**ГБПОУ СО**

**«АРТИНСКИЙ АГРОПРОМЫШЛЕННЫЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ДЛЯ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**ПМ 06. «Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства»**

**ОП ППКРС «Повар, кондитер»**

Разработчик: Лысова М.В.

преподаватель

**п. Арти, 2019 г.**

**Введение**

Методические рекомендации по выполнению **внеаудиторной самостоятельной работы** по **ПМ 06. «Организация хлебопечения в системе потребительской кооперации и частного предпринимательства»**

По учебной программе ОП ППКРС 43.01.09 «Повар, кондитер» созданы в помощь обучающимся для работы на занятиях и во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по ПМ и/или допуска к экзамену.

Самостоятельная внеаудиторная работа является отдельным этапом образовательного процесса и строится по определённому технологическому циклу, предполагающему следующую последовательность этапов проведения:

1. Планирование.

2. Отбор материала, выносимого на самостоятельную работу.

3. Методическое и материально-техническое обеспечение самостоятельной работы.

4. Постоянный мониторинг и оценка самостоятельной работы.

Критериями оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы студента являются:

- уровень освоения студентом учебного материала;

- уровень сформированности умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;

- уровень сформированности общих знаний и умений;

- оформление материала в соответствии с предъявляемыми требованиями.

Формы контроля обучающихся:

- устный и комбинированный опрос;

- проверка на основе письменных и графических работ (доклады, рефераты, текстовые задания, составление инструкционных карт, заполнение таблиц);

- тестирование;

- систематическое наблюдение за работой студентов в обучении.

Виды самостоятельной работы обучающихся:

– подготовка сообщений;

– составление таблиц

– работа с дидактическим материалом

– подготовка презентаций

– работа с дополнительной литературой

– работа с первоисточниками (конспектирование и реферирование);

– подготовка рефератов;

– работа с учебниками, справочниками, энциклопедиями;

– выполнение индивидуальных заданий, направленных на развитие у студентов самостоятельности и инициативы;

Формы самостоятельной внеаудиторной работы и предлагаемые задания имеют дифференцированный характер, учитывают специфику изучаемого профессионального модуля, индивидуальные особенности студентов, специальность.

Для создания условий успешного выполнения самостоятельной работы студентов разработаны методические рекомендации для организации внеаудиторной самостоятельной деятельности.

**Требования к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы**

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **уметь:**

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий;

В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен **знать:**

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря,

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила поведения бракеража;

-способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования;

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы студент должен внимательно выслушать инструктаж преподавателя по выполнению задания, который включает определение цели задания, его содержание, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки. В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся используются аудиторные занятия, зачеты, тестирование, самоотчеты, контрольные работы.

содержание ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Коды профессиональных компетенций** | **Наименования разделов профессионального модуля[[1]](#footnote-1)\*** | **Всего часов**  *(макс. учебная нагрузка и практики)* | **Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)** | | |
| **Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося** | | **Самостоятельная работа обучающегося,**  часов |
| **Всего,**  часов | **в т.ч. лабораторные работы и практические занятия,**  часов |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** |
| **ПК 6.1.** | **Раздел .** Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба  . Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий | **236** | **103**  **103** | 4  10 | **15**  **15** |
|  | **Учебная практика** | **72** |  |  |  |
|  | **Производственная практика** | **72.** |  |  |  |
|  | **Всего:** | **380** | **206** |  | **30** |

ВИДЫ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ТЕМАМ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Раздел, тема** | **Темы (задания) для**  **самостоятельного изучения** | **Кол-во часов на самостоятельную работу** |
| Приготовление и оформление хлебобулочных изделий и хлеба | -Составить таблицу: « Применение муки в зависимости от содержания клейковины»; | 2 |
| -Работа с текстом: «Синтетические красители»; | 2 |
| -Работа с текстом: «Пищевые добавки»; | 2 |
| -Составить технологические карты на хлеб, хлебобулочные изделия. | 5 |
|  | **15** |
| Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий | -«Изменение теста при выпечки» (рисунок градусника); | 3 |
| - Составить таблицу: «Недостатки и причины при замесе дрожжевого теста»; | 3 |
| - Составить таблицу: «Недостатки готовых изделий из дрожжевого теста»; | 3 |
| - Составить технологические карты на изделия из дрожжевого и без дрожжевого теста; | 3 |
| - Презентация: «Мучные кондитерские изделия русской кухни». | 3 |
|  | **15** |
| **Всего:** |  | **30** |

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ И КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ

*Составление таблиц:*

• Таблица должна быть составлена компактно, т. е. быть небольшой по размеру и легко обозримой.

• Общий заголовок таблицы должен кратко выражать ее основное содержание.

• Строки подлежащего и графы сказуемого располагают в виде частных слагаемых с последующим подытоживаем по каждому из них.

• Для удобства анализа таблицы при большом числе строк подлежащего и граф сказуемого возникает потребность в нумерации тех из них, которые заполняются данными.

• При заполнении таблиц нужно использовать следующие условные обозначения: при отсутствии явления пишется (-) прочерк, если нет информации о явлении, ставится многоточие (…) или пишется: «нет сведений».

• Графы и строки должны содержать единицы измерения, соответствующие поставленным в подлежащем и сказуемом показателям. При этом используются общепринятые сокращения единиц измерения, например: чел., руб. и т. д. Если графы имеют единую единицу измерения, то она выносится в заголовок таблицы.

• Для удобной работы с цифровым материалом числа в таблицах следует расставлять в середине граф, одно под другим: единицы под единицами, запятая под запятой и т. д., четко соблюдая при этом их разрядность.

• В таблицу можно включать примечания, в которых будут указываться источники данных, более подробное содержание показателей и другие необходимые пояснения.

• Для того чтобы проанализировать данные, которые содержит таблица, необходимо прежде ознакомиться с названием таблицы, заголовками ее граф и строк.

*Составление схем*:

Форматы листов схем выбирают в соответствии с требованиями. При выборе форматов следует учитывать:

• объем и сложность проектируемого изделия (установки);

• необходимую степень детализации данных, обусловленную назначением схемы;

• условия хранения и обращения схем;

• особенности и возможности техники выполнения.

Выбранный формат должен обеспечивать компактное выполнение схемы, не нарушая ее наглядности и удобства пользования ею.

Построение схемы

• Схемы выполняют без соблюдения масштаба, действительное пространственное расположение составных частей изделия (установки) не учитывают или учитывают приближенно;

• Графические обозначения элементов (устройств, функциональных групп) и соединяющие их линии связи следует располагать на схеме таким образом, чтобы обеспечивать наилучшее представление о структуре изделия и взаимодействии его составных частей.

*Критерии оценки составления схем, таблиц:*

«5» - студент самостоятельно и правильно определяет цели и задачи, полностью использует знания программного материала, творчески планирует свою деятельность; умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, и другими средствами.

«4» - студент правильно определяет цели и задачи организации профессиональной деятельности на основе знания программного материала, самостоятельно планирует деятельность, но допускает одну, две негрубые ошибки, умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями и другими средствами.

«3» - студент допускает ошибки (не более трех) при определении цели и задач организации деятельности, при планировании выполнения работы;

использует значительную часть знаний программного материала по наводящим вопросам; затрудняется использовать справочную литературу, наглядные пособия и другие средства.

«2» - студент не может правильно определить цель и задачи организации деятельности , спланировать выполнение работы; не может использовать знания программного материала; допускает грубые ошибки и не выполняет задание, не может самостоятельно использовать справочную литературу, наглядные пособия другие средства.

*Изучение первоисточника (статьи, учебник¸ книги и пр.)*

вид внеаудиторной самостоятельной работы по созданию обзора информации, содержащейся в объекте конспектирования, в более краткой форме. В конспекте должны быть отражены основные принципиальные положения источника, основные методологические положения работы, аргументы, этапы доказательства и выводы. Ценность конспекта значительно повышается, если обучающийся излагает мысли своими словами, в лаконичной форме.

Конспект должен начинаться с указания реквизитов источника (фамилия автора, полного наименования работы, места и года издания). Особо значимые места, примеры выделяются цветным подчеркиванием, взятием в рамку, пометками на полях, чтобы акцентировать на них внимание и прочее запомнить.

Работа выполняется письменно. Озвучиванию подлежат главные положения и выводы работы в виде краткого устного сообщения (3-4мин) в рамках теоретических

*Рисунок градусника: «Изменение теста при выпечки»*

-после самостоятельного изучения материала в учебнике, выполнить рисунок градусника на формате А4.

*Критерии оценки*

«5» - Работа выполнена в полном объеме и отвечает требованиям.

Проявлено знание основного и дополнительного теоретического материала.

«4» - Работа выполнена. Имеются незначительные отклонения от необходимой последовательности теоретического материала.

«3» - Работа выполнена с помощью преподавателя. Недостаточно проявлены знания теоретического материала.

«2» - Проявлены плохие знания теоретического материала. Помощь со стороны преподавателя неэффективны по причине плохой подготовки учащегося.

*Составление технологических карт:*

Технологическая карта на блюда (изделия) является нормативам документом для определения потребности и расхода сырья, выхода готовых блюд и изделий на определенное количество порций. В технологической карте указаны расход сырья, выход полуфабрикатов и готовых изделий, дана технология приготовления.

Технологические карты на блюда разрабатываются на основании сборника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.

***Порядок разработки технологической карты***

Технологическая карта состоит из разделов:

1. Наименование блюда (изделия)

указывается точное название блюда (изделия), номер рецептуры в соответствии со сборником рецептур.

1. Рецептура в виде таблицы:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование продуктов | Брутто | Нетто |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| Масса полуфабриката |  |  |
|  |  |  |
| Масса готового блюда |  |  |
|  |  |  |
| Выход блюда |  |  |

«Наименование продуктов» входящих в блюдо (изделие) определяется по сборнику рецептур. Нормы закладки продуктов даны в граммах, за исключением яиц – в штуках (по брутто), в граммах (по нетто). Нормы выхода полуфабрикатов и готовых изделий даны с учетом потерь при их изготовлении, охлаждении, порционировании.

В графе «Брутто» указывают массу необработанных продуктов (неочищенные овощи, неразделанная рыба и т.д.).

В графе «Нетто» - массу обработанных продуктов (очищенные овощи, разделанная рыба и т.д.).

В строке «Масса полуфабриката» - общую массу основных и дополнительных продуктов, израсходованных на его приготовление.

Для некоторых продуктов, которые используют при приготовлении блюд после тепловой обработки, указывают выход (масса отварного картофеля, масса пассированного лука и т.д.).

Некоторые продукты не подвергают механической кулинарной обработке, поэтому масса брутто и масса нетто у них совпадают (масло, сметана, мука и т.д.).

В конце рецептуры указывают выход блюда (изделия) в целом. На некоторые холодные закуски и на вторые блюда нормы закладки продуктов установлены на выход одной порции. На салаты, супы, гарниры, соусы, напитки, тесто, фарши, не требующие индивидуального приготовления и оформления, нормы закладки установлены на 1000 грамм выхода.

На мучные кондитерские изделия рецептуры приведены из расчета на выход 100 штук (для штучных изделий), и на 10 кг (для весовых изделий и полуфабрикатов).

1. Технология приготовления блюда (изделия)

В этом разделе содержится подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), требования к оформлению и подаче блюда (изделия). Технология приготовления блюд и кулинарных, мучных изделий изложена в сборнике рецептур, учебной литературе по образовательной программе.

1. Требования к качеству

это органолептические показатели блюда (изделия): вкус, цвет, запах, консистенция, в соответствии с ГОСТом отрасли.

Оформляется технологическая карта на листе А 4.

***Использование технологической карты***

Для расчета необходимого количества продуктов на определенное количество порций производят следующие действия:

если нормы даны на выход одной порции, то норму количества продуктов умножают на изготовляемое количество порций;

если рецептура дана на 1000 грамм выхода, а отпускается блюдо (изделие) порциями, то необходимое количество продуктов рассчитывают следующим образом:

* устанавливают выход одной порции;
* определяют количество килограммов готового изделия, которое следует приготовить, для этого выход одной порции умножают на запланированное количество порций;
* определяют необходимое количество продуктов. Для этого норму закладки каждого продукта, указанную в рецептуре на 1000 грамм выхода, умножают на количество килограммов готового изделия.

Технологическая карта необходима на занятиях учебной практики, при сдаче квалификационного экзамена по модулям, итоговой аттестации, проведении олимпиады профессионального мастерства.

Блюда и изделия следует готовить в строгом соответствии с технологическими картами, это позволяет получить блюда (изделия) качественные, отвечающие требованиям технологического процесса приготовления блюд и изделий.

Работа с технологическими картами способствует закреплению умений работать с рецептурами, пользования сборниками рецептур, знаний технологии производства полуфабрикатов, блюд, кулинарных и мучных изделий, созданию технологических расчетов, необходимых для работы кулинарного и кондитерского производства.

*Критерии оценки составления технологических карт:*

«5» - Технологическая карта составлена, верно, все действия записаны точно, без помарок.

«4» - Технологическая карта составлена, верно, в действиях допущены неточности.

«3» - Технологическая карта составлена с ошибками и помарками.

«2» - Технологическая карта составлена с ошибками, не верно.

*Создание презентации:*

Мультимедийные презентации используются для того, чтобы выступающий смог на большом экране или мониторе наглядно продемонстрировать дополнительные материалы к своему сообщению, докладу.

*Общие требования к презентации:*

* Презентация не должна быть меньше 8 - 10 слайдов.
* Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название темы; название образовательного учреждения; фамилия, имя, отчество автора.
* Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) презентации. Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке или кнопке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.
* Дизайн - эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.
* В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов.
* Последними слайдами презентации должны быть глоссарий и список литературы

*Практические рекомендации по созданию презентаций.*

Создание презентации состоит из трех этапов:

I.      Планирование презентации включает в себя:

1.      Определение целей.

2.      Сбор информации об аудитории.

3.      Определение основной идеи презентации.

4.      Подбор дополнительной информации.

5.      Планирование выступления.

6.      Создание структуры презентации.

7.      Проверка логики подачи материала.

8.      Подготовка заключения.

                 II.      Разработка презентации – методологические особенности подготовки слайдов презентации,  содержание и соотношение текстовой и графической информации.

              III.      Репетиция презентации – это проверка и отладка созданной презентации.

*Требования к оформлению презентаций*

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов:

|  |  |
| --- | --- |
| Стиль | Соблюдайте единый стиль оформления    Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации.     Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны  преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). |
| Фон | Для фона предпочтительны холодные тона |
| Использование цвета | На одном слайде рекомендуется использовать не более трех:   цветов один для фона, один для заголовка, один для текста.   Для фона и текста используйте контрастные цвета. |
| Анимационные эффекты | Используйте возможности компьютерной анимации для   представления информации на слайде.    Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами,   они не должны отвлекать внимание от содержания информации на   слайде. |

Представление информации:

|  |  |
| --- | --- |
| Содержание информации | Используйте короткие слова и предложения.    Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных.    Заголовки должны привлекать внимание аудитории. |
| Расположение информации на странице | Предпочтительно горизонтальное расположение информации.    Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.    Если на слайде располагается картинка, надпись должна   располагаться под ней. |
| Шрифты | Для заголовков – не менее 24.    Для информации не менее 18.    Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния.    Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.     Для выделения информации следует использовать жирный шрифт,     курсив или подчеркивание.      Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже     строчных). |
| Способы выделения информации | Следует использовать:   * рамки; границы, заливку; * штриховку, стрелки; * рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных           фактов. |
| Объем информации | Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом   информации: люди могут единовременно запомнить не более трех  фактов, выводов, определений.   Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые   пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде. |
| Виды слайдов | Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды   слайдов:   * с текстом; * с таблицами; * с диаграммами. |

*Критерии оценки презентации:*

Используется рейтинговая система оценок.

*Критерии Баллы*

Правильность выбор дизайна презентации 1-5

Объем информации, вынесенной на слайд 1-5

Верное использование шрифтов 1-5

Профессионализм изложения информации 1-5

Наглядность информации (наличие таблиц, графиков, схем, фотографий, рисунков) 1-5

*Показ презентации* 1-5

Баллы Оценка

26-30 Отлично

20-25 Хорошо

15-19 Удовлетворительно

Менее 15 Неудовлетворительно

***Основная и дополнительная литература***

Основная литература:

1. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. -11-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

2. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: в 2 ч. Часть 1.. -4-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

3. Дубровская Н.И. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Рабочая тетрадь: в 2 ч. Часть 2. -4-е изд., испр. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

4. Электронный образовательный ресурс.Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий (электронное приложение). Академия, 2012.

5. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Торты, пирожные и десерты. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 80 с.

6 . Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий. – 1-е изд. - : Академия, 2014. – 336 с.

7. Семиряжко Т.Г., Дерюгина М.Ю. Кулинария: контрольные материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

8. Татарская Л.Л., Анфимова Н.А. Лабораторно-практические работы для поваров и кондитеров. -10-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 112 с.

9. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Еськова Л.Е., Майданюк Т.В., Маркова Т.И. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2 ч. Ч.1 -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 208 с.

10. Андросов В.П., Пыжова Т.В., Беломестная Н.Н., Доценко Н.В. Производственное обучение профессии «Кондитер»: в 2 ч. Ч.2 -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

Дополнительная литература:

1. Дубровская Н.И. Кулинария: лабораторный практикум. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 240 с.

2. Козлова С.Н., Фединишина Е.Ю. Кулинарная характеристика блюд. -5-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 192 с.

3. Потапова И.И., Корнеева Н.В. Изделия из теста. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 64 с.

4. Ермилова С.В., Соколова Е.И. Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. -2-е изд., стер. – М.: Академия, 2009. – 64 с.

5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания. Справочник. -4-е изд., доп. – М.: Академия, 2014. – 336 с.

6. Иванова И.Н. Рисование и лепка. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 160 с.

7. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. -8-е изд., стер. – М.: Академия, 2014. – 512 с.

8. Мармузова Л.В. Технология хлебопекарного производства: Сырье и материалы. -4-е изд., стер. – М.: Академия, 2013. – 288 с.

Интернет-ресурсы

1. www.povarenok.ru

2. http://art-cooking.ru/

3. http://supercook.ru/russian/rus-28.html

4. www.chefs.ru

5.www.foodservice-info.ru

6.www.pitportal.ru

7. http://www.gastronom.ru

8.Большой электронный сборник рецептур для предприятий общественного питания/[Электронный ресурс]. Режим доступа: http://www.100menu.ru/pages/pages.index/furchet/2.htm

1. [↑](#footnote-ref-1)