



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 » сентября 2020 г.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной
работы обучающихся по профессии

«Повар, кондитер»

МДК «Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерский
изделий»

ПМ.05. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерский изделий

Составитель:

преподаватель специальных дисциплин

Волкова Л.Н.

Мирный
2020 год

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 43.01.09. «Повар, кондитер»

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

Задание на самостоятельную работу включает:

1. Чтение учебника, электронного учебного пособия, дополнительной литературы; работа со справочниками (сборники рецептов)
2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.
3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач; работа с электронными системами самоконтроля.

Электронный тест можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.

При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти *Электронный тест* на сайте преподавателя.

В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Пояснительная записка

Назначения данного пособия- оказание методической помощи

Обучающемуся в выполнении самостоятельной внеаудиторной работы.

Цель настоящего приложения- оказать методическую помощь обучающимся для начального профессионального профессии «Повар, кондитер».

В федеральных компонентах стандартов по профессиям выделены профессиональные компетенции на конкретное содержание деятельности, которую должен освоить обучающийся в процессе самостоятельной работы.

Содержание самостоятельной внеаудиторной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно примерной и рабочей программ учебной дисциплины (междисциплинарного курса профессионального модуля).

Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы, их содержание и характер могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывая специфику

специальности (профессии), данной дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля, индивидуальные особенности обучающихся.

Перед выполнением обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержания, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки.

В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Инструктаж проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля.

Во время выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости преподаватель может проводить консультации.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся на занятиях в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умения обучающихся.

Преподаватель: Волкова Л.Н.

Разрабатывает систему самостоятельной работы обучающихся по учебному курсу, отражая содержание самостоятельной работы студентов в рабочей программе дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля;

определяет объем учебного содержания и количества часов, отводимых на самостоятельную работу обучающихся;

разрабатывает комплект методических материалов для организации самостоятельной работы: задания, инструкции по его выполнению; требования к результату; оценочный инструментарий;

определяет периодичности контроля;

определяет систему индивидуальной работы с обучающимися;

своевременно доносит полную информацию о самостоятельной работе до обучающихся.

Организация контроля самостоятельной работы обучающихся

Контроль самостоятельной работы студентов предусматривает:

- Соотнесение содержания контроля с целями обучения;
- Объективность контроля;
- Валидность контроля (соответствие предъявляемых заданий тому, что предполагается проверить);
- Дифференциацию контрольно-измерительных материалов.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.
2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.
3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.

4. Проведение письменного опроса.
5. Проведение устного опроса.
6. Организация и проведение индивидуального собеседования.
7. Организация и проведение собеседования с группой.
8. Проведение семинаров.
9. Защита отчетов о проделанной работе.
10. Организация творческих конкурсов.
11. Организация конференций.
12. Проведение олимпиад

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- Уровень освоения учебного материала;
- Уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- Уровень сформированности общеучебных умений;
- Уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- Обоснованность и четкость изложения материала;
- Оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- Уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- Уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- Уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Назначение и разновидности самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная работа проводится с целью:

Систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;

Углубления и расширения теоретических знаний;

Формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

Развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;

Формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;

Формирования общих и профессиональных компетенций развитию исследовательских умений.

Внеаудиторная работа по дисциплине, междисциплинарному курсу выполняется по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Формы и виды самостоятельной работы обучающихся:

1. Чтение основной и дополнительной литературы. Самостоятельное изучение материала по учебной литературе.
2. Работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор необходимой литературы.
3. Работа со словарем, справочником.
4. Поиск необходимой информации через интернет.
5. Конспектирование источников.
6. Составление алгоритмов по данным темам.
7. Составление и разработка словаря (глоссария).
8. Составление таблиц, схем.

ВВЕДЕНИЕ

В структуру пособия входят следующие разделы:

Раздел 1 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом

Раздел 2 Приготовление мучных и кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом

Далее, описание структуры и особенностей оформления заданий для самостоятельной работы в пределах разделов и тем

Задания для выполнения самостоятельной работы имеют следующую структуру:

1. Наименование раздела
2. Наименование темы и количество часов на самостоятельную работу
3. Цель выполнения задания
4. Задание
5. Методические указания по выполнению
6. Вопросы для самоконтроля

7. Список литературы

8. Форма отчетности

9. Форма допуска к экзамену

Руководство к изучению теоретического курса представляет собой не что иное, как план изучения раздела по темам с рекомендуемым списком литературы.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося- 45 часов, включая:

обязательной аудиторной учебной обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося- 28 часов;

самостоятельной работы обучающегося- 17 часов;

При изучении ПМ. 03. Приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерский изделий обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные изделия и хлеб
ПК 8.2	Готовить и оформлять основные мучные кондитерские изделия
ПК 8.3	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки
ПК 8.4	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные
ПК 8.6	Готовить и оформлять фруктовые и обезжиренные торты и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести

	ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Задания составлены на основе рабочей программы: Профессионального модуля профессиональной программы в соответствии с ФГОС по НПО профессии 43.01.09. Повар, кондитер

Наименование темы	Количество часов	Виды самостоятельной работы	Информационное обеспечение	Формы контроля
Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом	12	Заполнение таблицы, реферат, вопросы для самоконтроля, решение кроссворда, электронные тестовые задания, заполнение бракеражной таблицы, составление калькуляционной карты	Раздаточный материал, интернет-ресурсы, презентации	Оценивание выполненных заданий
Приготовление мучных и кондитерских изделий в соответствии с технологическим процессом	18	Заполнение таблиц, решение задач, контрольные вопросы, вопросы для самоконтроля, составление технологической карты, тестовые задания	Раздаточный материал, интернет ресурсы, презентации	5

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом

Тема 1.1. Организация технологического процесса для приготовления простых хлебобулочных изделий

Цель задания: Закрепление знаний по классификации, развитие мыслительной деятельности, способностей сравнения, развитие креативности мышления.

Задание 1. Заполните таблицу классификации простых хлебобулочных изделий.

Задание 2. Написание реферата по заданной тематике.

Задание 3. Вопросы для самоконтроля.

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Наименование теста для простых хлебобулочных изделий	Способ приготовления	Название простых хлебобулочных изделий
Дрожжевое тесто		
Бездрожжевое тесто		
Вафельное тесто		
Бисквитное тесто		
Слоеное тесто		
Заварное тесто		

Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Степень заполнения таблицы и правильность ответов на поставленные вопросы Макс.- 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Оригинальность и целостность выполнения задания Макс.- 10 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам; - привлечение новейших работ по дизайну и оформлению творческого задания (журнальные публикации, интернет-ресурсы и т.д.).
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс.- 5 баллов	- правильное оформление; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы.
4. Грамотность Макс.- 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Конвертация полученных баллов в оценку

- 27 –30 баллов – «отлично»;
- 26 – 22 баллов – «хорошо»;
- 21 – 17 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 17 балла – «неудовлетворительно»

2. Написание реферата

Реферат – письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая учащимся.

Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм слева и 15 мм справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал – 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в

тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

Титульный лист (заполняется по единой форме, см. приложение)

После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.

Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логическое изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, проводится какой-либо цифрой материал, таблицу-обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части.

Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература.

Оценивание реферата

Знания и умения на уровне требований стандарта дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

Критерии	Показатели
1. Новизна реферированного текста Макс.- 20 баллов	- новизна и самостоятельность в рассмотрении темы,

	- наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс.- 20 баллов	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий, определений; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников Макс.- 5 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс.- 5 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность Макс.- 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых.

Оценивание реферата

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, балы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 42 – 45 баллов – «отлично»;
- 41 – 37 баллов – «хорошо»;
- 36 – 30 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 30 балла – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

Темы рефератов

- История происхождения простых хлебобулочных изделий.
- История происхождения ржаного хлеба.
- Русский хлеб.
- Простые хлебобулочные изделия глазами химика.
- История происхождения зернового хлеба.

Примерное содержание реферата

Введение	Значение холодных блюд и закусок в питании	1 – 2 страницы
Характеристика темы	История происхождения простых хлебобулочных изделий или историческая справка о рецептах и меню того времени	3 – 4 страницы
Правила приготовления простых хлебобулочных изделий	Основные принципы и правила приготовления простых хлебобулочных изделий. Новые тенденции в оформлении простых хлебобулочных изделий	2 страницы
Рецептура	Составление технологических карт с указанием технологии приготовления и требований к качеству	2 – 3 страницы
Современные рецепты данных видов простых хлебобулочных изделий	Что изменилось в технологии приготовления.	2 страницы
Пищевая ценность простых хлебобулочных изделий	Какие основные питательные вещества содержатся и их значение для организма человека	3 страницы
Заключение	Главные выводы, и итоги из текста	1 страница

	основной части.	
Библиография	В соответствии с алфавитом	1 страница
Приложение	Фотографии, схемы простых хлебобулочных изделий	

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

Вопросы для самоконтроля:

1. Каково значение простых хлебобулочных изделий в питании?
2. Какова пищевая ценность простых хлебобулочных изделий?
3. По каким признакам определяется степень готовности и качества простых хлебобулочных изделий?
4. Назовите правила санитарии и гигиены, техники безопасности при работе в кондитерском цехе?

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-5 б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 272 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблица оформляется в рабочих тетрадях

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1 Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом

Тема 1.2. Простые хлебобулочные изделия

Цель задания: Ознакомление с историей происхождения простых хлебобулочных изделий, изучение рецептов, особенностей приготовления и отпуска. Активизация мыслительной деятельности, развитие у обучающихся коммуникативных качеств, развития навыков в сети Интернет.

Задание 1. Заполните таблицу: разновидность простых хлебобулочных изделий, продолжительность запекания.

Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Простые хлебобулочные изделия»

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Составление схем технологического процесса приготовления простых хлебобулочных изделий.

Задание выполняется в соответствии с учебной литературой (смотреть приложение)

Заполнить таблицу: разновидность простых хлебобулочных изделий, используемое сырье, продолжительность запекания.

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Вид теста для простых хлебобулочных изделий	Сырье	Продолжительность запекания
Дрожжевое тесто		

Бездрожжевое тесто		
Вафельное тесто		
Бисквитное тесто		
Слоеное тесто		
Заварное тесто		

Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Простые хлебобулочные изделия»

Данное задание можно выполнить двумя способами:

1. Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Простых хлебобулочных изделий». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-5 б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

- 14 – 15 баллов – «отлично»
12 – 13 баллов – «хорошо»
9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13
6. Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
7. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: технологическая схема составляется в рабочих тетрадях, устно анализ работы с тестовым заданием заданием по теме «Простые хлебобулочные изделия».

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом

Тема 1.3. Дрожжевое тесто

Цель задания: Изучение расчета сырья, умение рассчитывать сырье для заданного количества порций, с учетом сезонности, совместимости, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении дрожжевого теста.

Задание 1. Составление технологической схемы.

Задание 2. Произвести количество продуктов для приготовления дрожжевого теста.

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 110 порций «Ватрушки» в октябре.

Задание 3. Вопросы для самоконтроля.

Методическое указание по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Составление технологических схем на приготовление простых хлебобулочных изделий: ватрушек, рогалик ореховый, батончик ячменный (пример технологической схемы в приложении).

Решение задач по теме «Расчет количества продуктов для приготовления простых хлебобулочных изделий»

Рассчитывать количество сырья, необходимое для приготовления 50 порций печенья овсяного в январе

Образец решения задачи на расчет массы брутто

Находим нужную рецептуру и заполняем таблицу по указанной методике

п/п	Наименование продукта	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г	Масса нетто на 50 порций, кг	% отходов (январь)	Масса брутто на 50 порций, кг
1.	Мука		220	5,5	35	5,5
2.	Сахар-песок	220			25	5,5
3.	Масло растопленное		240		25	
4.	Хлопья овсяные	240		6		
5.	Орехи рубленые	370	350			
6.	Дрожжи сухие		10			0,25
7.	Мед	100				

Пояснения:

Количество отходов муки составляет в январе 35%;

Количество сахара-песка составляет в январе 25%;

Количество масла в январе 25%.

Ниже приведены варианты заданий:

1) Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 100 порций «Ватрушки» в октябре.

2) Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 150 порций печенья овсяного в ноябре.

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что является характерной особенностью простых хлебобулочных изделий?
2. Какова температура подачи простых хлебобулочных изделий, оформление, сроки хранения, реализация?
3. В чем особенность приготовления булочки шафранной?
4. Какие виды теста знаете вы?
5. Чем отличается пирог «Лакомка» от пирога «Невский»?
6. С чем подают печеня овсяные?

Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. Обучающегося	Составление технологической схемы	Решение задач	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-5 б.	1-5 б.	1-5 б.	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					

Перевод баллов в оценку:

- 14 – 15 баллов – «отлично»
12 – 13 баллов – «хорошо»
9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13 Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

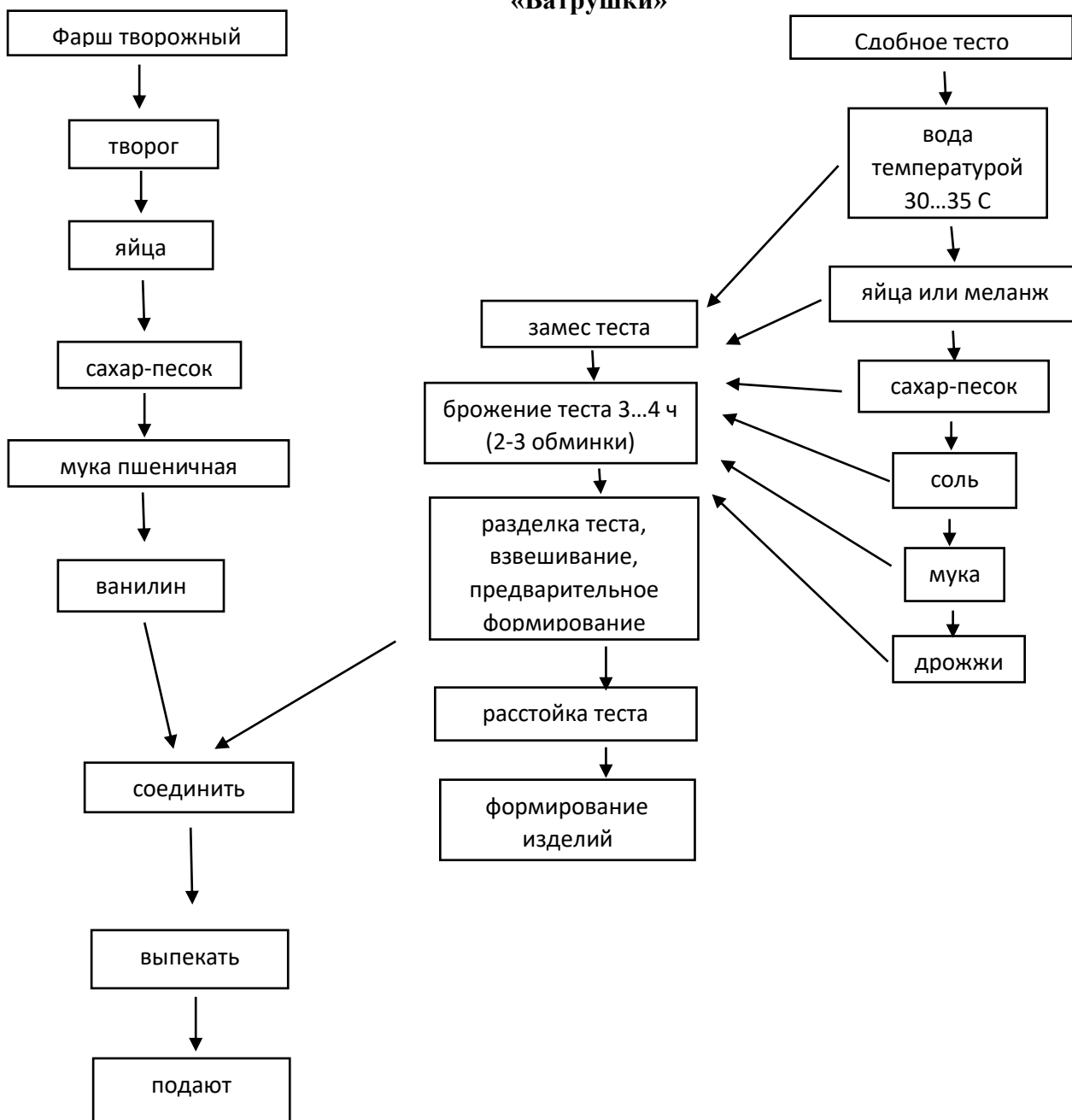
1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>

2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: задача оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

Технологическая схема приготовления

«Ватрушки»



ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом

Тема 1.4. Пирог с луком

Цель задания: Изучение рецептов, особенности приготовления и отпуска пирога с луком, развитие навыков работы с нормативной документацией, с электронным учебником.

Задание 1. Заполнение бракеражной таблицы по приготовлению пирога с луком.

Задание 2. Составление калькуляционной карточки.

Задание 3. Вопросы для самоконтроля.

Методические указания по выполнению задания:

Заполнение бракеражной таблицы.

Для выполнения данного задания необходимо знать:

- 1) Технологический процесс приготовления пирога с луком
- 2) Процессы, происходящие при тепловой и механической кулинарной обработке
- 3) Нормативную документацию данного блюда

Вид брака	Причина брака	Способы устранения и предупреждения
Наличие непротертых овощей, продуктов		
Пирог с луком не доведен до вкуса		
Эстетично не оформлен		
Внешний вид не соответствует данному простому хлебобулочному изделию		

Составление калькуляционной карты

Для выполнения данного задания:

- 1) Необходимо изучить нормативную документацию;
- 2) Знать стоимость данного простого хлебобулочного изделия за 1 кг.

Калькуляционная карта

Наименование простого хлебобулочного изделия:

Наименование сырья	Норма на 1 кг	Цена за 1 кг руб/коп	Сумма руб/коп
Стоимость набора			
Продажная цена блюда			
Выход, г:			

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

Вопросы для самоконтроля:

1. В чем пищевая ценность пирога с луком?
2. В чем особенность приготовления пирога с луком?
3. Какой инвентарь, посуда используется для приготовления пирога с луком?
4. Как оформляют, сервируют, отпускают пирог с луком?
5. Из каких ингредиентов готовят пирог с луком?

При необходимости запишите в тетрадь вопросы для консультации с преподавателем.

Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. Обучающегося	Заполнение бракеражной таблицы	Составление калькуляционной карты	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-5 б.	1-5 б.	1-5 б.	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					

Перевод баллов в оценку:

- 14 – 15 баллов – «отлично»
- 12 – 13 баллов – «хорошо»
- 9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13 Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: вопросы на ответы оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом

Тема 1.5. Жареные изделия из теста

Цель: Изучение рецептуры, особенности приготовления и отпуска пирога жареных изделий из теста, навыков работы с электронной книгой.

Задание 1. Ответить на контрольные вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и электронного учебного пособия по теме «Жареные изделия из теста», ресурсы сети Интернет.

Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Жареные изделия из теста».

Методические указания по выполнению задания:

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

Контрольные вопросы:

1. В чем особенность приготовления жареных изделий из теста?
2. Каковы оформления, отпуск жареных изделий из теста?
3. Что является основой для приготовления жареных изделий из теста?
4. Каковы правила организации подготовки рабочего места в соответствии с технологическим процессом?
5. Какова оценка качества готовой кондитерской продукции?
6. Каков срок реализации жареных изделий из теста?
7. Какова температура подачи жареных изделий из теста?

8. Как приготовить мясо для приготовления фарша?
9. Какую форму придают пирожкам жареным?
10. В каком виде используют фарш для беляшей?

Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.

При наличии у вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя.

В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-5 б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13 Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: ответы на вопросы оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом

Тема 1.6. Пряничное тесто и изделия из него

Цель задания: Изучение рецептов, особенности приготовления и отпуска изделий из пряничного теста, навыков работы с электронной книгой.

Задание 1. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Пряничное тесто и изделия из него».

Задание 2. Вопросы для самоконтроля.

Методические указания по выполнению задания:

Это задание можно выполнить двумя способами:

1. Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).
Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какова особенность приготовления пряничного теста и изделий из него?
2. Какие ингредиенты используют для приготовления пряников медовых?
3. Как отпускают изделия из пряничного теста?
4. Какова характеристика пряничного теста?
5. Каковы недостатки изделий из пряничного теста?

Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-5 б.	
1.			
2.			
3.			
4.			

5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2012. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13 Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2013. – 272 с.

6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>

2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: ответы на вопросы оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Приготовление простых хлебобулочных изделий и хлеба в соответствии с технологическим процессом

Тема 1.7. Бисквитное тесто и изделия из него

Цель: Изучение рецептов, особенности приготовления и отпуска, навыков работы с электронной книги по теме «Бисквитное тесто и изделия из него»

Задание 1. Решение кроссворда.

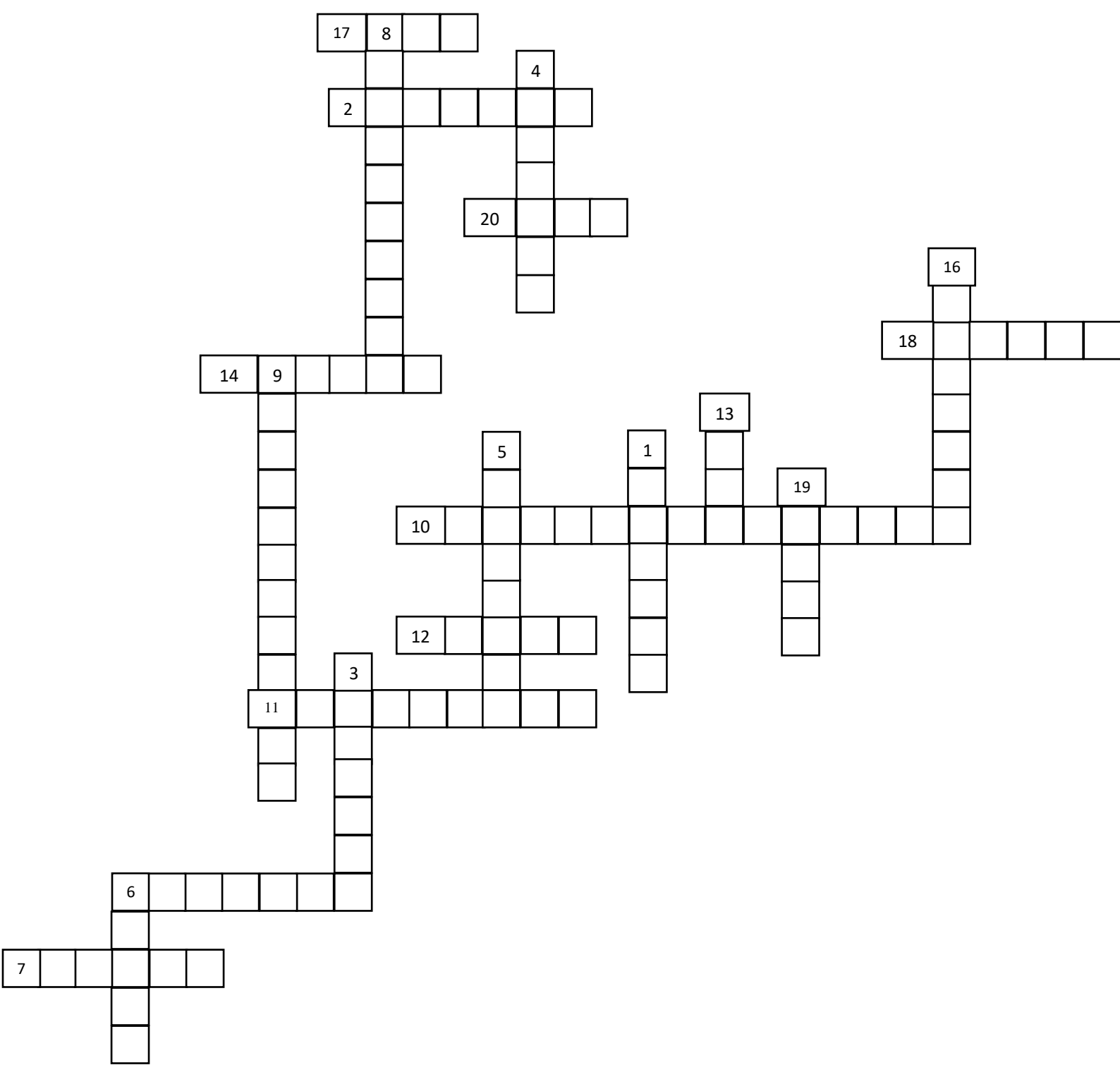
Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Бисквитное тесто и изделия из него».

Методические указания при выполнении задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Решение кроссворда

Данное задание выполняется на раздаточном материале. Необходимо ответить на вопросы и ответы записать в поля кроссворда в соответствующим номером вопроса, положением горизонтальных и вертикальных линий.

Кроссворд для самостоятельной работы по теме «Бисквитное тесто и изделия из него»



По горизонтали:

2. Чем можно заменить часть муки для уменьшения клейковины?
6. Цвет корочки при низкой температуре приготовления бисквитного полуфабриката.
7. Консистенция теста приготовленного без крахмала.
10. Название смеси, используемой для приготовления кондитерских изделий из бисквитного теста.
11. С чем схожа технология приготовления бисквита йогуртного?
12. Пропитка после охлаждения бисквита.
14. Название используемое для бисквита в Северной Америке?
17. Какой бисквит готовят холодным способом?
18. Название смеси белков и желтков.
20. Часто используемый ингредиент в бисквитном тесте?

По вертикале:

1. Недостаток бисквитного полуфабриката небольшого объема.
3. Рекомендуемая эссенция для употребления при приготовлении бисквитного теста.
4. В чем выпекают изделия из бисквитного теста?
5. Масло, используемое для смазывания форм и кондитерских листов.
8. Цель добавления лимонной кислоты в структуру белка.
9. Консистенция при излишке яиц.
13. Иное название кондитерского бисквитного теста.
15. Британское значение «бисквита».
16. Название Московского комбината изготавливающего кондитерские изделия.
19. Как называются уплотненные участки мякиша при недостаточной продолжительности выпекания?

Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Степень решения кроссворда и правильность ответов на поставленные вопросы Макс.- 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой;

	- умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Оригинальность и целостность выполнения задания Макс.- 10 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам; - привлечение новейших работ по дизайну и оформлению творческого задания (журнальные публикации, интернет-ресурсов и т.д.).
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс.- 5 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
4. Грамотность Макс.- 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Конвертация полученных баллов в оценку

- 27 –30 баллов – «отлично»;
- 26 – 22 баллов – «хорошо»;
- 21 – 17 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 17 балла – «неудовлетворительно»

Данное задание можно выполнить двумя способами:

1. Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Бисквитное тесто и изделия из него». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13 Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: ответ оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 2 Приготовление мучных и кондитерских изделий.

Тема 2.1. Мучные изделия

Цель задания: Закрепление знаний по теме «Мучные изделия», развитие мыслительной деятельности обучающихся, умение сравнивать, анализировать.

Задание 1. Заполнить таблицу, используя записи в конспекте; материал учебника и электронного учебного пособия по теме «Мучные изделия», ресурсы сети Интернет.

Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Мучные изделия».

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполнить таблицу:

Наименование мучных изделий	Температура подачи	Цвет мучного изделия	Консистенция теста для мучных изделий
Пироги			
Кексы			

Данное задание можно выполнить двумя способами:

Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Мучные изделия».

1. В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Заполнение таблицы	Итого
		1-5 б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13 Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблица оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 2 Приготовление мучных и кондитерских изделий.

Тема 2.2. Кондитерские изделия, пирожное «Буше фруктовое»

Цель: Закрепление знаний по теме «Кондитерские изделия, пирожное Буше фруктовое», умение производить расчеты, с учетом сезонности, совместимости, взаимозаменяемости продуктов.

Задание 1. Произвести расчеты количества продуктов для приготовления пирожного «Буше фруктовое».

Задание 2. Ответить на контрольные вопросы.

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Решение задач:

Чтобы выписать продукты для приготовления пирожного «Буше фруктовое», следует:

1. Определить количество пирожных для заданного количества порций: количество изделия (г), указанное в рецептуре на 1 порцию блюда, умножить на заданное количество порций.
2. Рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества пирожных: количество продуктов, указанное в рецептуре 1000 г пирожных, перевести в кг и умножить на требуемое количество пирожных.

Формулируем задачу:

Выписать продукты для приготовления 10 порций пирожных «Буше фруктовое» в ноябре.

п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов на 5000 г	Количество продуктов на 1000 г
1.	Бисквит	1761	
2.	Сироп	1057	
3.	Помада	217	
4.	Помада с какао-порошком	840	
5.	Конфитюр	1125	

Ниже приведены варианты задач:

Вариант 1.

Выписать продукты для приготовления 50 порций пирожных в декабре.

Вариант 2.

Выписать продукты для приготовления 35 порций пирожных в январе.

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

Контрольные вопросы:

1. Какая помада используется для приготовления пирожного «Буше, глазированное шоколадной помадой»?
2. Какая помада используется для приготовления пирожного «Буше фруктовое»?
3. Чем отличается пирожное «Буше фруктовое» от «Буше, глазированное шоколадной помадой»?
4. Каковы способы хранения пирожных?
5. Какова оценка качества пирожного «Буше фруктовое»?

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Контрольные вопросы	Итого
		1-5 б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13 Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: ответ 1 оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 2 Приготовление мучных и кондитерских изделий.

Тема 2.3. Кондитерские изделия

Цель: Изучение рецептур, особенности приготовления кондитерских изделий, отличительная особенность, развитие мыслительной деятельности обучающихся.

Задание 1. Ответить на контрольные вопросы.

Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Кондитерские изделия».

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

Контрольные вопросы:

1. Какова оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления кондитерских изделий?
2. В чем особенность приготовления кондитерских изделий?
3. Назовите правила проведения и оформления бракеража готовой продукции.
4. Каковы дефекты, способы устранения и предупреждения кондитерских изделий?
5. На какие виды делятся кондитерские изделия?
6. Что является для кондитерского изделия, в качестве основы?

Данное задание можно выполнить двумя способами:

Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Кондитерские изделия».

1. В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Контрольные вопросы	Итого
		1-5 б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13 Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н.Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие/ Н.Э. Харченко. – М.: Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: вопросы оформляются в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта).

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 2 Приготовление мучных и кондитерских изделий.

Тема 2.4. Технологический процесс приготовления кремов

Цель: Изучение особенностей приготовления кремов умение составлять технологическую карту, развитие мыслительной деятельности.

Задание 1. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Технологический процесс приготовления кремов».

Задание 2. Составить технологическую карту на блюдо (крем сливочный).

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Технологический процесс приготовления кремов».

1. В разделе «тесты» выбрать соответствующие тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас входа в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наиболее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Составление технологической карты

Работа должна быть выполнена в соответствии с таблицей. Для выполнения данного задания необходимо знать: нормативную документацию соответствующего блюда или крема сливочного.

Технологическая карта №, колонка, год

Продукты	Брутто на 1 порц.	Нетто на 2 порц.	Брутто на 10 порц.	Нетто на 10 порц.

Под таблицей указать:

технологический процесс приготовления крема.

требования к качеству (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, температура подачи)

оформление и подача.

Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Оформление технологической карты	Итого
		1-5 б.	
1.			
2.			

3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник/ Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие/ В.А. Домарецкий. – М.: ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник/ В.Д. Елхина. – М.: Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания/ А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М.: «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник/ З.П. Матюхина, Э.П. 13
Королькова. – М.: Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

Интернет-ресурсы:

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: ответ №1 оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

Соответствие суммарных баллов и академической оценки

Общее количество набранных баллов	Академическая оценка
105 – 120	5 (отлично)
104 – 90	4 (хорошо)
89 – 75	3 (удовлетворительно)

Интерпретация академической оценки за внеаудиторную самостоятельную работу

5 (отлично) – является для студента допуском к экзамену по ПМ 08 и может быть рассмотрена преподавателем, как «исключение» одного вопроса в билете.

4 (хорошо) – является для студента допуском к экзамену по ПМ 08.

3 (удовлетворительно) – является допуском к экзамену по ПМ 08.

В качестве допуска к экзамену на усмотрение преподавателя обучающемуся, может быть предложена дополнительная тестовая контрольная работа.