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.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов»

МДК 05.01 «Технология приготовления сложных холодных и горячих десертов»

Для студентов очной формы обучения программы подготовки специалистов среднего звена по специальности СПО
19.02.10 Технология продукции общественного питания

2018

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. – 16 с.

Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.05 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов» 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 менеджмента и индустрии питания от 22 марта 2019г., протокол № 8

Заведующий кафедрой менеджмента и индустрии питания

Одобрены Научно-методическим советом 08 апреля 2019г., протокол № 11.__

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» в части освоения основного вида профессиональной деятельности (ВПД): «контроль качества продукции и услуг общественного питания» и соответствующих профессиональных компетенция (ПК):

ПК 5.1 Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.

ПК 5.2 Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.

2. Цели и задачи профессионального модуля – требования к результатам освоения:

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

- расчета массы сырья для приготовления холодного и горячего десерта;
- приготовления сложных холодных и горячих десертов, используя различные технологии, оборудование и инвентарь;
- приготовления отделочных видов теста для сложных холодных десертов;
- оформления и отделки сложных холодных и горячих десертов;
- контроля качества и безопасности готовой продукции; уметь:
- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;

- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию; знать:
- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;

- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

3. Рекомендуемое количество часов на освоение:

самостоятельной работы обучающегося – 32 часа

Самостоятельная работа №1

Тема. Пищевая ценность и классификация сложных холодных десертов.

Задание: Творческая работа по теме «Сложные холодные десерты» Начертить в рабочую тетрадь таблицу «Характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов».

Самостоятельная работа№2

Задание: Начертить в рабочую тетрадь таблицу «Характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов».

Самостоятельная работа №3

Тема: Подготовка сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных десертов.

Задание: Выполнение презентаций на тему: «Технология приготовления и подачи желированных блюд».

Задание: Выполнение презентаций на темы: «Приготовление блюд из порционных панированных полуфабрикатов».

Приготовление желе, глазури, начинок, соусов для приготовления сложных холодных десертов.

Самостоятельная работа №4

Тема: Технология приготовления сложных холодных десертов из натуральных фруктов, ягод и плодов.

Задание: Выполнение презентаций на тему: «Оформление и подача сложных холодных десертов». Изучить материал, указанный преподавателем, по технологическому оборудованию, необходимому для приготовления сложных холодных десертов. Предоставить отчет. Подготовиться к технологическому диктанту по технологическому оборудованию, необходимому для приготовления сложных холодных десертов.

Решение задач расчетного характера. Решение ситуационных задач

Самостоятельная работа№5

Тема: Технология приготовления желированных холодных десертов
Задание: Начертить в рабочей тетради технологическую схему приготовления самбуков и желе.

Самостоятельная работа№6

Начертить в рабочей тетради технологическую схему приготовления муссов и кремов.

Самостоятельная работа

Тема: Технология приготовления мороженого, парфе, терринов, тирамису, чизкейков, бланманже.

Задание: Выполнение презентаций на тему: «Технология приготовления и подачи чизкейков, бланманже, тирамису, парфе, терринов».

Самостоятельная работа №7

Тема: Общие правила приготовления горячих десертов.

Задание Начертить в рабочую тетрадь таблицу «Характеристика сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных горячих десертов».

Задание Начертить в рабочую тетрадь таблицу «Характеристика сырья для приготовления сложных горячих десертов

Самостоятельная работа№8

Тема: Технологический процесс приготовления шоколадных фондю, десертов фламбе, фруктов жареных в тесте, на гриле.

Задание Выполнение презентаций на темы: «Технология приготовления и подачи шоколадных фондю».

Задание Выполнение презентаций на тему: «Технология приготовления и подачи фруктов жареных в тесте».

Задание Выполнение презентаций на тему: «Технология приготовления и подачи десертов фламбе».

Самостоятельная работа№9

Тема: .Технологический процесс приготовления элементов оформления десертов.

Задание: Выполнение презентаций на тему: «Оформление и подача сложных горячих десертов».

Общие рекомендации обучающемуся по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ

1. Внимательно выслушайте или прочитайте тему, цели и задачи самостоятельной работы.
2. Обсудите текст задания с преподавателем и группой, задавайте вопросы – нельзя оставлять невыясненными или непонятыми ни одного слова или вопроса.
3. Внимательно прослушайте рекомендации преподавателя по выполнению самостоятельной работы.
4. Ознакомьтесь с графиком самостоятельных работ обучающихся по дисциплине/МДК, если требуется, уточните время, отводимое на выполнение задания, сроки сдачи и форму отчета у преподавателя.
5. Внимательно изучите письменные методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы.
6. Ознакомьтесь со списком литературы и источников по заданной теме самостоятельной работы.
7. Повторите весь теоретический материал по конспектам и другим источникам, предшествовавший самостоятельной работе, ответьте на вопросы самоконтроля по изученному материалу.
8. Подготовьте все необходимое для выполнения задания, рационально (удобно и правильно) расположите на рабочем месте. Не следует браться за работу, пока не подготовлено рабочее место.
9. Продумайте ход выполнения работы, составьте план, если это необходимо.
10. Если вы делаете сообщение или доклад, то обязательно прочтите текст медленно вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов и стараясь запомнить информацию.
11. Если ваша работа связана с использованием ИКТ, проверьте наличие и работоспособность программного обеспечения, необходимого для выполнения задания.
12. Если при выполнении самостоятельной работы применяется групповое или коллективное выполнение задания, старайтесь поддерживать в коллективе нормальный психологический климат, грамотно распределить роли и обязанности. Вместе проводите анализ и самоконтроль организации самостоятельной работы микрогруппы.

13. Не отвлекайтесь во время выполнения задания на посторонние, не относящиеся к работе, дела.
14. При выполнении самостоятельного практического задания соблюдайте правила техники безопасности и охраны труда.
15. В процессе выполнения самостоятельной работы обращайтесь за консультациями к преподавателю, чтобы вовремя скорректировать свою деятельность, проверить правильность выполнения задания.
16. По окончании выполнения самостоятельной работы составьте письменный или устный отчет в соответствии с теми методическими указаниями по оформлению отчета, которые вы получили от преподавателя или в методических указаниях.
17. Сдайте готовую работу преподавателю для проверки точно в указанный преподавателем срок.
18. Участвуйте в обсуждении и оценке полученных результатов самостоятельной работы (общегрупповом или в микрогруппах).
19. Участвуйте в обсуждении полученных результатов работы.

№ п/п	Критерии оценки	Метод оценки	Работа выполнена	Работа выполнена не полностью	Работа н выполнен
			Высокий уровень 5	Средний уровень 4-3	Низкий уро 2
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	Наблюдение преподавателя	Содержание таблицы полностью соответствует заданной теме	Содержание материала в таблице соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	1. Обуча ийся ра не выполн 2. Содер ие я таблицы соответств заданной теме. 3. Имеют не заполненн ячейки серьезные множестве ые ошибки 4. Отчет выполнен
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	Наблюдение преподавателя	Материал в таблице излагается четко и лаконично, без лишнего текста и пояснений.	Ячейки таблицы заполнены материалом, подходящим по смыслу, но представляет собой	

				пространные пояснения и	оформлен небрежно, соблюдени

Алгоритм самостоятельной работы с таблицей

1. Ознакомьтесь с предлагаемыми темами.
2. Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников и подготовьте их для работы.
3. Получите консультацию преподавателя и изучите рекомендации.
4. Повторите лекционный материал по выбранной теме.
5. Изучите учебный материал, касающийся выбранной темы, не менее чем по двум рекомендованным источникам.
6. Внимательно изучите разделы таблицы, названия строк и столбцов.

7. Еще раз внимательно прочтите текст выбранных источников информации и продумайте ход заполнения таблицы.
8. Заполните ячейки таблицы.
9. Оформите таблицу в соответствии с «Правилами оформления текстовых материалов» и требованиями к оформлению таблиц.
10. Проводите самоконтроль не только после окончания работы над таблицей, но и непосредственно в ходе ее заполнения, чтобы не только сразу обнаружить ошибку, но и установить ее причину.
11. Сформулируйте вопросы по материалу таблицы, желательные для обсуждения на занятии.
12. Соблюдайте регламент – 2-3 печатных листа в зависимости от размера таблицы (кроме титульного).

Критерии оценки работы с таблицами

				многословный текст	установле х требован
3	Правильность оформления	Проверка работы	Оформление таблицы полностью соответствует требованиям.	В оформлении таблицы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность.	

Алгоритм составления презентации.

Ознакомьтесь с предлагаемыми темами.

Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников и подготовьте их для работы

Щелкните правой кнопкой мыши на свободном месте Рабочего стола. Наведите указатель мыши на вкладку Создать. Справа появится меню программ

Щелкните на значке Презентация Microsoft PowerPoin

Первое, что вы видите – это несколько различных панелей окна программы (рис.2). В левой части экрана находится панель, которую можно использовать для переключения между режимами структуры слайдов текущей презентации. В центре окна находится главное окно в режиме слайдов; в этом режиме каждый слайд презентации редактируется отдельно от других. Под

главным окном находится панель заметок, с помощью которой добавляются заметки к любому слайду презентации.

Сверху в окне программы во вкладке Главная находится панель задач Создать слайд. Эта панель содержит различные разметки слайдов. Чтобы выбрать нужную разметку слайда нужно установить на ней курсор мыши и щелкнуть один раз левой кнопкой

Ввод текста

Каждый слайд в презентации содержит специальный заполнитель, указывающий, какой текст можно ввести вместо него на слайде. Чтобы заменить текст заполнителя собственной надписью, следует щелкнуть левой кнопкой мыши на поле заполнителя, затем ввести собственный текст.

Редактирование текста

Редактирование текста в слайдах производится аналогично как в текстовом редакторе Microsoft Word. Вставка слайдов

Новый слайд можно вставить в любое место в презентации. Для этого нужно выполнить следующие действия:

Открыть вкладку Главная.

брать Создать слайд

Разметку слайда можно оставить прежнюю, а можно выбрать другую. Для того чтобы в текущую презентацию вставить отдельные или все слайды другой презентации, выполните следующие действия:

1 Откройте презентацию, в которую нужно вставить слайды.

2 Выделите слайд, перед которым нужно вставить слайды.

3 Выберите вкладку Главная, Слайды из структуры .Появится диалоговое окно Вставить структуру Выделение слайдов

1 Чтобы выделить слайд нужно щелкнуть на слайде.

2 Чтобы выделить два или больше соседних слайдов на панели структуры, щелкните на первом слайде, затем, удерживая нажатой клавишу Shift, щелкните на последнем слайде группы.

Удаление слайдов

Слайд можно удалить в любом режиме. Чтобы удалить слайд, выполнить следующие действия:

1 Выделите слайд, который нужно удалить. Можно удалить сразу несколько слайдов, если выделить их все.

2 Нажмите клавишу Delete на клавиатуре.

Вырезание, копирование и вставка слайдов

1 Выделите слайды, которые нужно скопировать или вырезать. 2 Щелкните на вкладке Главная, Вырезать или Копировать, чтобы соответственно вырезать или скопировать слайды.

3 Выберите на вкладке Главная, Вставить. Скопированные или вырезанные слайды будут вставлены в указанное место презентации

Скрытие слайдов

Перед демонстрацией презентации нужно продумать, какие вопросы возникнуть у аудитории, и приготовиться на них ответить. Возможно, вы даже захотите создать специальные слайды с вариантами ответов на вопросы и сохраните эти слайды в скрытом виде до тех пор, пока они вам не понадобятся. Чтобы скрыть один или несколько слайдов, нужно щелкнуть на нем правой кнопкой мыши и в контекстном меню выбрать Скрыть слайд. Чтобы отменить скрытие слайда, щелкните на нем правой кнопкой и снова вберите Скрыть слайд Оформление слайдов

В PowerPoint вставлено множество профессионально разработанных шаблонов и цветовых схем, которые можно использовать при оформлении презентации. В этих шаблонах указываются используемые образцы фона, шрифты, цветовые схемы и многое другое. Когда шаблон оформления применяется для создания презентации, задаваемое им форматирование определяется для слайда, известного как образец слайда.

Образец слайда – это слайд, который задает основную структуру и цветовую схему для слайдов в презентации. Образец слайда выглядит как слайд, но на самом деле не является таковым. Это шаблон структуры создаваемого дизайна, в который вносятся изменения, отображаемые в каждом слайде презентации. При использовании шаблон фактически применяется к образцу слайда, а затем к каждому слайду в презентации. Использование шаблонов оформления

К презентации можно в любой момент применять различные шаблоны, независимо от того, как презентация выглядит в исходном случае. Чтобы изменить шаблоны оформления, выполните следующие действия:

1 Вкладка Дизайн, на панели задач Темы, выберите кнопку Дополнительные параметры. На этой панели предлагается список доступных шаблонов оформления PowerPoint

2 Щелкните на образце, который хотите использовать. Все слайды презентации будут оформлены одной темой

Чтобы применить шаблон к одному или группе выбранных слайдов, нужно выполнить следующие действия:

1 Выделите нужный слайд.

2 На выбранной вами теме щелкните правой кнопкой мыши.

3 Выберите Применить к выделенным слайдам

Использование цветовых схем

С помощью шаблонов оформления можно изменить общую структуру и цветовую схему слайдов презентации (или выделенных слайдов презентации). Если вас устраивает структура слайдов презентации, однако вы хотели бы изменить цветовые параметры, выберите иную цветовую схему для используемого шаблона.

1 Выберите вкладку Дизайн.

2 В разделе Темы выберите Цвета. Появится Цветовые схемы. Чтобы выбрать нужную цветовую схему нужно щелкнуть по ней левой кнопкой мыши. 3 Если цветовую схему нужно применить только к выделенным слайдам, наведите курсор мыши на необходимую цветовую схему и щелкните по правой кнопке мыши, затем выберите нужный параметр

Изменение фоновой заливки

Цветовую схему, применяемую к слайду или слайдам можно подкорректировать, изменив фоновую заливку. Она часто применяется в тех случаях, когда выбранные шаблоны оформления и цветовая схема не задают для слайдов фон. Не следует применять цвет фона, который затемняет текст или графические изображения, добавленные на слайды.

Для того чтобы изменить фоновую заливку в слайдах, нужно выполнить следующие действия:

1 Выберите вкладку Дизайн. В разделе Фон выберите Стили фона, в нем Формат фона.

№ п/п	Критерии оценки	Метод оценки	Работа выполнена	Работа выполнена не полностью	Работа не вы
			Высокий уровень 5	Средний уровень 4-3	Низкий урове 2
1	Соответствие представленной в презентации информации заданной теме	Наблюдение преподавателя	Содержание презентации полностью соответствует заданной теме	Содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	1. Обучаю работу выполн 2. Содерж блоков презент соответ заданно 3. Имеюто

2	Читаемость, логичность, лаконичность презентации	Наблюдение преподавателя	Материал в презентации излагается четко и лаконично, презентация читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала.	Материал в презентации излагается недостаточно четко и лаконично, коегде нарушены логические связи между блоками презентации.	множес логичес ошибки между презент 4. Отчет и небреж соблюд установ требова

2 В появившемся диалоговом окне выберите цвет заливки на появившейся цветовой палитре.

3 Чтобы применить цветовую заливку к конкретному слайду этот слайд нужно сначала выделить.

Критерии оценки презентации

3	Правильность оформления презентации	Проверка презентации	Оформление презентации полностью соответствует требованиям.	В оформлении презентации имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность.	