



МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)

ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ  
ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ РЕСПУБЛИКИ САХА (ЯКУТИЯ)  
«РЕГИОНАЛЬНЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ В Г. МИРНОМ»

РАССМОТРЕНО И РЕКОМЕНДОВАНО  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ  
на заседании кафедры « ЭиТс »  
Протокол № 3 от  
« 5 » октября 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ:  
Зам. директора ГАПОУ РС(Я) «МРТК»  
А.А. Мусорина  
« 28 » октября 2020 г.

## МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

по выполнению самостоятельной работы

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

по профессии среднего профессионального образования

43.01.09. «Повар, кондитер»

Составитель:

преподаватель специальных дисциплин

Волкова Л.Н.

Мирный  
2020 год

## Пояснительная записка

Самостоятельная учебная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская деятельность обучающихся, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Методические рекомендации для обучающихся по организации самостоятельной работы составлены в соответствии с учебным планом, рабочей программой по учебной дисциплине/профессиональному циклу профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью методических рекомендаций является оказание помощи обучающимся в выполнении самостоятельной учебной работы по профессиональному циклу профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Настоящие методические рекомендации содержат задания, которые позволяют обучающимся самостоятельно овладеть знаниями, профессиональными умениями, опытом творческой и исследовательской деятельности, и направлены на достижение следующих результатов:

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

### Общие компетенции

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

ОК.09	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

### Профессиональные компетенции

Код	Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций
ВД 4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента
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

В процессе выполнения лабораторно–практических работ обучающиеся должны овладеть следующими:

#### **Знать(з):**

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

**Уметь (у):**

у.1 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;

у.2 соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

у.3 выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

у.4 порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции;

## Тематический план самостоятельных работ

Наименование разделов(тем)/название МДК	Вид самостоятельной работы	Формы контроля
<p><b>МДК. 04.01</b> Организация процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента</p>	<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа №1</b></p> <p><i>Подготовка компьютерных сообщений по теме раздела:</i></p> <p><b>Тема 1.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.</p> <p><b>Тема 2.</b> Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.</p> <p><b>Тема 3.</b> Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков.</p>	
<p><b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков.</p>	<p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа №2</b></p> <p><b><u>Тема 2.1.</u></b> Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента</p> <p><i>Подготовка компьютерных презентаций по теме раздела:</i></p> <p><b>Тема 1.</b> Холодные сладкие блюда</p> <p><b>Тема 2.</b> Желированные блюда</p> <p><b>Тема 3.</b> Оформление и подача мороженого.</p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>Самостоятельная работа №3</b></p> <p><b><u>Тема 2.2.</u></b> Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов</p> <p><i>Подготовка сообщений по одной из тем:</i></p> <p><b>Тема 1.</b> Ассортимент горячих сладких блюд</p> <p><b>Тема 2.</b> Способы подачи горячих сладких блюд</p> <p><b>Тема 3.</b> Варианты оформления горячих</p>	<p>Проверка выполненных работ</p>

	<p>десертов</p> <p><b>Самостоятельная работа №4</b></p> <p><i>Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Подготовка компьютерных сообщений по теме раздела:</i></p> <p><b>Тема 1.</b> «Варианты сервировки, оформления и подачи холодных напитков»</p> <p><b>Тема 2.</b> «Старинные холодные напитки русской кухни»</p> <p><b>Тема 3.</b> «Современные технологии оформления и подачи холодных напитков»</p>	
<p><b>МДК. 04.02</b> Процессы приготовления, подготовки к реализации горячих и холодных сладких блюд, десертов, напитков</p>	<p><b>Самостоятельная работа №5</b></p> <p><i>Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента</i></p> <p><i>Подготовка презентаций по одной из тем:</i></p> <p><b>Тема 1.</b> «Чай, история чая»</p> <p><b>Тема 2 .</b> "Как правильно заваривать чай"</p> <p><b>Тема 3.</b> Технология "Латте - арт"</p> <p><b>Тема 4.</b> "Технология приготовления горячих напитков"</p>	<p>Проверка выполненных работ</p>

## Самостоятельная работа № 1

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

**Тема 1.2** Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.

**Тематика самостоятельной работы:** Подготовка сообщений по одной из тем:

**Тема 1.** Организация рабочего места повара по приготовлению холодных сладких блюд и десертов.

**Тема 2.** Организация рабочего места повара по приготовлению горячих сладких блюд и десертов.

**Тема 3.** Организация рабочих мест по приготовлению холодных и горячих напитков.

**Норма времени:** 2 часа

**Содержание самостоятельной работы:**

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Изучить и проанализировать информацию по составлению и оцениванию сообщений.(см. Приложение II.)
3. Изучить и проанализировать информацию по правилам подготовки публичного выступления. (см. Приложение III.)
4. Подготовить сообщение по предложенным темам на выбор
5. Подготовиться к публичному выступлению по сообщению (см. Приложение III.)

## Самостоятельная работа № 2

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

**Тема 2.1** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

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

**Тема 1.** Холодные сладкие блюда

**Тема 2.** Желированные блюда

**Тема 3.** Оформление и подача мороженого

**Норма времени:** 2 часа

**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 IV.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций(см. Приложение III.)

**Форма контроля:** Публичное представление презентаций на занятиях.

**Самостоятельная работа № 3**

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

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

**Тематика самостоятельной работы:** Подготовка сообщений по одной из тем:

**Тема 1.** Ассортимент горячих сладких блюд

**Тема 2.** Способы подачи горячих сладких блюд

**Тема 3.** Варианты оформления горячих десертов

**Норма времени:** 2 часа

**Содержание самостоятельной работы:**

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Изучить и проанализировать информацию по составлению и оцениванию сообщений.(см. Приложение II.)
3. Изучить и проанализировать информацию по правилам подготовки публичного выступления. (см. Приложение III.)
4. Подготовить сообщение по предложенным темам на выбор
5. Подготовиться к публичному выступлению по сообщению (см. Приложение III.)



## Самостоятельная работа № 4

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

*Тема 2.3. Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента*

**Тематика самостоятельной работы:** *Подготовка сообщений по одной из тем:*

*Тема 1.* «Варианты сервировки, оформления и подачи холодных напитков»

*Тема 2.* «Старинные холодные напитки русской кухни»

*Тема 3.* Современные технологии оформления и подачи холодных напитков

**Норма времени:** 2 часа

**Содержание самостоятельной работы:**

1. Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
2. Изучить и проанализировать информацию по составлению и оцениванию сообщений.(см. Приложение II.)
3. Изучить и проанализировать информацию по правилам подготовки публичного выступления. (см. Приложение III.)
4. Подготовить сообщение по предложенным темам на выбор
5. Подготовиться к публичному выступлению по сообщению (см. Приложение III.)

## Самостоятельная работа № 5

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

*Тема 2.4. Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента*

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

**Тема 1.** « Чай, история чая»

**Тема 2 .** "Как правильно заваривать чай"

**Тема 3.** Технология "Латте - арт"

Тема 4. "Технология приготовления горячих напитков"  
**Норма времени:** 2 часа

**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 IV.)
3. Подготовиться к публичному выступлению по представлению презентаций(см. Приложение III.)

**Форма контроля:** Публичное представление презентаций на занятиях

## 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.

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.

### Рекомендации по работе с учебной и специальной литературы

За время пребывания в лицее обучающийся должен изучить и освоить много учебников, статей, книг и другой необходимой для будущего специалиста литературы.

Умение рационально работать над книгой - необходимое и важное качество каждого студента. Правильно организованное чтение литературы чрезвычайно повышает общенаучный и специальный кругозор читающего. Начитанный студент владеет хорошо развитой речью, широким мышлением, блестящей памятью и эрудицией. А эти качества являются важнейшими показателями общей культуры человека.

Педагогической наукой выработан ряд требований для работы с книгой, соблюдение которых поможет каждому обучающемуся взять из книг самое ценное и стать широко образованным и культурным человеком. Каковы же эти требования?

- Ознакомьтесь сначала с материалом в целом: оглавлением, аннотацией, введением и заключением путем беглого чтения-просмотра, не делая никаких записей. Этот просмотр позволит получить представление обо всем материале, который необходимо усвоить.
- Переходите к внимательному чтению - штудированию материала по главам, разделам, параграфам. Это самая важная часть работы по овладению книжным материалом. Читать следует про себя. (При этом читающий меньше устает, усваивает материал примерно на 25% быстрее, по сравнению с чтением вслух, имеет возможность уделить больше внимания содержанию написанного и лучше осмыслить его). Никогда не следует обходить трудные места книги. Их надо читать в замедленном темпе, чтобы лучше понять и осмыслить.
- Возвращайтесь неоднократно к тексту, при необходимости, чтобы то, что осталось непонятным, дополнить и выяснить при повторном чтении.
- Обращайте внимание на схемы, таблицы, карты, рисунки. Рассматривайте их, обдумывайте, анализируйте, устанавливайте связь с текстом. Это поможет понять и усвоить изучаемый материал.
- Пользуйтесь словарями, чтобы всякое незнакомое слово, термин, выражение было правильно воспринято, понято и закреплено в памяти.
- Проверьте скорость своего чтения. Надо стремиться выработать у себя не только сознательное, но и беглое чтение. Особенно это умение будет полезным при первом просмотре книги. Обычно студент 1-2 курса при известной тренировке может внимательно и сосредоточенно прочитать 8-10 страниц в час и сделать краткие записи прочитанного. Многие студенты прочитывают 5-6 страниц. Это крайне мало. Слишком медленный темп чтения не позволит изучить многие важные и нужные статьи книги. Обучаясь быстрому чтению (самостоятельно или на специальных курсах), ты можешь прочитывать до 50-60 страниц в час и даже более! Одновременно ты приобретаешь способность концентрироваться на важном и схватывать основной смысл текста.
- Делайте выписки, зарисовки, составляйте схемы, тезисы, выписывайте цифры, цитаты, ведите конспекты - запись изучаемого - лучшая опора памяти при работе с книгой. Педагогика учит - что прочитано, продумано и записано, то становится действительно личным достоянием работающего с книгой. Помни основной принцип выписывания из книги: лишь самое существенное и в кратчайшей форме!

- Разработай свою собственную систему составления выдержки и постоянно совершенствуй ее! При составлении выдержек целесообразно последовательно придерживаться освоенной системы. На этой базе можно составить свой архив или картотеку важных специальных публикаций по предметам. Конспекты, тезисы, цитаты могут иметь две формы: тетрадную и карточную. При тетрадной форме каждому учебному предмету необходимо отвести особую отдельную тетрадь. Если используется карточная форма, то записи следует делать на одной стороне карточки. Для удобства пользования вверху карточки надо написать название изучаемого вопроса, фамилию автора, название и УДК (универсальная десятичная классификация) изучаемой книги. Эта система конспектирования имеет ряд преимуществ перед тетрадной: карточками удобно пользоваться при докладах, выступлениях на семинарах; такой конспект легко пополнять новыми карточками, можно изменить порядок их расположения, добиваясь более четкой, логической последовательности изложения.
- Применяйте для этих же целей персональный компьютер. Сейчас существует великое множество самых различных прикладных программ (органайзеров и пр.), которые значительно облегчают работу при составлении выписок из научной и специальной литературы. А используя сеть Internet, можно получать уже готовые подборки литературы.

## **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 украшательств. 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.

### **Критерии оценивания сообщений**

**Оценка «отлично»** выставляется обучающемуся, 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 обучающемуся, 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 обучающемуся, 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.

### **Рекомендуемая литература**

**Основные источники:**

1. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. - М.: Издательский центр «Академия», 2010.

1. Мартинчик А. Н. Микробиология, санитария и гигиена – М.: Издательский центр «Академия», 2013.

**Дополнительные источники:**

1. Жарикова Г.Г. Микробиология продовольственных товаров. Санитария и гигиена. - М.: Издательский центр «Академия», 2008.

**Нормативные источники:**

1. Гигиенические требования к качеству и безопасности продовольственного сырья и пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.560 – 07. М., 2007.

2. Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01. – М.: Интерсэп.

3. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества. СанПиН 2.1.4.559-96. – М.: Инф.изд. Ц. ГК Санэпиднадзора России.

4. ГОСТ 10444.15-94 “Продукты пищевые. Методы определения количества мезофильных аэробных и факультативно-анаэробных микроорганизмов”.

5. ГОСТ 1044. 2-94 “Продукты пищевые. Методы определения Staphylococcus aureus”.

6. ГОСТ Р 50474-93 Продукты пищевые. Метод выявления и определения количества бактерий групп кишечных палочек (колиформных бактерий)”.

7. ГОСТ Р 50480 93. “Продукты пищевые”. Метод выявления бактерий рода Salmonella”.

8. ГОСТ 10444. 12-88 “Продукты пищевые. Метод определения дрожжей и плесневых грибов”.

9. ГОСТ 10444.1-84 “Консервы”. Приготовление растворов реактивов, красок, индикаторов и питательных сред, применяемых в микробиологическом анализе”.

10. ГОСТ 18963-73 “Вода питьевая. Методы санитарно-бактериологического анализа”.

11. Санитарно-эпидемиологические требования к организации общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья. СанПиН 2.3.6.1079.-01. – М.:Интерсэп.

12. СанПиН 2.3.2.1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов. – М.: ДЕАН , 2007.

13. Федеральный закон «О санитарно-эпидемиологическом благополучии населения» от 30 марта 1999 г. №52-ФЗ. – М.: Интерсэп.

14. Федеральный закон «О качестве и безопасности пищевых продуктов» от 2 января 2000 г. № 29-ФЗ. – М.: Интерсэп.

**Журналы:**

1. Общественное питание.

2. Хлебопекарная и кондитерская промышленность России.

**Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.russbread.ru>

2. <http://www.edu.ru>

3. <http://www.sankontrol.ru>



## **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

### **ПРИЛОЖЕНИЕ IV.**

#### **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>
1.	Содержательный критерий	-правильный выбор темы -знание предмета и свободное владение текстом; -грамотное использование терминологии		
1.	Логический критерий	-логика изложения материала; -полнота раскрытия содержания		
1.	Речевой критерий	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения		
1.	Психологический критерий	-использование различных приемов привлечения и активизации внимания; -использование, пословиц, поговорок и т.д.		
1.	Критерий соблюдения дизайн-	-соблюдены требования к первому и последним слайдам прослеживается; -обоснованная последовательность слайдов и информации на		

	эргономических требований к компьютерной презентации	слайдах; - корректное сочетание фона и графики; - дизайн презентации не противоречит ее содержанию; - общее впечатление от презентации.
<p>Оценка:</p> <p>15-14 баллов «отлично»</p> <p>13-12 баллов «хорошо»</p> <p>11-10 баллов «удовлетворительно»</p>		