**ГБПОУ СО**

 **«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

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

***43.01.09 Повар, кондитер***

Разработчик: Лысова М.В.

преподаватель

п. Арти

2019г

Рабочая программа профессионального модуля ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента я разработана на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер.

Организация разработчик: ГБПОУ СО «Артинский агропромышленный техникум».

Разработчик: Лысова М.В., преподаватель, мастер производственного обучения

Рассмотрена и рекомендована на заседании педагогического совета протокол №\_\_\_\_\_\_

от «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

Заключение ПС № «\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_2019 г.

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 изучения.

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
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».

**ПМ 05 . 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 подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*

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

***Цель:***углубление и расширение знаний поорганизации 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** | **Разрыхляющее свойство** | **Условия для действия разрыхлителя** | **Контроль выполнения разрыхления теста** |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

1. Назовите ассортимент хлебобулочных изделий.
2. Какие способы тепловой обработки применимы к кондитерским изделиям?
3. Назовите ассортимент отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.
4. В каком цехе готовят хлебобулочные, мучные кондитерские изделия?
5. 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 поприготовлению, 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 безопарного 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 это 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 поприготовлению, 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.

1. 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/

**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 безопарного 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, 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 поприготовлению, 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

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

***Лабораторная 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 поприготовлению, 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.

1. 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 поизготовлению 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 поизготовлению 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. ПриложениеIII.)

***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 поизготовлению 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.

1. 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 поизготовлению 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. ПриложениеIII )

***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-технологических карт, 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- технодлогических карт, составление карт качества, заполнение таблиц достоинств и дефектов изделий и блюд, решение задач и проблемных ситуаций.

Особое внимание уделено анализу производственной деятельности студентов 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.

**ПРИЛОЖЕНИЕ I.**

**Рекомендации по работе с учебной и специальной литературы**

За время пребывания в колледже студент 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 студенту взять из книг самое ценное и стать широко образованным и культурным человеком. Каковы же эти требования?

* Ознакомитесь 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.

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](https://speakerclub.ru/kak-derzhatsja-na-scene-chtoby-vas-vnimatelno-slushali-sovety-dlja-oratorov/).

 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 не 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](https://speakerclub.ru/kak-uspokoit-nervy/) 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](https://speakerclub.ru/plan-publichnogo-vystupleniya/) 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](https://speakerclub.ru/kak-ocharovat-auditoriyu-sovety-ot-mas/).

 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](https://speakerclub.ru/poluchite-udovolstvie-ot-stseny/)». 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 выражения их 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\*100/80 = 140 кг. хлеба.

Вычитая из выхода хлеба вес муки, получаем **припёк** в процентах (%). В данном случае исчисляем так: 140 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: Х= ((А-Б)\*100)/А

Где: А- вес куска теста; Б- вес горячего хлеба (из печи сразу); Х- упёк в %

**Памятка решения задач**

1. Прочитай внимательно задачу и подумай, что означает каждое число в задаче. Постарайся представить то, о чем говорится е 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 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*****прослеживается полностью*** | **Средний уровень****4 балла*****незначительные замечания*** | **Низкий уровень****3 балла*****слабо прослеживается или не прослеживается*** |
|  | 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 Vlll.**

**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 lХ.**

**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 | Коэффициентважности: «1»-первостепенно«2»-второстепенно | Числобалловот «1» до «5» |
|  | **Цвет**• от золотистого до светло коричневого• темный, с коричневатым оттенком• бледный | 1 | 54-32-1 |
|  | **Запах**• без постороннего запаха• слабый с легким посторонним запахом• неприятный с посторонним запахом | 1 | 54-32-1 |
|  | **Вкус**• приятный, характерный• характерный, слабо выраженный• неприятный, подгорелый | 1 | 54-32-1 |
|  | **Наличие разрывов на поверхности изделия**• нет• есть в 1-2-х местах• есть в 3-х и более местах | 2 | 54-32-1 |
|  | **Консистенция** • внутри нежная, мягкая, сочная• внутри слегка суховато• внутри жесткая, сырая, сухая | 1 | 54-32-1 |

***Критерии оценивания работы по составлению карт качества готовых изделий.***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Высокий уровень****3 балла*****прослеживается полностью*** | **Средний уровень****3 балла*****незначительные замечания*** | **Низкий уровень****1 балл*****слабо прослеживается или не прослеживается*** |
| 1 | По содержанию | - полное соответствие содержания рассматриваемого изделию; |
| 2 | По логике изложения | -выведены все показатели качества;-верно определены параметры показателей качества;-верно определена важность показателя качества;-баллы соответствую качеству выпеченного изделия на ЛПЗ. |
| 3 | По оформлению | -оформление полностью соответствует требованиям образца. |
| Оценка:8-9 баллов «отлично»6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно» |