературы.

ПРИЛОЖЕНИЕ II. Рекомендации и критерии оценивания по составлению сообщений.

ПРИЛОЖЕНИЕ III. Правила подготовки публичного выступления.

ПРИЛОЖЕНИЕ IV. Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами.

ПРИЛОЖЕНИЕ V. Рекомендации и критерии оценивания по составлению схем.

ПРИЛОЖЕНИЕ VI. Рекомендации и критерии оценивания по решению зад

ПРИЛОЖЕНИЕ VII. Рекомендации и критерии оценивания по разработке инструкционно-технологических карт.

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII. Рекомендации и критерии оценивания по подготовке слайд-презентации.

ПРИЛОЖЕНИЕ IX. Рекомендации и критерии оценивания по подготовке отчётов по лабораторно-практическим занятиям.

ПРИЛОЖЕНИЕ X. Рекомендации и критерии оценивания по составлению карт качества готовых кондитерских изделий.

ПРИЛОЖЕНИЕ XI. Ведомость учёта сдачи заданий внеаудиторной самостоятельной работы

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обучающийся организации среднего профессионального образования должен уметь самостоятельно приобретать новую научную, профессионально значимую информацию, что необходимо ему для эффективного выполнения производственных задач. В связи с этим, в рамках реализации рабочих программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, предусматривается проведение внеаудиторных самостоятельных работ.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Объем самостоятельной работы определяется государственным образовательным стандартом. Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом.

Контроль самостоятельной работы и оценка ее результатов организуется как единство двух форм:

- ✓ самоконтроль и самооценка студента;
- ✓ контроль и оценка со стороны педагога.

Настоящие методические рекомендации разработаны для профессиональных модулей, которые входят в состав профессионального цикла ФГОС СПО по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

практический опыт:

- подготовки, уборки рабочего места;
- подготовки к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;
- приготовления, порционирования (комплектования), упаковки на вынос, хранения обработанных овощей, грибов, рыбы, мяса, домашней птицы, дичи, кролика, готовых полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- ведения расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- распознавать недоброкачественные продукты;
- выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;
- владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ;
- проверять качество готовых полуфабрикатов, осуществлять упаковку, маркировку, складирование, хранение неиспользованных пищевых продуктов, обработанного сырья,

готовых полуфабрикатов, соблюдать товарное соседство, условия и сроки хранения, осуществлять ротацию сырья, продуктов.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания, в том числе системы анализа, оценки и управления опасными факторами (системы ХАССП);
- виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;
- требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;
- способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

ПК 2.4. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение горячих соусов разнообразного ассортимента.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

ПК 2.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из яиц, творога, сыра, муки разнообразного ассортимента.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности полуфабрикатов, приготовлении, творческом эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.2. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

ПК 4.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента.

ПК 4.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента.

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;
- ведении расчетов с потребителями.

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональные компетенции:

- ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами
- ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
- ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
- ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
- ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

общие компетенции:

- ОК 1.Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам.
- ОК 2.Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности.
- ОК 3.Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие.
- ОК 4.Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами.
- ОК 5.Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста.
- ОК 6.Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное

поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей.

ОК 7. Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях.

ОК 8. Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

ОК 9. Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности.

ОК10. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке.

ОК11. Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

Ниже представлен сводно-тематический план проведения внеаудиторной самостоятельной работы на общепрофессиональную дисциплину и профессиональные модули, который оставлен на основе учебного плана и рабочих программ, с учётом требований к результатам обучения.

1.1 Сводно-тематический план проведения внеаудиторной самостоятельной работы по общепрофессиональным дисциплинам и профессиональным модулям по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер».

№ п/п	Наименование разделов и тем	Виды самостоятельной работы	Кол-во часов
1.	ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента	<ul style="list-style-type: none">• Подготовка сообщений и презентаций.• Подготовка к лабораторно-практическим работам (разработка схем, ИТК, решение задач).• Оформление отчетов по лабораторно-практическим работам и подготовка к их защите.• Оформление карт качества готовых изделий• Заполнение таблиц проведения анализа производственной ситуации лабораторных занятий.	10
2.	ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		10
3.	ПМ 03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента		10
4.	ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента		6
5.	ПМ 05 . Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента		8

ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

Известно, что эффективен не тот, кто просто знает, а тот, у кого сформированы механизмы приобретения, организации и применения знаний.

Уважаемый студент!!!

Методические рекомендации для профессии «Повар, кондитер» созданы Вам в помощь при выполнении внеаудиторной самостоятельной работы.

Основной **целью** внеаудиторной самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению учебного материала, развитию познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Каждая самостоятельная работа имеет следующую **структуру**:

- ❖ Тему;
- ❖ вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы;
- ❖ учебные цели;
- ❖ содержание самостоятельной работы;
- ❖ формы контроля;
- ❖ список необходимых источников;
- ❖ вопросы для самоконтроля;
- ❖ рекомендуемые источники;
- ❖ рекомендации по выполнению: как тему изучить, на что обратить внимание, какие методы работы с информацией использовать;
- ❖ критерии оценивания.

Следуйте **общим требованиям к выполнению заданий и сдаче отчёта**

1. Выполняйте задания внеаудиторной самостоятельной работы по предложенным рекомендациям, образцам и примерам, соблюдая их требования (см. ПРИЛОЖЕНИЯ I-X)
2. Проверьте соответствие выполненного задания требованиям, указанным в Приложениях.
3. Проведите самоконтроль – ответьте на предложенные вопросы.
4. Своевременно предоставляйте на проверку выполненные задания.
5. Ведите систематический учёт, выполненной работы в карте-отчёте по защите заданий внеаудиторной самостоятельной работы (см. Приложение XI.)
6. Обращайтесь за помощью и консультацией к преподавателю, в случае возникновения вопросов по выполнению заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

Критериями оценки выполнения самостоятельных работ является соблюдение требований к выполнению работ. Работа, выполненная в полном объеме, в соответствии с требованиями, оценивается на «отлично»; работа, выполненная в полном объеме с небольшими погрешностями – на «хорошо»; работа, выполненная с принципиальными погрешностями – на «удовлетворительно».

Помните! Преподаватель общепрофессиональных дисциплин и междисциплинарных курсов ведёт ведомость учёта (см. Приложение XI.) своевременной сдачи выполненных заданий внеаудиторной самостоятельной работы каждым студентом.

ПМ 01. Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 1

МДК 01.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации кулинарных полуфабрикатов.

Раздел модуля 2. Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:

1. Обработка овощей и приготовление полуфабрикатов из них.
2. Обработка рыбы и нерыбного водного сырья и приготовление полуфабрикатов из них.
3. Обработка мяса и приготовление полуфабрикатов из них.
4. Обработка домашней птицы и приготовление полуфабрикатов из неё.

Цель: углубление и расширение знаний по обработке сырья и приготовлению полуфабрикатов из него.

Норма времени: 1 час

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

иметь практический опыт:

-обработки различными методами, подготовки традиционных видов овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, кролика;

знать:

-виды, назначения, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования и правил ухода за ним;

-требования к качеству, условиям и срокам хранения овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, птицы, дичи, полуфабрикатов из них;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения полуфабрикатов, методы обработки сырья, приготовления полуфабрикатов;

-способы сокращения потерь при обработке сырья и приготовлении полуфабрикатов.

уметь:

-распознавать недоброкачественные продукты;

-выбирать, применять, комбинировать различные методы обработки (вручную, механическим способом), подготовки сырья с учетом его вида, кондиции, технологических свойств, рационального использования, обеспечения безопасности, приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента;

-владеть техникой работы с ножом при нарезке, измельчении, филитировании, править кухонные ножи;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости, рационального использования сырья и продуктов, подготовки и адекватного применения пряностей и приправ.

профессиональные компетенции:

ПК 1.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для обработки сырья, приготовления полуфабрикатов в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 1.2. Осуществлять обработку, подготовку овощей, грибов, рыбы, нерыбного водного сырья, мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

ПК 1.3. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из рыбы и нерыбного водного сырья.

ПК 1.4. Проводить приготовление и подготовку к реализации полуфабрикатов разнообразного ассортимента для блюд, кулинарных изделий из мяса, домашней птицы, дичи, кролика.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Подготовить презентации по разделу: Обработка сырья и приготовление полуфабрикатов из него.(тема раздела на выбор) (см. Приложение VIII.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций(см. Приложение III.).

Форма контроля: Публичное представление презентаций на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. И.П. Самородова, Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента, Москва, «Академия», 2018 г.

Дополнительная литература:

1. Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина Техническое оснащение и организация рабочего места, Москва, «Академия», 2016 г.
2. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции, Москва, «Академия», 2015 г.,
3. Королев А.А. Основы физиологии питания, микробиологии, гигиены и санитарии, учебник Ч.1, М: «Академия», 2017 г.
4. Мартинчик А.Н. Микробиология, физиология питания, санитария и гигиена в 2 ч. Учебник Ч.2., М: «Академия», 2017 г.
5. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов (9-е изд.), Учебник, Москва, «Академия», 2017 г.
6. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места, Учебник, Москва, «Академия», 2016 г.
7. Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария, Москва, «Академия», 2006 г.
8. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи, Практикум, «Академия», 2006 г.

Электронные:

- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Вопросы для самоконтроля:

1. Какой самый главный принцип процесса механической кулинарной обработки сырья должен соблюдаться в заготовочных цехах?
2. Составьте алгоритмы МКО:
 - овощей;
 - грибов;
 - рыбы;
 - нерыбного сырья;
 - мяса;
 - птицы.
3. Заполните таблицу всех видов полуфабрикатов из каждого вида сырья:

№ п/п	Наименование сырья	Виды полуфабрикатов

ПМ 02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 1

МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:

Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов.

Тема 3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов.

Тема 4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Цель: углубление и расширение знаний по организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Норма времени: 2 час

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

иметь практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

уметь:

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)

2. Подготовить презентацию по предложенным темам на выбор. (см. Приложение VIII.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций(см. Приложение III.)

Форма контроля: Публичное представление презентаций на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для НПО/ – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Изобразите схему горячего цеха с указанием рабочих мест.
2. Осуществите техническое оснащение каждого рабочего места.
3. Разработайте инструкцию безопасной эксплуатации оборудования горячего цеха.

Самостоятельная работа № 2

МДК 02.02. *Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.*

Раздел модуля 2. *Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.*

Тема 1. *Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров.*

Тематика самостоятельной работы: *Подготовка презентации по приготовлению бульонов, отваров.*

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению бульонов, отваров.

Норма времени: 1 час

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

иметь практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

уметь:

-подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
-выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.
-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Подготовить презентацию по теме: «Приготовление, назначение, подготовка к реализации бульонов, отваров» (см. Приложение VIII.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций(см. Приложение III.).

Форма контроля: Публичное представление презентаций на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:**Основная литература:**

1. Андропова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для НПО/ – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/

[В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с. (Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Заполните схему классификации бульонов и отваров.

БУЛЬОНЫ:

2. Заполните таблицу:

№ п/п	Наименование бульонов и отваров	Режим варки	Кулинарное использование
1			
2			
3			
.....			

3. Опишите правила охлаждения, замораживания и хранения готовых бульонов, отваров с учетом требований к безопасности готовой продукции.

Самостоятельная работа № 3

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Разработать инструкционно-технологическую карту заправочных супов (по выбору) (см. Приложение VII.)

Форма контроля: Пользование инструкционно-технологическими картами на лабораторных занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для НПО/ – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите ассортимент заправочных супов.
2. Вспомните основные правила приготовления заправочных супов.
3. Составьте таблицу требований к качеству заправочных супов.

Самостоятельная работа № 4

МДК 02.02. *Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.*

Раздел модуля 2. *Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.*

Тема 2. *Приготовление, подготовка к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.*

Лабораторные занятия № 1. *Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.*

Лабораторные занятия № 2. *Приготовление, оформление и отпуск заправочных супов разнообразного ассортимента.*

Тематика самостоятельной работы: *Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.*

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации заправочных супов разнообразного ассортимента.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение бульонов, отваров разнообразного ассортимента.

ПК 2.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации супов разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий №№ 1,2 в тетради и в учебнике.
2. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий №№ 1,2 и заполнить таблицу на занятие № 1,2.

№ п/п	Наименование заправочных супов	Требования к качеству заправочных супов	Достижения в процессе изготовления заправочных супов	Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения

1.				
2.				
...				

- Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.
3. Подготовиться к публичному представлению анализа выполненных лабораторных работ. (см. Приложение III.).

Форма контроля: Представление анализа производственной ситуации выполненных лабораторных работ публично.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для НПО/ – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Найдите причины возникших проблемных ситуаций при приготовлении заправочных супов и предложите пути их решения:
Ситуация №1.
Цвет борща оранжево-красный.
Ситуация №2.
Мутный бульон из птицы.
Ситуация №3.
Консистенция супа с макаронными изделиями густая.
Ситуация №4.
Вкус рассольника кислый.

- Ситуация №5.
Овощи в супе излишне жестковаты.
Ситуация №6.
Суп-лапша по-домашнему имеет мутный.
Ситуация №7.
Недостаточно выраженный вкус рассольника.
Ситуация №8.
Борщ украинский не имеет выраженный вкус.

Самостоятельная работа № 5

МДК 02.02. *Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.*

Раздел модуля 2. *Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.*

Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Тематика самостоятельной работы: *Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Разработать инструкционно-технологические карты горячих блюд и гарниров из овощей и грибов(по выбору) (см. Приложение VII.)

Форма контроля: Использование инструкционно-технологических карт на лабораторных занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для НПО/ – М.: Издательский центр «Академия», 2017.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединашина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

Вопросы для самоконтроля:

1. Составьте 3 схемы приготовления горячих блюд и гарниров из овощей и грибов (на выбор).

Самостоятельная работа № 6

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 9. Приготовление, подготовка к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Лабораторные занятия № 5. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из отварных и припущенных овощей и грибов.

Лабораторные занятия № 6. Приготовление, оформление и отпуск блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов.

Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации горячих блюд и гарниров из овощей и грибов.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.

-нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

-правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд и гарниров из овощей, грибов, круп, бобовых, макаронных изделий разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий №№ 5,6.
2. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий №№ 5,6 и заполнить таблицы на каждое занятие

№ п/п	Наименование блюд и гарниров из жареных, тушеных и запеченных овощей и грибов	Требования к качеству	Достижения в процессе изготовления	Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения
1.				
2.				
...				

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.

3. Подготовиться к публичному представлению анализа производственной ситуации выполненных лабораторных работ.(см. Приложение III.)

Форма контроля: Представление анализа выполненных лабораторных работ публично.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для НПО/ – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Найдите причины возникших проблемных ситуаций при приготовлении горячих блюд из овощей и грибов, и предложите пути их решения:

Ситуация №1.

Консистенция картофельного пюре имеет комочки.

Ситуация №2.

После МКО моркови, стало ясно, что её количество является недостаточным для приготовления котлет морковных.

Ситуация №3.

Цвет некоторых овощей в рагу овощном имеет потемневшую окраску.

Ситуация №4.

Вкус капусты тушенной излишне кисловатый.

Ситуация №5.

Увеличился срок варки бобовых.

Ситуация №6.

При жарке картофеля во фритюре произошло сильное разбрызгивание жира и слышен треск.

Ситуация №7.

Аромат картофельного пюре имеет посторонний запах подгорелости.

Ситуация №8.

В жульене из грибов на зубах ощущается хруст песка.

Самостоятельная работа № 7

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 14. Приготовление и подготовка к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Лабораторные занятия № 11. Приготовление, оформление и отпуск блюд из отварной и припущенной, тушеной рыбы

Лабораторные занятия № 12. Приготовление, оформление и отпуск блюд из жареной и запеченной рыбы. Приготовление, оформление и отпуск блюд из нерыбного водного сырья.

Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации блюд из рыбы и нерыбного водного сырья.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.7. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий №№ 11,12.
2. Проанализировать технологический процесс приготовления горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья в период лабораторных занятий, и составить карты качества по каждому занятию отдельно, учитывая все достоинства и недостатки приготовленных изделий и блюд.
Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в(см. Приложение Х.)
3. Подготовиться к публичному представлению анализа производственной ситуации выполненных лабораторных работ (см. Приложение III.).

Форма контроля: Представление анализа выполненных лабораторных работ публично.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для НПО/ – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н. Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А. Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н. Козлова, Е.Ю. Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Найдите причины возникших проблемных ситуаций при приготовлении горячих блюд из рыбы и нерыбного водного сырья, и предложите пути их решения:

Ситуация №1.

Форма рыбы отварной не сохранена.

Ситуация №2.

Куски рыбы жареной имеют темно коричневый цвет кожи на поверхности.

Ситуация №3.

Котлеты рыбные после жарки имеют трещины на поверхности.

Ситуация №4.

Вкус тефтелей рыбных не имеет выраженного вкуса..

Ситуация №5.

Порционные куски рыбы после жарки не мягкие и не сочные.

Ситуация №6.

Щука фаршированная имеет на поверхности разрывы, видна начинка.

Ситуация №7.

В порционных кусках рыбы жаренной в кляре попадают косточки.

Ситуация №8.

Биточки из рыбы имеют консистенцию не сочную, плотную.

Самостоятельная работа № 8

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 16. Приготовление и подготовка к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации блюд из мяса, мясных продуктов.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Разработать инструкционно-технологические карты блюд из мяса, мясных продуктов(по выбору) (см. Приложение VII.)

Форма контроля: Использование инструкционно-технологических карт на лабораторных занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для НПО/ – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Составьте 3 схемы приготовления горячих блюд из мяса, мясных продуктов(на выбор).

Самостоятельная работа № 9

МДК 02.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление, подготовка к реализации и презентации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

Тема 17. Приготовление и подготовка к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

Лабораторное занятие № 15. Приготовление, оформление и отпуск горячих отварных и запеченных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

Лабораторное занятие № 16. Приготовление, оформление и отпуск горячих жареных и тушёных блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации блюд из домашней птицы, дичи, кролика.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- подготавливать рабочее место, выбирать, безопасно эксплуатировать оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы в соответствии с инструкциями и регламентами;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условиям и срокам хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи супов, соусов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе региональных.
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации супов, горячих блюд, кулинарных изделий, закусок.

профессиональные компетенции:

ПК 2.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 2.8. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок из мяса, домашней птицы, дичи и кролика разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий №№ 15,16.
2. Проанализировать технологический процесс приготовления горячих блюд из домашней птицы в период лабораторных занятий, и составить карты качества по каждому занятию отдельно, учитывая все достоинства и недостатки приготовленных изделий и блюд. Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в(см. Приложение IV).
3. Подготовиться к публичному представлению карты качества(см. Приложение III).

Форма контроля: Представление анализа выполненных лабораторных работ публично.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Андонова Н.И. Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента: учебник для НПО/ – М.: Издательский центр «Академия», 2017.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Найдите причины возникших производственных проблемных ситуаций при приготовлении горячих блюд из птицы, и предложите пути их решения.
Ситуация 1.
Куски отварной птицы имеют не правильную форму при порционировании блюд.

Ситуация 2.

Жареная птица порционными кусками не сочная, сухая.

Ситуация 3.

Внутри изделия «Котлета по-киевски» не сохранено сливочное масло.

Ситуация 4.

Запечённая птица имеет подгорелый привкус.

Ситуация 5.

Птица отварная на тарелке в блюде выделяет розоватый сок.

Ситуация 6.

Котлеты Пожарские почти не сохранили свою панировку после жарки.

Ситуация 7.

Рагу из птицы имеет неприятный запах не свойственный запаху свежей птице.

Ситуация 8.

Котлета по-киевски имеет на разрезе признаки не прожаренной птицы.

ПМ03. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 1

МДК. 03.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:

Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок.

Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Цель: углубление и расширение знаний по организации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

Норма времени: 2 час

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Подготовить презентации по предложенным темам на выбор (см. Приложение VIII.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций(см. Приложение III.)

Форма контроля: Публичное представление презентаций на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для образовательных учреждений нач. проф. образования .- М.: Академия, 2012 .
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Объясните необходимость строго соблюдения санитарно-гигиенических правил при приготовлении холодных блюд и закусок.
2. Назовите основные правила подготовки продуктов к приготовлению холодных блюд и закусок.
3. Укажите цех, в котором осуществляется приготовление холодных блюд и закусок и опишите оснащение рабочих мест.
4. Создайте таблицу условий и сроков хранения всех групп холодных блюд и закусок.

Самостоятельная работа № 2

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации салатов разнообразного ассортимента.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации салатов разнообразного ассортимента.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента.

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Разработать инструкционно-технологические карты салатов разнообразного ассортимента(по выбору) (см. Приложение VII.)

Форма контроля: Использование инструкционно-технологических карт на лабораторных занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Составьте 3 схемы приготовления салатов(на выбор).

Самостоятельная работа № 3

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Тема 3. Приготовление, подготовка к реализации бутербродов, холодных закусок.

Лабораторная работа 3-4. Приготовление, оформление и отпуск открытых, закрытых бутербродов, закусочных бутербродов – канапе, роллов, гастрономических продуктов порциями, холодных закусок из яиц, сыра, овощей, сельди, рыбы, мяса, птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий № 3-4
2. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий №№ 3-4 и заполнить таблицы на каждое занятие

№ п/п	Наименование бутербродов, холодных закусок	Требования к качеству	Достижения в процессе изготовления	Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения
1.				
2.				
...				

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.

3. Подготовиться к публичному выступлению по анализу производственной ситуации выполненных лабораторных занятий (см. Приложение III.)

Форма контроля: Представление анализа выполненных лабораторных работ на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования. - М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

- <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

- <http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Найдите причины возникших производственных проблемных ситуаций при приготовлении бутербродов и холодных закусок, и предложите пути их решения.
Ситуация 1.
Хлеб под бутербродом отсырел.
Ситуация 2.
В сложном бутерброде чувствуется вкус только одного ингредиента.
Ситуация 3.
Вкус бутербродов не свойственный продуктам, входящим в состав.
Ситуация 4.
В закуске из рыбы попадаются кости.
Ситуация 5.
Студень из мяса не плотный, подвижный.
Ситуация 6.
Цвет винегрета весь окрашен цветом свеклы.
Ситуация 7.
Желе расплывчатое.
Ситуация 8.
Паштет из рыбы имеет горьковатый привкус.

Самостоятельная работа № 4

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.

Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование,

производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Разработать инструкционно-технологические карты холодных блюд из рыбы, мяса, птицы(по выбору) (см. Приложение VII.)

Форма контроля: Использование инструкционно-технологических карт на лабораторных занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

- 1.Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Составьте 4 схемы приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы(на выбор).

Самостоятельная работа № 5

МДК 03.02. Процессы приготовления, подготовки к реализации и презентации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок.

Раздел модуля 2. *Приготовление и подготовка к реализации бутербродов, салатов, холодных блюд и закусок разнообразного ассортимента.*

Тема 4. Приготовление, подготовка к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Лабораторная работа 5. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из рыбы и нерыбного водного сырья. Оценка качества (бракераж) готовой продукции

Лабораторная работа 6. Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из мяса, Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Лабораторная работа 7 Приготовление, оформление и отпуск холодных блюд из домашней птицы. Оценка качества (бракераж) готовой продукции.

Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;
- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

профессиональные компетенции:

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий №№ 5,6,7
2. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий №№ 5,6,7 и заполнить таблицы на каждое занятие

№ п/п	Наименование холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.	Требования к качеству	Достижения в процессе изготовления	Возникшие недостатки и причины их возникновения
1.				
2.				
...				

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.

3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению анализа производственной ситуации выполненных лабораторных работ (см. Приложение III.)

Форма контроля: Представление анализа выполненных лабораторных работ публично.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2012.
2. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
3. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://oхранatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Укажите технологическую последовательность подготовки следующих продуктов:
 - овощи и зелень;
 - картофель и корнеплоды;
 - мясо и птица;
 - консервированные овощи;
 - соленая и копченая рыба;
 - окорок;
 - вареная и копченая колбаса;
 - сыр;
 - сливочное масло.
2. Перечислите характерные особенности приготовления, оформления и использования закусочных бутербродов (канапе).
3. По каким признакам можно определить качество студня из мяса?
4. Назовите правила подготовки грибов для приготовления жульена.
5. Почему при приготовлении рыбы под маринадом рекомендуется залить её сначала горячим маринадом, а затем охладить?
6. Почему студни варят при слабом кипении в течение 6-8 часов?
7. Почему холодные блюда и закуски рекомендуется готовить не большими порциями и быстро реализовывать?

8. Заполните таблицу:

Наименование холодных блюд и закусок	Внешний вид	Цвет	Вкус	Запах	Консистенция
Бутерброды					
Салаты					
Винегреты					
Рыбное холодное					
Мясное холодное					
Студень мясной					
Паштет					

ПМ.04 Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

Самостоятельная работа № 1

МДК. 04.01 Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:

Тема 1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков.

Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

Цель: углубление и расширение знаний по организации процессов приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Норма времени: 2 час

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Подготовить презентации по предложенным темам на выбор. (см. Приложение VII.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций (см. Приложение III.)

Форма контроля: Публичное представление презентаций на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018.

2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.

3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.

4. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.

4. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария: учебник для образовательных учреждений нач. проф. образования .- М.: Академия, 2012 .

2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Вспомните ассортимент сладких блюд.
2. Почему сладкие блюда не могут быть основными в рационе и подаются обычно на десерт?

3. Каково значение в питании сладких блюд?
4. В каком цехе, и на каком рабочем месте готовят сладкие блюда?
5. Какое оснащение рабочего места требуется для приготовления сладких блюд?
6. Назовите сроки и условия хранения основных групп сладких блюд.

Самостоятельная работа № 2

МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Тематика самостоятельной работы: Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности полуфабрикатов, приготовлении, творческом эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;

- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Разработать инструкционно-технологические карты горячих сладких блюд, десертов (по выбору) (см. Приложение VII.)

Форма контроля: Использование инструкционно-технологических карт на лабораторных занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Разработайте 3 схемы технологического процесса приготовления горячих сладких блюд (на выбор).

Самостоятельная работа № 3

МДК 04.02.Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.

Тема 2. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

Лабораторная работа 3. Приготовление, оформление, отпуск и презентация горячих сладких блюд традиционного ассортимента (пудинга, шарлотки или штруделя, сладких блинчиков, яблок в тесте и т.д.)

Лабораторная работа 4. Приготовление, оформление, отпуск и презентация холодных десертов в т.ч. региональных. Оценка качества готовой продукции.

Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации горячих сладких блюд, десертов.

Норма времени: 1 час

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности полуфабрикатов, приготовлении, творческом эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;
- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;
- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;
- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;
- правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 4.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента.

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий № 3,4
2. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий №№ 3,4 и заполнить таблицы на каждое занятие

№ п/п	Наименование горячих и холодных сладких блюд, десертов	Требования к качеству	Достижения в процессе изготовления	Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения
1.				
2.				
...				

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.

3. Подготовиться к публичному представлению анализа производственной ситуации выполненных лабораторных работ (см. Приложение III.).

Форма контроля: Представление анализа выполненных лабораторных работ публично.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:**Основная литература:**

1. Сеницына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2018.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Найдите причины возникших производственных проблемных ситуаций при приготовлении сладких блюд и десертов, и предложите пути их решения.

Ситуация 1.

Желе имеет не упругую студнеобразную консистенцию.

Ситуация 2.

Кисель имеет комочки.

Ситуация 3.

Самбук не имеет стойкой пышной консистенции.

Ситуация 4.

Консистенция крема ванильного не однородная.

Ситуация 5.

Студень из мяса не плотный, подвижный.

Ситуация 6.

Лимонное желе имеет горьковатый привкус.

Ситуация 7.

У парового пудинга не пористая мякоть.

Ситуация 8.

Гурьевская каша имеет подгорелую поверхность.

2. Заполните таблицу:

<i>Наименование сладких блюд</i>	<i>Внешний вид</i>	<i>Цвет</i>	<i>Вкус</i>	<i>Запах</i>	<i>Консистенция</i>
Компот					
Кисель					
Желе					
Мусс					
Самбук					
Крем					
Пудинг					
Каша гурьевская					
Шарлотка с яблоками					
Яблоки в тесте					

ПМ05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа № 1

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела:

Тема 1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Тема 3. Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов.

Цель: углубление и расширение знаний по организации процессов приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Норма времени: 3 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

уметь:

-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Подготовить презентации по предложенным темам на выбор. (см. Приложение VII.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций.(см. Приложение III.).

Форма контроля: Публичное представление презентаций на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник- М.: Академия, 2018.
2. Ботов М.И., Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, О.М. Голованов. – 2-е изд., испр. - М.: Академия, 2013. – 464 с.
3. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
4. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования/ В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2014.- 416с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: учебник для образовательных учреждений нач. проф. образования .- М:«Академия», 2012 г.
2. Сопачева Т.А. Оборудование предприятий общественного питания. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Сопачева, М.В.Володина. – М.: Академия, 2010 . – 112 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Что является основным сырьём для кондитерского производства?
2. Что является дополнительным сырьём для кондитерского производства?
3. Какие условия необходимы для действия трёх видов разрыхлителей?
4. Заполнить таблицу «Способы разрыхления теста».

№ п/п	Способ разрыхления	Вид разрыхлителя	Разрыхляющ ее свойство	Условия для действия разрыхлителя	Контроль выполнения разрыхления теста

5. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий.
6. Какие способы тепловой обработки применимы к кондитерским изделиям?
7. Назовите ассортимент отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.
8. В каком цехе готовят хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
9. Назовите перечень оборудования и инвентаря цеха, где приготавливают хлебобулочные, мучные кондитерские изделия

Самостоятельная работа № 2

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого безопасного теста(см. Приложение IV.)
3. Составить технологическую схему приготовления дрожжевого опарного теста(см. Приложение IV.)
4. Решить задачи на определение упёка, припёка и выхода готовых дрожжевых изделий. (см. Приложение V.)

Задача №1. Рассчитать какой будет выход готового хлеба, если на его приготовление использовано 120 кг. муки. При этом зная, что из 80 кг. муки получают 112 кг. выпеченного хлеба

Задача №2. Рассчитать какой припек получится при изготовлении 200 шт. булочек массой по 80 г. При этом на 100 шт. булочек расходуется 4кг муки масса выпеченных 100 шт. булочек 5кг.

Задача №3. Определите потери в массе (кг.) и упек (%) к массе теста при выпечке 100 шт. булочек массой по 50г. При этом на 100 шт. булочек расходуется 5,8 кг теста. Масса выпеченных булочек 5кг.

Формы контроля:

- использование инструкционно-технологических карт на лабораторных занятиях;
- использование схем на лабораторно-практических занятиях;
- проверка задач и использование на лабораторно-практических занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:**Основная литература:**

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник- М.: Академия, 2018.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Какое сырье является основным при приготовлении мучных кондитерских изделий?
2. Какие показатели качества характеризуют хлебопекарные свойства муки?
3. Какие разрыхлители теста вам известны?
4. Как подготавливают сахар для дрожжевого теста?
5. Как правильно подготовить мед к производству?
6. Как подготовить желатин к производству?
7. В чем суть биологического разрыхления теста?
8. Для какого теста применяют химические разрыхлители?
9. Основное условие механического разрыхления теста?

Самостоятельная работа № 3

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 2. *Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.*

Тема 11. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Лабораторная работа №7. Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба из дрожжевого безопарного теста.

Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.3. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий № 7.
2. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий №№ 7, и заполнить таблицы на каждое занятие

№ п/п	Наименование хлебобулочных изделий и хлеба	Требования к качеству	Достижения в процессе изготовления	Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения
1.				
2.				
...				

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.

3. Подготовиться к публичному представлению проведенного анализа производственной ситуации выполненных лабораторных работ (см. Приложение III.).

Форма контроля: Представление анализа выполненных лабораторных работ публично.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник- М.: Академия, 2018.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Для чего растаивают изделия из дрожжевого теста?
2. Какие дефекты могут быть у изделий из слоёного дрожжевого теста?
3. Какую консистенцию имеет тесто на оладьи и блины, каковы их дефекты?
4. Каков принцип приготовления дрожжевого безопасного теста?
5. Сколько крупных операций в процессе приготовления дрожжевого опарного теста?

Самостоятельная работа № 4

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 2. *Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.*

Тема 13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;

-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Разработать инструкционно-технологические карты мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента (по выбору) (см. Приложение VII.)

Форма контроля: Использование инструкционно-технологических карт на лабораторных занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник- М.: Академия, 2018.
2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Составьте 3 технологические схемы приготовления мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста. (на выбор).

Самостоятельная работа № 5

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 2. *Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.*

Тема 13. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

Лабораторное занятие №8. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного, сдобного пресного теста

Лабораторное занятие № 9. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из пряничного и песочного теста

Лабораторное занятие №10. Приготовление и оформление мучных кондитерских изделий из бисквитного и заварного теста.

Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по приготовлению, подготовке к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий № 8,9,10.
2. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий №№ 8,9,10, и заполнить таблицы на каждое занятие

№ п/п	Наименование мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента.	Требования к качеству	Достижения в процессе изготовления	Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения
1.				
2.				
...				

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.

3. Подготовиться к публичному представлению анализа производственной ситуации выполненных лабораторных работ (см. Приложение III.).

Форма контроля: Представление анализа выполненных лабораторных работ публично.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник- М.: Академия, 2018.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с..

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Каково значение изделий из теста в питании?
2. Чем отличается масляный бисквит от бисквита «буше»?
3. Какова роль взбивания при приготовлении бисквитного теста?
4. Перечислить виды сырья для теста.
6. Какова роль сахара для всех видов теста?
7. Как подготовить муку к замесу теста?
9. Подготовка яиц к замесу теста.
10. Что такое «закал»?
11. Почему слоеное тесто увеличивается в объеме?
12. Назвать стадии приготовления слоеного теста.
13. Виды бисквитного теста.
14. Показатель готовности бисквитного теста.

Самостоятельная работа № 6

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 2. *Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.*

Тема 14. Изготовление и оформление пирожных.

Тематика самостоятельной работы: *Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела.*

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по изготовлению и оформлению пирожных.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Подготовить презентации по предложенной (см. Приложение VII.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций.(см. Приложение III.)

Форма контроля: Публичное представление презентаций на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.
2. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>
<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>
http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/
http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник- М.: Академия, 2018.
2. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
3. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
4. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте общую характеристику пирожным.
2. Из каких операций состоит приготовление пирожных?
3. Каковы требования к качеству готовых пирожных?

Самостоятельная работа № 7

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 2. *Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.*

Тема 14. Изготовление и оформление тортов.

Тематика самостоятельной работы: *Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела.*

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по изготовлению и оформлению тортов.

Норма времени: 1 час

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

-подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

-выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;

-подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;

-порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

-рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

-соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
-выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
-хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

-требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
-виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
-ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
-методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
-правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
-способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.5. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Подготовить презентации по предложенной теме (см. Приложение VII.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций.(см. Приложение III.)

Форма контроля: Публичное представление презентаций на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник- М.: Академия, 2018.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.
2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.
3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;
<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;
<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;
<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Дайте общую характеристику тортам.
2. В чём заключается суть сборки тортов?
3. Какие тематические направления изготовления тортов Вам известны?
4. Назовите параметры ИТК, технологических карт, карты качества готового изделия.

Самостоятельная работа № 8

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 2. *Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.*

Тема 14.Изготовление и оформление тортов.

Лабораторная работа 12.Приготовление, оформление и подготовка к реализации тортов
Тематика самостоятельной работы: Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по изготовлению и оформлению тортов.

Норма времени: 2 часа

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

ПК 5.4. Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Содержание самостоятельной работы:

1. Повторить тематику лабораторных занятий № 12
2. Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий №№ 12, и заполнить таблицы на каждое занятие

№ п/п	Наименование тортов	Требования к качеству	Достижения в процессе изготовления	Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения
1.				
2.				
...				

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.

3. Подготовиться к публичному представлению анализа производственной ситуации выполненных лабораторных работ (см. Приложение III).

Форма контроля: Представление анализа выполненных лабораторных работ публично.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник- М.: Академия, 2018.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

3. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб. пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб. пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб. пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. Найдите причины возникших производственных проблемных ситуаций при изготовлении и оформлении тортов.

Ситуация 1.

Бисквит плотный, тяжелый, малопористый, с закалом.

Ситуация 2.

Бисквит с комками муки.

Ситуация 3.

Не нормальное состояние корочек бисквита.

Ситуация 4.

Воздушный полуфабрикат низкий, расплывчатый.

Ситуация 5.

Воздушный полуфабрикат потемнел.

Ситуация 6.

Песочный полуфабрикат не рассыпчатый, плотный жесткий.

Ситуация 7.

Миндальный полуфабрикат имеет плохой подъем, без глянца на поверхности.

Миндальный полуфабрикат расплывчатый.

Ситуация 8.

Слои слоёного торта мало заметны, слиплись.

Самостоятельная работа № 9

МДК. 05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел модуля 2. Процессы приготовления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Тема 16. Изготовление и оформление кондитерской и шоколадной продукции.

Тематика самостоятельной работы: Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по изготовлению и оформлению кондитерской и шоколадной продукции.

Норма времени: 1 час

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;
- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов; приготовлении, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;
- подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства; приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;

уметь:

- рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;
- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;
- выбирать, применять, комбинировать способы подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;
- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;
- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;
- правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;
- способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении.

профессиональные компетенции:

ПК 5.1. Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами

ПК 5.2. Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Содержание самостоятельной работы:

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Подготовить презентации по предложенной теме (см. Приложение VII.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций.(см. Приложение III)

Форма контроля: Публичное представление презентаций на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Основная литература:

1. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания. Учебник- М.: Академия, 2018.

2. Анфимова Н.А. Кулинария: учебник для НПО/ Н.А Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2014 – 328 с.

(Электронные)

<http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

<http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html>

http://www.ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot_biblio/normativ/data_normativ/9/9744/

Дополнительные источники:

1. Артёмова Е.Н. Основы технологии продукции общественного питания: учеб.пособие для высш. учеб. заведений / Е.Н.Артёмова. – 2-е изд., перераб. и доп. – М.: КНОРУС, 2008.- 336с.

2. Качурина Т.А. Кулинария. Рабочая тетрадь: учеб.пособие для нач. проф. образования / Т.А.Качурина. – 2-е изд., стер. - М.: Академия, 2006. – 160 с.

3. Козлова С.Н. Кулинарная характеристика блюд: учеб.пособие для нач. проф. образования / С.Н.Козлова, Е.Ю.Фединишина. - М.: Академия, 2007. – 192 с.

(электронные)

<http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html>;

<http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html>;

<http://www.eda-server.ru/gastronom/>;

<http://www.eda-server.ru/culinary-school/>

Вопросы для самоконтроля:

1. При какой температуре лучше всего хранить шоколад?
2. Почему на шоколаде появляется белый налет? Означает ли это, что продукт некачественный или испорченный? Не вреден ли он для здоровья?
3. Что такое темперированный шоколад?
4. Назовите виды шоколадной продукции.
5. Назовите основные стадии изготовления шоколадной продукции.
6. Вспомните требования к качеству шоколадной продукции.

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Настоящие методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов по профессии 43.01.09 «Повар, кондитер» в части профессионального цикла, составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утверждённого приказом Министерства образования и науки РФ от «09» декабря 2016г., № 1569; профессионального стандарта "Повар", утверждённого приказом Министерства труда и социальной защиты от «08» сентября 2015 г., № 610н; профессионального стандарта "Кондитер" (утв. приказом Министерства труда и социальной защиты от «07» сентября 2015 г. № 597н).

В методических рекомендациях приведены задания самостоятельной работы по подготовке сообщений и презентаций, по разработке технологических схем выполнения технологических процесса, инструкционно-технологические карты, заполнению таблиц, проведению расчетов и др.

Реализация выполнения предложенных заданий способствует:

- овладению профессиональными знаниями, умениями и навыками деятельности по профилю;
- формированию готовности к самообразованию, самостоятельности и ответственности;
- развитию творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Материал систематизирован с учетом последовательности изучаемых общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей. Задания распределены последовательно в зависимости от вида занятий, так теоретический материал в большей степени сопровождается такими заданиями, как подготовка сообщений, планов мероприятий и презентаций, а лабораторные занятия сопровождаются заданиями следующего характера: разработка инструкционно-технологических карт, составление карт качества, заполнение таблиц достоинств и дефектов изделий и блюд, решение задач и проблемных ситуаций.

Особое внимание уделено анализу производственной деятельности обучающихся в период лабораторных занятий по работе с органолептическими показателями кулинарных блюд и кондитерских изделий, в ходе которых осуществляется выявление возможных видов брака и принятие необходимых решений их предупреждения.

Список использованных источников

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2018 г.
2. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2018 г.
3. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2018г.
4. М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2018г
- 5.
6. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства: учебник для НПО.- М.: ПрофОбрИздат, 2018.-432 с.
7. СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
8. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.:, 2017.-293 с.
9. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.08. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, утверждённая в 2019 году.

ПРИЛОЖЕНИЕ II.

Рекомендации по составлению и оцениванию сообщений.

Сообщение дополняет изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

В конце работы обязательно следует привести список информационных ресурсов.

Регламент времени на озвучивание сообщения – до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Общие требования к оформлению письменных работ

Для написания самостоятельной работы лучше использовать листы писчей бумаги стандартного формата А 4. Текст следует писать на одной стороне листа, который должен иметь поля: 3 см с левой стороны, 1 см с правой стороны, а верхнее и нижнее поля по 2 см (это придает работе аккуратный вид и удобно при сшивании листов). Текст работы может быть написан от руки или отпечатан. Все фотографии, рисунки, схемы, карты (если они необходимы и дополняют текст) выполняет сам автор.

Не следует использовать при оформлении работы иллюстрации, вырезанные из книг, журналов, открытки, марки и др. Не должно быть украшательства. Это считается признаком «дурного тона» и не допускается в научных работах любого уровня. Работа должна быть сброшюрована или переплетена. Возможно выделение текста более жирным шрифтом. Нумерация идет с цифры 2.

Роль студента:

- собрать и изучить литературу по теме;
- составить план или графическую структуру сообщения;
- выделить основные понятия;
- ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;
- оформить текст письменно;
- сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

- актуальность темы;
- соответствие содержания теме;
- глубина проработки материала;
- грамотность и полнота использования источников;
- наличие элементов наглядности.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если полно раскрыто содержание материала в объеме программы и учебника; четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; верно, использованы научные термины; для доказательства использованы различные источники; ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания, грамотно изложен доклад перед аудиторией.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если раскрыто основное содержание материала; в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины; ответ самостоятельный; определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно; определения понятий недостаточно четкие; не использованы в качестве доказательства выводы и обобщения и допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, затруднения в изложении доклада.

ПРИЛОЖЕНИЕ III.

Правила подготовки публичного выступления.

1. Следите за речью и голосом.

Главными причинами провала публичного выступления служат невнятная, скучная, неубедительная, слишком быстрая (или слишком медленная) речь, а также неумение оратора держаться на сцене так, чтобы его внимательно слушали.

Оратор должен произносить речь с приподнятой головой, громким и отчетливым голосом, чтобы его могли слышать в последних рядах. Окончания слов должны звучать, а между предложениями не должно быть длинных задержек. Не делайте пауз со звуком 'а'. Темп речи, качество голоса и дыхание нужно держать под контролем.

Энергия и энтузиазм должны демонстрироваться соответствующими движениями по сцене или месту, отведенному оратору. Если движений слишком много, это будет раздражать аудиторию. Наоборот, неподвижное стояние усыпит слушателей.

2. Справьтесь с волнением.

Беспокойность и нервозность приводят к неустойчивому голосу и заиканию. Нервозность также проявляется физически, нервничающий оратор может трястись, сутулиться и скрещивать руки. Успокоить нервы можно, заранее подготовив и изучив материал выступления. Главное правило преодоления волнения – практика, практика и еще раз практика.

Оратор должен быть экспертом в своей области и в то же время говорить на одном языке с аудиторией. Он также должен решить заранее, какова главная цель его выступления – ему нужно развлечь аудиторию, научить чему-либо, убедить в чем-то – и задать себе вопрос, имеет ли он необходимую компетенцию в предмете выступления? Будет ли аудитория восприимчива к его словам...?

3. Спланируйте выступление

- Согласно плану публичного выступления разбейте речь на начало, середину и концовку.
- Расскажите, о чем будет ваше выступление, что ожидает слушателей, заинтересуйте и получите их доверие.
- Заострите внимание на основных моментах, приводите примеры и факты, которые подтверждают ваши слова, поощряйте вопросы и дискуссию.

Плохое окончание может оказаться губительной для выступления. Постарайтесь до конца удерживать внимание аудитории, суммируйте сказанное, чтобы слушатели лучше усвоили ключевую информацию, используйте факты, которые легко запомнить, скажите аудитории, что им делать дальше, и где вас найти, если у них появятся вопросы.

4. Управляйте аудиторией

Очень важно установить связь с аудиторией. Объясните, почему вы здесь, кратко изложите, о чем вы собираетесь говорить, каковы ваши цели и задачи.

Внимательно следите за аудиторией. Постарайтесь снова вовлечь тех, кому скучно. В то же время не ждите постоянной положительной реакции на ваше выступление; больше заботьтесь об общем эффекте выступления. Используйте свои личные качества, чтобы очаровать аудиторию.

Верный способ вовлечь аудиторию – это говорить о предмете выступления с энергией, энтузиазмом и даже страстью. Многие исследования показывают, что интерес к оратору возрастает, когда он эмоционально и с увлечением рассказывает о своей теме.

Также следует принять во внимание различия в усвоении материала аудиторией. Люди по-разному воспринимают и изучают информацию. Одни любят слушать, другие

предпочитают графику и рисунки, некоторые предпочитают иметь весь материал под рукой и делать заметки. Старайтесь подавать материал в различных формах.

Резюме

- Решите, что вы собираетесь рассказать аудитории и почему ей следует вас слушать.
 - Следите за речью, контролируйте голос, движения и жесты.
 - Составьте план выступления заранее. Он должен содержать начало, середину и конец..
 - Будьте полны энтузиазма и используйте разные способы предоставления информации.
- И последнее: получите удовольствие от «сцены». Аудитория непременно это заметит, и у вас будет больше шансов завоевать ее интерес и положительный отклик

ПРИЛОЖЕНИЕ IV.

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами.

Составление таблицы - это прием, используемый для обобщения и систематизации учебной информации, извлеченной из некоторого раздела.

При заполнении таблицы помните, - её содержание полностью должно соответствовать заданной теме. Не следует вносить излишнюю информацию, не принадлежащую рассматриваемому вопросу занятия.

Представленный материал должен быть кратко и лаконично сформулирован. Прослеживается чёткость в логике изложения. Не следует вносить размытых, многословных рассуждений. В данной работе качество результата заключается не столько в объёме, сколько в грамотном обобщении и структуризации учебного материала.

Не допускайте пустых не заполненных граф.

Обратите внимание на оформление таблицы и аккуратность внесения информации.

Основными требованиями к оформлению таблиц являются:

- Шрифт - Times New Roman
- Высота шрифта - 12 пт ;
- Междустрочный интервал –одинарный
- Выравнивание текста - по ширине.
- Исключить переносы в словах.

Критерии оценки работы с таблицами

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	-содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	-многословный текст; -размытые объяснения	-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;
3	Правильность оформления	-оформление полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»				

ПРИЛОЖЕНИЕ V.

Рекомендации и критерии оценивания по составлению схем.

Схема — это графическое изображение логических связей между основными текстовыми субъектами. Средствами графического изображения являются геометрические фигуры (прямоугольники и др.) и их соединения (линии, стрелки), а также символические изображения и рисунки предметов. Схема отличается от плана наличием связей между элементами. Связи придают картине целостность и наглядность.

Технологические схемы - это схематически изложенный процесс приготовления блюд и кондитерских изделий, полуфабрикатов.

При составлении схемы технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката следует соблюдать следующие правила:

- Помните, схема является своего рода конспектом, который позволит быстро и доступно прочитать любой технологический процесс, изображённый в ней.
- Понимая, что в каждом технологическом процессе приготовления готовой продукции или полуфабрикатов участвуют два текстовых субъекта (блоки схемы) – это **состав** (рецептура, ингредиенты) и **операции** (приёмы, действия), стремитесь к правильному их расположению (распределению) в схеме и логичности выражениях связи между собой.
- Содержание схемы должно быть не только **логично оформленным** в части распределения блоков схемы, и связи между ними, но и, иметь **чёткую последовательность** в части изложения технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката.
- Помните! Все изложение должно быть последовательным, логически стройным, вестись просто и доступно. Важно, чтобы была ясна связь рассматриваемых действий и их «участников».

Критерии оценки:

Критерии оценки работы по составлению схем

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в схеме информации заданной теме	-содержание схемы полностью соответствует заданной теме;	-содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.
2	Читаемость, логичность, лаконичность схемы	-материал в схеме излагается четко и лаконично; - схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала.	-материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично; -кое-где нарушены логические связи между блоками схемы.	-имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.
3	Правильность оформления	-оформление схемы полностью соответствует требованиям. (аккуратность, принципиальность выражения (фигуры, линии, стрелки и др.))	- оформление схемы имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»				

ПРИЛОЖЕНИЕ VI.

Рекомендации и критерии оценивания по решению задач.

Выход хлеба и припёк.

Вес хлебных изделий, или, как говорят, выход хлеба, всегда бывает больше чем вес муки, используемой для их приготовления.

Под **выходом хлеба** понимают количество хлеба, полученного из 100 кг. муки.

Так, если из 80 кг. муки получают 112 кг. выпеченного хлеба, то выход хлеба из 100 кг. муки будет исчисляться следующим образом: $112 \cdot 100 / 80 = 140$ кг. хлеба.

Вычитая из выхода хлеба вес муки, получаем **припёк** в процентах (%). В данном случае исчисляем так: $140 \text{ кг.} - 100 = 40\%$

Припёком называют разницу между весом готового хлеба и весом муки, выраженную в процентах (%). к весу муки.

Упёк. Хлеб по весу всегда бывает меньше куска теста, используемого для выпечки этого хлеба. Объясняется это тем, что происходят потери во время выпечки, вследствие испарения влаги.

Упёк определяется по следующей формуле: $X = ((A - B) \cdot 100) / A$

Где: А- вес куска теста; В- вес горячего хлеба (из печи сразу); X- упёк в %

Памятка решения задач

1. Прочитай внимательно задачу и подумай, что означает каждое число в задаче. Постарайся представить то, о чем говорится в задаче.
2. Если задача сложная, запиши кратко ее условие, начерти к ней схему или сделай рисунок.
3. Прочитай вторично задачу и перескажи про себя.
4. Подумай, что надо знать, чтобы ответить на вопрос задачи.
5. Подумай, что можно узнать из данных и условия задачи и нужно ли это знать для ответа на вопрос задачи.
6. Обдумай план решения задачи.
7. Реши задачу.
8. Проверь ответ.

Критерии оценивания решения задач:

№ п/п	Параметры оценивания	Оценка
	Верное решение	5
	Верное решение с небольшими недочетами	4
	Решение в целом верно, но имеет значительные недостатки, неполное.	3
	Решение полностью неверно или отсутствует	2

ПРИЛОЖЕНИЕ VII.

Рекомендации и критерии оценивания по разработке инструкционно-технологические карт.

В ИТК наряду с раскрытием рациональной последовательности выполнения учебно-производственных работ (операции, приёмы и действия) «законченного» характера даются необходимые для правильного их выполнения инструктивные (контролирующие) указания и пояснения.

При разработке ИТК следует придерживаться следующих рекомендаций и требований:

- Помните, содержание карты должно быть законченным и выполнено на весь технологический процесс, отражающий в ней.
- Стремитесь к простоте изложения учебной информации, обеспечивая тем самым, доступность её в работе.
- Следите за соблюдением последовательности внесения всех действий.
- В графе рекомендации по самоконтролю качества работы указывайте все, возможные ситуации, которые повлекут за собой ухудшение качества готовой продукции.
- Помните! Ваша ИТК должна повысить самостоятельность её пользователя в описанном технологическом процессе.
- Включите в карту сведения по технике безопасности по выполняемым работам.

Перечень №1. Виды заправочных супов, рекомендуемых для разработки ИТК:

- щи
- борщи
- рассольники
- солянки
- картофельные супы
- супы с макаронными изделиями
- супы с крупами

Возможен свободный выбор заправочных супов по сборнику рецептов.

ФОРМА ИТК:

Инструкционно-технологическая карта «Борщ из квашеной капусты»

Рецептура	Название операций. -приёмы; -действия.	Контроль выполнения
Требования к качеству готового изделия:		

Критерии оценки работы по составлению ИТК

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в ИТК информации заданной теме	-содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание материала соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание не совсем соответствует заданной теме.
2	Читаемость, логичность,	- читается легко; -прослеживается логика	-не совсем проста в чтении; -присутствуют	- трудно читаема; -имеются

	полнота раскрытия содержания ИТК	изложения материала; -наблюдается полнота раскрытия содержания	незначительные нарушения в логике изложения; -частично нарушена полнота раскрытия содержания	множественные логические ошибки; -не полное раскрытие содержания.
3	Правильность оформления	-оформление полностью соответствует требованиям.	- оформление имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
<p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>				

ПРИЛОЖЕНИЕ VIII.

Рекомендации и критерии оценивания по подготовке слайд-презентации.

Требования к оформлению:

- Наличие титульного листа.
- Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт.
- Ограничить использование просто текста.
- Текст легко читаем.
- Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз.
- Не перегружайте слайд.
- Единый стиль оформления всех слайдов.
- Соответствие дизайна слайда содержанию.
- Сочетается фон, текст и графики.
- Предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме.
- Целесообразно использование эффектов анимации.
- Звуковое сопровождение слайдов (если имеется) не должно носить резкий, отвлекающий, раздражающий характер.
- Размер шрифта должен соответствовать важности информации.

Требования к содержанию:

- ❖ Соответствие заявленной теме и целям.
- ❖ Наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями.
- ❖ Представление информации в виде картосхем, таблиц, графиков и диаграмм.
- ❖ Отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок.
- ❖ Правильность используемой терминологии.
- ❖ Формулировка вывода по результатам проведенной работы.
- ❖ На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень используемой литературы, веб-сайты.

Критерии оценивания работы по подготовке и защите презентации

№ п/п	Критерии оценки	Высокий уровень 5 баллов <u>прослеживается полностью</u>	Средний уровень 4 балла <u>незначительные замечания</u>	Низкий уровень 3 балла <u>слабо прослеживается или не прослеживается</u>
	Содержательный критерий	-правильный выбор темы -знание предмета и свободное владение текстом; -грамотное использование терминологии		
	Логический критерий	-логика изложения материала; -полнота раскрытия содержания		
	Речевой критерий	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения		
	Психологический критерий	-использование различных приемов привлечения и активизации внимания; -использование, пословиц, поговорок и т.д.		
	Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации	-соблюдены требования к первому и последним слайдам прослеживается; -обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах; - корректное сочетание фона и графики; -дизайн презентации не противоречит ее содержанию; -общее впечатление от презентации.		
Оценка: 15-14 баллов «отлично» 13-12 баллов «хорошо» 11-10 баллов «удовлетворительно»				

ПРИЛОЖЕНИЕ IX.

Рекомендации и критерии оценивания по подготовке отчётов по лабораторно-практическим занятиям.

При условии выполнения таких фактов, как самостоятельная подготовка студента к лабораторно-практическим занятиям (ЛПЗ) и выполнение всех требований в процессе проведения ЛПЗ, обеспечит грамотное составление полноценного отчёта по ЛПЗ

В процессе **подготовки к ЛПЗ** студент должен:

- повторить теоретический материал, относящийся к данной лабораторной работе;
- изучить и ясно представлять себе содержание и порядок выполнения ЛПЗ;
- знать принципы действия и правила работы с оборудованием и инвентарём;
- знать правила безопасного поведения при выполнении ЛПЗ;
- выполнить необходимый по заданию преподавателя объем предварительных расчетов, заготовить необходимые таблицы и рисунки и т.п.

В процессе **выполнения ЛПЗ** студент обязан:

- строго соблюдать технику безопасности и правила охраны труда;
- строго соблюдать порядок проведения ЛПЗ;
- работать с оборудованием в соответствии с инструкциями по их эксплуатации;
- вести необходимые записи в отчете по ЛПЗ или в рабочих тетрадях.

После выполнения лабораторных работ студенты предъявляют преподавателю результаты экспериментов, которые должны быть внесены в заготовку отчета в виде таблиц, рекомендованных методическими указаниями.

-Отчет по выполненным ЛПЗ оформляется каждым студентом индивидуально и оформляется в соответствии с образцом.

-Отчет содержит конкретные выводы, в которых в соответствии с поставленными целями дается оценка полученных результатов, сравнения их с теоретическими положениями, ожидаемыми результатами и т. д., проводится анализ причин, по которым цели ЛПЗ были достигнуты, возможно, не в полном объеме.

-Защита отчёта по ЛПЗ проводится в виде индивидуального собеседования с каждым студентом (или бригадой из 2-4 студентов) по данным и результатам оформленного отчета. Ответы на поставленные вопросы студент дает в устной или письменной форме.

Форма отчёта.

ОТЧЁТ

по выполненному лабораторно-практическому занятию

Дата: _____

Дисциплина: _____

Тема ЛПЗ: _____

Цель работы: _____

Оборудование и инвентарь: _____

Сырьё: _____

Наименование изделий	Дефекты	Причина возникновения	Этап технологического процесса, на котором возникли дефекты	Способ устранения	Оценка

Вывод:

Ф.И студента или группы студентов:

-Критерии оценивания работы по оформлению отчётов по ЛПЗ.

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в отчёте информации заданной теме	-содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание не совсем соответствует заданной теме;
2	Полнота содержания в отчёте, верность суждений	-полнота содержания; -последовательность и верность в суждениях	имеются незначительные недочёты: -в полноте содержания; -в последовательности и верности суждений	--не полное раскрытие содержания. -имеются множественные ошибки в последовательности и верности суждений
3	Правильность оформления отчёта	-оформление полностью соответствует требованиям по образцу	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»				

ПРИЛОЖЕНИЕ X.

Рекомендации и критерии оценивания по составлению карт качества готовых кондитерских изделий.

По окончании проведения лабораторно-практических занятий по всем видам теста и изделий из них необходимо составить и заполнить карты качества готового изделия. Данная карта послужит прямым помощником при составлении отчётов по ЛПЗ. Разрабатывается карта на основе органолептических наблюдений в процессе выполнения всех операций по изготовлению изделий.

Составление и заполнение карты качества готового изделия следует выполнять по представленному образцу.

В процессе её разработки придерживайтесь следующих рекомендаций:

- Определите показатели органолептической оценки качества готового изделия, на которое составляете карту.
- Обозначьте, согласно требованиям к качеству данного готового изделия, по три параметра степени качества в каждом показателе, по принципу снижения качества.
- Определите коэффициент важности каждого из показателей качества.
- Заполните таблицу по каждому параметру, опираясь на записи в тетрадях по лабораторно-практическим занятиям.

ОБРАЗЕЦ составления карты:

Карта качества готового изделия «Рыба жаренная»

№ п/п	Показатели качества и их параметры	Коэффициент важности: «1»-первостепенно «2»-второстепенно	Число баллов от «1» до «5»
	Цвет от золотистого до светло коричневого • темный, с коричневатым оттенком • бледный	1	5 4-3 2-1
	Запах • без постороннего запаха • слабый с легким посторонним запахом • неприятный с посторонним запахом	1	5 4-3 2-1
	Вкус • приятный, характерный • характерный, слабо выраженный • неприятный, подгорелый	1	5 4-3 2-1
	Наличие разрывов на поверхности изделия • нет • есть в 1-2-х местах • есть в 3-х и более местах	2	5 4-3 2-1
	Консистенция • внутри нежная, мягкая, сочная • внутри слегка суховато • внутри жесткая, сырая, сухая	1	5 4-3 2-1

Критерии оценивания работы по составлению карт качества готовых изделий.

№ п/п	Критерии оценки	Высокий уровень 3 балла <u>прослеживается</u> <u>полностью</u>	Средний уровень 3 балла <u>незначительные</u> <u>замечания</u>	Низкий уровень 1 балл <u>слабо прослеживается</u> <u>или не прослеживается</u>
-------	-----------------	---	---	---

1	По содержанию	- полное соответствие содержания рассматриваемого изделия;
2	По логике изложения	-выведены все показатели качества; -верно определены параметры показателей качества; -верно определена важность показателя качества; -баллы соответствуют качеству выпеченного изделия на ЛПЗ.
3	По оформлению	-оформление полностью соответствует требованиям образца.
<p>Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»</p>		

ПРИЛОЖЕНИЕ XI

**Ведомость учёта
сдачи студентами заданий внеаудиторной самостоятельной работы
по профессиональным модулям**

№ п/п	Ф.И. обучающегося	<i>Наименование профессиональных модулей</i>																											
		ПМ 01			ПМ 02					ПМ 03					ПМ 04			ПМ 05											
		<i>Номера самостоятельных работ</i>																											
		1.	2.	3.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	1.	2.	3.	4.	5.	1.	2.	3.	1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.
1	Панков Сарк	20.09 «+»																											
2	Садчикова Марина	20.09 «-»																											
3																													
4																													
5																													
.																													
.																													
.																													
и т.д.																													

Преподаватель спецдисциплин _____ А.В. Славская