

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной
работы по профессиональному модулю

ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям
рабочих («Повар»)

Для студентов очной формы обучения программы подготовки специалистов
среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Аверьянова Т.Н., Гусева Т.В., Козлова Е.П.: Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации 2018. – 26 с.

Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.07 «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих («Повар») разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г., № 384

Методические рекомендации:

обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания от _____ протокол № ____

Заведующий кафедрой товароведения и технологии общественного питания

Одобрены Научно-методическим советом от _____ протокол № ____

1.1 Область применения

Комплекс учебно-методического сопровождения внеаудиторной (самостоятельной) работы предназначен для организации внеаудиторной (самостоятельной) работы обучающихся, в соответствии с ФГОС по специальности СПО 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Комплекс учебно-методического сопровождения внеаудиторной (самостоятельной) работы может быть использован в программах профессиональной подготовки, повышения квалификации и переподготовки.

1.1. Цели и задачи модуля – требования к результатам освоения модуля

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями студент в ходе освоения профессионального модуля должен: *иметь практический опыт:*

- ~ организации подготовки полуфабрикатов из различного вида сырья;
- ~ организации технологического процесса приготовления кулинарной продукции: супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы, холодных блюд и закусок, изделий из дрожжевого теста;
- ~ приготовления кулинарной продукции, применяя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- ~ контроля безопасности готовой кулинарной продукции.

уметь:

- ~ органолептически оценивать качество продуктов для приготовления кулинарной продукции;
- ~ принимать организационные решения по процессам приготовления кулинарной продукции;
- ~ проводить расчеты по формулам;
- ~ безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд и кулинарной продукции;
- ~ выбирать различные способы и приемы приготовления кулинарной продукции;
- ~ выбирать температурный режим при подаче и хранении горячей кулинарной продукции;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными способами.

знать:

- ассортимент кулинарной продукции;
- классификацию овощей, условия хранения и требования к качеству различных видов овощей;
- методы организации производства блюд и кулинарных изделий;
- требования к качеству и правила выбора продуктов, используемых для приготовления блюд и кулинарных изделий;
- требования к качеству и правила выбора полуфабрикатов из рыбы, мяса и птицы и дополнительных ингредиентов к ним в соответствии с видом тепловой обработки;
- основные критерии оценки качества подготовленных компонентов для приготовления супов, блюд из овощей мяса, птицы и рыбы;
- основные критерии оценки качества готовой кулинарной продукции;
- варианты сочетания овощей, мяса, птицы и рыбы с другими ингредиентами для создания гармоничных блюд;
- варианты подбора пряностей и приправ при приготовлении блюд из овощей, мяса, птицы и рыбы;
- температурный, санитарный режим и правила приготовления для разных блюд и кулинарных изделий;
- варианты сочетания основных продуктов с другими ингредиентами для создания гармоничных супов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря для приготовления кулинарной продукции;
- технологии приготовления супов;
- гарниры, соусы для горячих блюд из овощей, рыбы, мяса и птицы;
- органолептические способы определения степени готовности и качества горячей кулинарной продукции;
- технологии замеса дрожжевого теста и изготовления изделий из него;
- правила подбора горячих соусов к различным группам блюд;
- технику нарезки на порции готовой рыбы, птицы и мяса в горячем виде;

~ правила порционирования птицы, приготовленной целой тушкой в зависимости от размера (массы), рыбных и мясных блюд;

~ температуру подачи готовых блюд и кулинарных изделий;

~ требования к безопасности приготовления, хранения и подачи готовых блюд и кулинарной продукции.

1.2. Рекомендуемое количество часов:

~ самостоятельной работы обучающегося – 184 часа

2. Комплекс учебно-методического сопровождения внеаудиторной (самостоятельной) работы

№	Раздел, тема	Вид работы	Кол- во ча- сов	Сроки выпол- нения	Материалы, оборудование, литература, интернетресурсы, технологии и др. источники, которыми можно воспользоваться
МДК 07.01 Технологические процессы механической кулинарной обработки сырья и приготовления полуфабрикатов для блюд массового спроса					
Раздел 1. Организация подготовки сырья и приготовления полуфабрикатов для кулинарной продукции					
1.1	Основные процессы и понятия в сфере кулинарного производства	Изучение видов тепловой обработки продуктов	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л. Татарская Кулинария, ГОСТ 31986-2012, интернет-ресурсы
		Изучение и анализ характеристик различных способов тепловой обработки сырья и кулинарных продуктов. На основе полученных выводов оформить схему «Классификация способов тепловой обработки пищевых продуктов»	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л. Татарская Кулинария, ГОСТ 31986-2012, интернет-ресурсы
		Выполнить презентацию: «Способы кулинарной обработки пищевых продуктов»	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л. Татарская Кулинария, интернет-ресурсы

		Выполнить презентацию: «Классификация и ассортимент кулинарной продукции»	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Сообщение (заметка) на тему «Дисперсия»	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
1.2	Технологический процесс механической кулинарной обработки овощей	Ознакомление с ГОСТ 319882012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л.

		питания			Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Решение задач по пройденной теме	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука
		Самостоятельное изучение обработки капустных и салатных овощей	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31986-2012.
		Заполнение таблицы «Ассортимент полуфабрикатов, получаемых из овощей, зелени и корнеплодов»	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31986-2012.
1.3	Технологический процесс механической кулинарной обработки рыбы	Составление таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из рыбы» с указанием сырья и технологии приготовления	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука

		Составление технологической схемы разделки чешуйчатой рыбы	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
		Решение задач по пройденной теме	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012
		Составление технологической схемы приготовления рыбного фарша	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
1.4	Технологический процесс механической	Заполнение таблицы «Кулинарное использование различных частей туш говядины, свинины, баранины»	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария

	кулинарной обработки мяса	Составление таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из мяса» с указанием сырья и технологии приготовления	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука
		Составление технологической схемы приготовления мясного фарша	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
		Решение задач по пройденной теме	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012
1.5	Технологический процесс механической кулинарной обработки птицы, дичи и кролика	Составление таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика» с указанием сырья и технологии приготовления	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
		Решение задач по пройденной теме	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012

		Составление технологической схемы для приготовления полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
		Составление таблицы «Ассортимент полуфабрикатов из птицы, дичи и кролика» с указанием сырья и технологии приготовления	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука

МДК 07.02 Технологические процессы приготовления кулинарной продукции массового спроса и ее отпуск

Раздел 2. Технологический процесс приготовления кулинарной продукции

2.1	Приготовление супов	Решение задач на нахождение количества порций супа из	2	сентя-	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария Стр.97-98, Стр.98-
-----	---------------------	---	---	--------	--

		имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций заправочных супов с учетом сезонности		брь	112,
		Решение задач на нахождение количества порций супа из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций молочных, сладких супов с учетом сезонности	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария Стр.112-129, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
		Составление технологической карты и схемы согласно на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012
		Сообщение на тему «Значение в питании, влияние на организм различных видов супов»	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы

		Выполнить презентацию: «Заправочные супы».	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Выполнить презентацию: «Холодные супы. Взаимозаменяемость продуктов»	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Составление технологических карт (по индивидуальным заданиям)	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
		Составление таблиц по каждой группе супов «Сравнительная характеристика разных вариантов одного вида супа»	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
2.2	Приготовление соусов	Решение задач на нахождение количества порций соуса из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций соуса красного и его производных с учетом сезонности	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

					общественного питания
		Решение задач на нахождение количества порций соуса из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций соуса белого и его производных с учетом сезонности	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
		Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012

		Составление таблиц по каждой группе соусов «Сравнительная характеристика разных вариантов одного вида соуса»	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
		Выполнить презентацию: «Белые соусы и их производные. Требования к качеству соусов. Сроки хранения и реализации»	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
2.3	Приготовление горячих блюд из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий	Решение задач на нахождение количества порций блюд из овощей из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд из овощей с учетом сезонности	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
		Решение задач на нахождение количества порций блюд из круп и бобовых из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд из круп и бобовых	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции

					общественного питания
		Решение задач на нахождение количества порций блюд из макаронных изделий из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд из макаронных изделий	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

		Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид сырья	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид сырья	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
2.4	Приготовление горячих блюд из рыбы	Решение задач на нахождение количества порций блюд из рыбы из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд с учетом кондиции	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
		Составление технологической карты и схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л.

					Марчука , ГОСТ 31989-2012
2.5	Приготовление горячих блюд из мяса	Выполнить презентацию: «Приготовление и отпуск блюд из отварного и припущенного мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации»	2	январь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы

		Решение задач на нахождение количества порций блюд из мяса из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд с учетом кондиции	2	январь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
		Выполнить презентацию: «Приготовление и отпуск блюд из субпродуктов. Требования к качеству. Условия и сроки реализации»	2	январь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	январь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Составление технологической схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	февраль	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Решение задач на нахождение количества порций блюд из мясных субпродуктов из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного	2	февраль	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и

		количества порций блюд с учетом кондиции			пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
--	--	--	--	--	--

		Выполнить презентацию: «Приготовление и отпуск блюд из запеченного мяса. Требования к качеству. Условия и сроки реализации»	2	февраль	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	февраль	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	февраль	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Сообщение на тему «Значение в питании, влияние на организм блюд и изделий различных видов мяса»	2	февраль	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
2.6	Приготовление горячих блюд из птицы	Выполнить презентацию: «Основные блюда из кур»	2	март	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Составить таблицу ассортимента блюд из отварной и тушеной птицы, указать температурные и временные режимы, сроки хранения и реализации	2	март	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие

		Решение задач на нахождение количества порций блюд из птицы из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд с учетом кондиции	2	март	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
		Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	март	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука, ГОСТ 31989-2012
		Сообщение на тему «Влияние на организм и зависимость степени усвояемости готового блюда и изделия из птицы в зависимости от вида кулинарной обработки»	2	март	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Составление технологической схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюдо (изделие) по одной из решенных задач	2	апрель	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука, ГОСТ 31989-2012
2.7	Приготовление блюд из яиц и творога	Выполнить презентацию: «Основные блюда из творога. Их влияние на организм»	2	апрель	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Выполнить презентацию: «Блюда из яиц. Ассортимент. Технология приготовления»	2	апрель	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы

		Решение задач на нахождение количества порций блюд из яиц и творога из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд	2	апрель	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при
--	--	---	---	--------	--

					производстве продукции общественного питания
		Составление технологической карты согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид сырья	2	апрель	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Составление технологической схемы согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид сырья	2	апрель	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Сообщение на тему «Варианты обогащения пищевой ценности и увеличения ассортимента блюд из яиц и творога путем добавления различных ингредиентов. Влияние на степень усвоения»	2	май	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
2.8	Приготовление холодных блюд и закусок	Выполнить презентацию: «Актуальные направления в приготовлении сложной холодной кулинарной продукции»	2	май	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Выполнить презентацию: «Холодные блюда из рыбы»	2	май	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы

		Решение задач на нахождение количества порций холодных блюд и закусок из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций блюд с учетом сезонности и кондиции сырья	2	май	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
--	--	--	---	-----	---

		Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	май	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Реферат «Значение холодных блюд из рыбы в питании. История возникновения холодных блюд»	2	май	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	июнь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , ГОСТ 31989-2012
		Реферат «Значение холодных блюд и закусок из мяса в питании. История возникновения холодных блюд и закусок из мяса»	2	июнь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Выполнить презентацию: «Холодные блюда и закуски из мяса»	2	июнь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы

		Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	июнь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие
		Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных	2	июнь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и

		задач на каждый вид изделий и блюд			кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие
2.9	Приготовление сладких блюд	Выполнить презентацию: «Актуальные направления в приготовлении сладких блюд»	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Реферат «Значение сладких блюд в питании. История возникновения сладких блюд»	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Решение задач на нахождение количества порций сладких блюд из имеющего сырья, расчет необходимого сырья для заданного количества порций блюд	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания

		Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие
		Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	сентябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие
2.10	Приготовление горячих и холодных	Выполнить презентацию: «Актуальные направления в приготовлении горячих и холодных напитков »	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы

	напитков	Решение задач на нахождение количества порций напитков из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
		Составление технологической карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на напитки по одной из решенных задач на каждый вид изделий	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие

		Составление технологической схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на напитки по одной из решенных задач на каждый вид изделий	2	октябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие
		Сообщение на тему «Особенности подачи горячих и холодных напитков в различных странах»	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы

Раздел 3. Технологический процесс приготовления мучных кулинарных изделий из дрожжевого теста

3.1	Технологический процесс приготовления дрожжевого теста и изделия из него	Составление таблицы «Ассортимент изделий из жидкого дрожжевого теста»	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
		Составление таблицы «Ассортимент изделий из густого дрожжевого теста»	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария
		Решение задач на нахождение количества изделий из имеющего сырья, расчет необходимо сырья	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного

		для заданного количества порций с учетом сезонности и кондиции сырья			питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
		Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие

		Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	2	ноябрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник технологических нормативов. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания/Под ред. Ф.Л. Марчука , Л.Г.Шатун Повар. Учебное пособие
Раздел 4. Технологический процесс приготовления и отпуска диетических (лечебных) блюд					
4.1	Технологический процесс приготовления и отпуска диетических (лечебных) блюд	Выполнить презентацию: «Лечебное питание. Совместимость и взаимозаменяемость сырья»	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, интернет-ресурсы
		Самостоятельная разработка суточного рациона для одной из диет	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник рецептур блюд диетического питания/ Под ред. Лапшиной В.Т.
		Решение задач на нахождение количества блюд диетического (лечебного) питания из имеющего сырья, расчет необходимо сырья для заданного количества порций с учетом сезонности и кондиции сырья	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания
		Составление технологической карт и схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник рецептур блюд диетического питания/ Под ред. Лапшиной В.Т.
		Составление технологической карт и схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач	2	декабрь	Анфимова Н.А. Л.Л.Татарская Кулинария, Сборник рецептур блюд диетического питания/ Под ред. Лапшиной В.Т.

3.Критерии оценки выполненной работы

№	Вид работы	Критерии оценки	Соотношение критериев и оценки
1	Выполнение презентаций	1. Презентацию необходимо предоставить преподавателю для проверки в электронном виде. 2. Презентация выполнена аккуратно, примеры проиллюстрированы. 3. Полностью освещены все обозначенные вопросы. 4. Материал конкретный и соответствует теме.	5(отлично) = 100% 4(хорошо) = 100% с небольшими неточностями 3(удовлетв.)= без № 2 2(неудовлетв.)= без № 2, 3
2	Решение задач на нахождение количества блюд из имеющегося сырья, расчет необходимого сырья для заданного количества порций с учетом сезонности и кондиции сырья	1. Изучить состав блюда. 2. Определить количество сырья, необходимого для приготовления 1 порции. 3. Рассчитать необходимое количество блюд с учетом сезонности (нормы отходов) и кондиции сырья.	5(отлично) = 100% 4(хорошо) = 100% с небольшими неточностями 3(удовлетв.)= без № 3, 6 2(неудовлетв.)= без № 3, 4, 5
3	Выполнение рефератов	1. Сформулировать тему. 2. Материал должен отражать сущность работы. 3. Выбрать цитату с ссылкой на автора. 4. Изложение материала четкое и последовательное.	5(отлично) = 100% 4(хорошо) = без № 3, 6 3(удовлетв.)= без № 2 2(неудовлетв.)= без №2, 4
		5. Материалы современных изданий не старше 5 лет . 6. Список литературы в алфавитном порядке.	
4	Выполнение докладов (дать характеристику, установить основные направления, рассмотреть принципы)	1. Сформулированная идея должна предлагать новые процессы, концепции, способы и материалы. 2. Доклад пишется с практической точки зрения. 3. Материалы современных изданий не старше 5 лет. 4. Материал должен быть логичным и комплексным. 5. Использовать общенаучные и специальные термины.	5(отлично) = 100% 4(хорошо) = без № 3 3(удовлетв.)= без №5, 3 2(неудовлетв.)= без № 2, 4

5	Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	1.Определить набор продуктов согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012. 2.Определить порядок закладки сырья с учетом технологии приготовления блюд и изделий. 3.Составить схему.	5(отлично) = 100% 4(хорошо) = 100% с небольшими неточностями 3(удовлетв.)= № 2 частично или без него 2(неудовлетв.)= без № 1, 2
6	Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	1.Определить набор продуктов согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012. 2.Определить порядок закладки сырья с учетом технологии приготовления блюд и изделий. 3. Рассчитать необходимое количество блюд или изделий 4.Указать технологию приготовления блюд или изделий. 5.Указать способы подачи блюд или изделий.	5(отлично) = 100% 4(хорошо) = 100% с небольшими неточностями 3(удовлетв.)= № 2 частично или без него 2(неудовлетв.)= без № 1, 2

4. Сводный лист контроля образовательных достижений обучающегося

№	Фамилия, имя, отчество	№ работы/ дата сдачи/оценка										Итоговая оценка
		№1	№2	№3	№4	№5	№6	№7	№8	№9	№10	
		15.01. 2018										
1												

2												
3												
4												
5												
6												
7												

**5. Методические рекомендации и инструкции к выполнению
(внеаудиторных) самостоятельных работ**

№	Вид работы	Методические рекомендации и инструкции к выполнению
1	Выполнение презентаций	<p>1. Текстовая информация размер шрифта: 24–54 пункта (заголовки), 18–36 пунктов (обычный текст); цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза; тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (TimesNewRoman, Arial,</p>

		<p>Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем; курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.</p> <p>2. Графическая информация рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде; желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления; цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда; иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом; если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.</p>
2	Составление технологических схем согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	<p>При составлении технологических схем необходимо:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Изучить состав блюд или изделий (по теме); 2. Провести ее системный анализ; 3. Создать схемы; 4. Представить на контроль в установленный срок 5. Соответствие содержания теме; 6. Включение наиболее важной информации
3	Выполнение рефератов	<ol style="list-style-type: none"> 1. Необходимо правильно сформулировать тему, отобрать по ней необходимый материал. 2. Использовать только тот материал, который отражает сущность темы. 3. Во введении к реферату необходимо обосновать выбор темы. 4. После цитаты необходимо делать ссылку на автора, например [№ произведения по списку, стр.]. 5. Изложение должно быть последовательным. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки. 6. В подготовке реферата необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет. 7. Оформление реферата (в том числе титульный лист, литература)
		<p>должно быть грамотным.</p> <ol style="list-style-type: none"> 8. Список литературы оформляется с указанием автора, названия источника, места издания, года издания, названия издательства, использованных страниц.

4	Выполнение докладов (дать характеристику, установить основные направления, рассмотреть принципы)	<ol style="list-style-type: none"> 1. Идея должна обладать новизной, предлагать новые процессы, концепции, способы и материалы. 2. Новизна идей проявляется в расширении поля исследования проблемы. 3. Доклад пишется с практической точки зрения. 4. В подготовке доклада необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет. 5. Материал должен быть логичным и комплексным. 6. Изложение материала должно быть последовательным. 7. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки.
5	Составление технологических карт согласно СРБ 1996 года и ГОСТ 31989-2012 на блюда (изделия) по одной из решенных задач на каждый вид изделий и блюд	<ol style="list-style-type: none"> 1. Материал целесообразно строить в виде таблицы технологической карты: слева указывают набор продуктов, необходимое количество сырья (на одну или несколько (по заданию) порций, справа – технологию приготовления, подача блюда или изделия. 2. Приводятся необходимые обоснования, расчеты и т.п (по заданию). 3. Материал изучается целиком на тему. 4. Представить на контроль в установленный срок 5. Соответствие содержания теме; 6. Включение наиболее важной информации
6	Решение задач на нахождение количества блюд из имеющегося сырья, расчет необходимого сырья для заданного количества порций с учетом сезонности и кондиции сырья	<ol style="list-style-type: none"> 1. Материал целесообразно строить в виде таблицы технологической карты: слева указывают набор продуктов, справа –. необходимое количество сырья (на одну или несколько (по заданию) порций 2. Приводятся необходимые обоснования, расчеты и т.п (по заданию). 3. Представить на контроль в установленный срок. 4. Соответствие содержания теме. 5. Включение наиболее важной информации с учетом сезонности и кондиции сырья.