

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.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

МДК 04.01 «Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных
кондитерских изделий»

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 2019. – 52 с.

Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 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.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Студент организации среднего профессионального образования должен уметь самостоятельно приобретать новую научную, профессионально значимую информацию, что необходимо ему для эффективного выполнения производственных задач. В связи с этим, в рамках реализации рабочей программы ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий», предусматривается проведение внеаудиторных самостоятельных работ в объеме 70 час.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Объем самостоятельной работы определяется государственным образовательным стандартом. Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом.

Контроль самостоятельной работы и оценка ее результатов организуется как единство двух форм:

самоконтроль и самооценка студента; контроль и оценка со стороны педагога.

Настоящие методические рекомендации разработаны для междисциплинарного курса МДК 04.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, который входит в состав профессионального модуля ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» и является звеном профессионального цикла ФГОС по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Результатами освоения ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» являются:

иметь практический опыт:

- ~ разработки ассортимента сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ~ организации технологического процесса приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- ~ приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ~ оформления и отделки сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ~ контроля качества и безопасности готовой продукции;
- ~ организации рабочего места по изготовлению сложных отделочных полуфабрикатов;
- ~ изготовления различных сложных отделочных полуфабрикатов с использованием различных технологий, оборудования и инвентаря;
- ~ оформления кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами; *уметь:*
- ~ органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;

принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;

выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;

выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;

определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;

применять коммуникативные умения;

выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;

выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;

определять режим хранения отделочных полуфабрикатов; *знать:*

ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;

методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;

- ~ органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- ~ отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных изделий и хлеба;
- ~ технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- ~ требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- ~ актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

Профессиональные компетенции:

ПК 4.1. Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.

ПК 4.2. Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.

ПК 4.3. Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.

ПК 4.4. Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.

ОК 4 Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности

ОК 6. Работать в коллективе и команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.

ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), результат выполнения заданий.

ОК 8 Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.

ОК 9. Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности

1. СТРУКТУРА И ПРИМЕРНОЕ СОДЕРЖАНИЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ

1.1 Тематический план профессионального модуля

Коды профессиональных компетенций	Наименования разделов профессионального модуля	Всего часов (макс. учебная нагрузка и практики)	Объем времени, отведенный на освоение междисциплинарного курса (курсов)					Практика	
			Обязательная аудиторная учебная нагрузка обучающегося			Самостоятельная работа обучающегося		Учебная, часов	Производственная (по профилю специальности), часов
			Всего, часов	в т.ч. лабораторные работы и практические занятия, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов	Всего, часов	в т.ч., курсовая работа (проект), часов		
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
ПК 4.1; ПК 4.2;	Раздел 1. Организация процесса приготовления хлебобулочных мучных кондитерских изделий	24	16	4		8			
ПК 4.1; ПК 4.2; ПК 4.3; ПК 4.4	Раздел 2. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий	231	169	96		62			
Консультации		12							
Производственная практика		216							216
Консультации по практике		10							
Всего:		493	185	100		70			216

1.2 Сводно-тематический план проведения внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ.04 «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»

№ п/п	Наименование разделов и тем	Виды самостоятельной работы	Кол-во часов
I.	Раздел 1. Организация процесса приготовления хлебобулочных мучных кондитерских	<ul style="list-style-type: none"> • Проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. • Составление кроссвордов. • Подготовка к лабораторно-практическим работам (разработка схем, ИТК, решение задач). • Оформление отчетов по лабораторно-практическим работам и подготовка к их защите. • Подготовка карт качества готовых изделий • Подготовка презентации по темам: • Приготовление новых (фирменных) рецептур хлебобулочных и мучных изделий: состав, особенности приготовления, выход, показатели качества. 	70
	Тема 1.1. Основное кондитерское сырье		
	Тема 1.2. Дополнительные виды сырья		
	Тема 1.3. Сухие смеси и отделочные полуфабрикаты промышленного производства		
	Тема 2.1. Организация работы кондитерского цеха. Оборудование и инвентарь.		
II.	Раздел 2. Приготовление хлебобулочных мучных и кондитерских изделий		
	Тема 3.1. Простые и основные отделочные полуфабрикаты		
	Тема 3.2. Ассортимент и пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба		
	Тема 4.1. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек		
	Тема 4.2 Классификация пирожных и тортов		

Известно, что эффективен не тот, кто просто знает, а тот, у кого сформированы механизмы приобретения, организации и применения знаний.

УВАЖАЕМЫЙ СТУДЕНТ!!!

Методические рекомендации по МДК 04.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий созданы Вам в помощь для выполнения 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 (см. ПРИЛОЖЕНИЯ)
2. Проверьте соответствие выполненного задания требованиям, указанным в таблицах критериев оценивания (см. Приложения I.-XI.)
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 XII.)
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».

Помните! Преподаватель междисциплинарного курса ведёт ведомость учёта (см. Приложение XIII.) своевременной сдачи выполненных заданий внеаудиторной самостоятельной работы каждым студентом.

ПРАВИЛА ВЫПОЛНЕНИЯ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ.

Прежде чем приступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном методическом пособии. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Закончив выполнение самостоятельной работы, Вы должны сдать результат преподавателю. Если возникнут затруднения в процессе работы, обратитесь к преподавателю.

Критерии оценки:

В зависимости от вида самостоятельной работы критерии оценки будут следующие

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Схема составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Схема составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Критерии	Оценка
Проведено исследование по всем показателям качества и дано полное заключение. Таблица оформлена. На вопросы даны полные ответы.	5
Проведено исследование и дано не полное заключение. Таблица оформлена. На вопросы даны не полные ответы.	4
Проведено исследование не по всем показателям качества, не оформлена таблица или дано не полное заключение. На вопросы не даны ответы.	3

Критерии	Оценка
Алгоритм составлен, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Требования, предъявляемые к реферату:

Реферат (доклад) должен быть оформлен в MSWord, шрифт текста TimesNewRoman, 14пт., интервал 1,5.

1. Титульный лист
2. Содержание
3. Введение
4. Основная часть реферата
5. Заключение
6. Список используемой литературы

Требования к выполнению индивидуальных заданий по разработке презентаций

1. Презентация должна быть рассчитана на время демонстрации не более 10-15 минут
2. Прикладная платформа – PowerPoint 2007
3. В презентации следует сохранить единый, строгий стиль (шаблон) оформления
4. Графическое решение презентации должно быть эффектным, но не вычурным
5. В презентации следует использовать контрастные комбинации цветов для текста и фона
6. В презентации следует использовать только строгие шрифты, желательно Arial, Tahoma, Verdana
7. Текст в презентации должен быть читаемым: для заголовков следует использовать текста 44 пункта (не меньше 38 пункта), для содержимого слайда – 32 пункта (не меньше 24 пункта)
8. В презентации не следует злоупотреблять анимацией (эффекты анимации желательно применять только для слайдов и целиком для объектов слайда)
9. Для «разгрузки» сложных, информационно насыщенных слайдов следует применять последовательное появление объектов слайда
10. Для расстановки акцентов на объектах слайда следует использовать цветовое выделение и выделение с помощью геометрических элементов (кругов, эллипсов)
11. В презентации не рекомендуется использовать внешние приложения и гиперссылки
12. Для применения в презентации элементов видео, звука и графики рекомендуется использовать только стандартные рекомендуемые форматы и легко масштабируемые форматы графики.

Требования к выполнению проектов.

Классификации учебных проектов

Разнообразие учебных проектов велико и оно поддается классификации. Прежде чем вводить ту или иную классификацию, необходимо определить ее цель и принципы. Классификация учебных проектов нужна, прежде всего, для подбора их в качестве требуемого дидактического материала в проектном обучении. Учебный проект студентом может быть адаптирован под условия его применения, поэтому в название классификации выносятся только характерные признаки проекта, такие, которые обязательно должны являться условием его выполнения.

Как одну из возможных систем классификации учебных проектов можно представить по следующим различиям (см. Таблицу 1):

- по ведущей деятельности,

- по сфере применения результатов,
- по видам презентации,
- по используемым технологиям,
- по способам объединения результатов на этапе презентации, - по организационным формам проведения работы над проектом, - по составу участников.

Классификация учебных проектов

По ведущей деятельности	Поисковый,исследовательский Технологический,имитационный Конструирующий,творческий
По сфере применения результатов	Экологический,страноведческий Социологический,краеведческий Этнографический,лингвистический Культурологический,маркетинговый экономический
По используемым технологиям	Мультимедиа,телекоммуникационный театрализация
По способам объединения результатов на этапе презентации	Мозаика,конференция,конкурс, состязание, концерт
По организационным формам проведения работы над проектом по отношению к предметной урочной системе	Урочный,урочно-внеурочный внеурочный
По видам презентации	Издательский,инсценирующий Макетирующий,видео демонстрирующий
По составу участников	Индивидуальный,одно групповой Межгрупповой,разновозрастный (меж курсовой),общеколледжный,межколледжный

Проект - это самостоятельная творческая завершенная работа обучающегося, выполненная под руководством преподавателя. Она обычно состоит из двух разделов: теоретической части и практической. В качестве последней выступают конкретное изделие, видеофильм, компьютерная разработка (презентация) и т. п., А теоретической является пояснительная записка. Ниже приводятся рекомендации по ее составлению.

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1

Тема 1.1. Основное кондитерское сырье

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по характеристике и подготовке кондитерского сырья.

Содержание самостоятельной работы:

- 1.Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)
- 2.Составить тематический, традиционный (можно по выбору) кроссворд на тему: «Сырьё кондитерского производства» (см. Приложение II.)
- 3.Заполнить таблицу №1. «Способы разрыхления теста» (см. Приложение III.)

«Способы разрыхления теста».

Таблица 1.

№ п/п	Способ разрыхления	Вид разрыхлителя	Разрыхляющее свойство	Условия для действия разрыхлителя	Контроль выполнения разрыхления теста

Формы контроля: представление кроссвордов и таблиц на занятиях.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебники:

С.В. Ермилова, «Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», Москва 2017 г.

Дополнительная литература

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 384 с. - (СПО).

Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2018.-64с.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 2013

Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2016

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?

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №2

Тема 1.2. Дополнительные виды сырья

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по характеристике и подготовке дополнительного сырья.

Содержание самостоятельной работы:

1. Исследование ГОСТов на сырье.

2.Оформить отчет по лабораторно-практическому занятию, расчетному занятию, проанализировать цели. Необходимо оформить отчет по ЛПЗ согласно инструкционным картам на данную работу.

При выполнении данного задания необходимо найти все Госты на основное и дополнительное сырье (не менее 5 наименований), выписать номера и названия Гост. Выписать основные органолептические и физико-химические показатели качества сырья, методы проведения анализов качества сырья (какой показатель качества определяют, каким методом, на основании каких стандартов).

Задание выполняется в виде таблицы 1:

Госты на основное и дополнительное сырье

Таблица 1

№ п.п	Наименование сырья	Гост или др. нормативный документ	Органолептические показатели	Физикохимические показатели	Методы проведения анализа качества
1	2	3	4	5	6
Основное сырье					
1	Мука: - пшеничная хлебопекарная - ржаная хлебопекарная				
2	Дрожжи: -прессованные - сухие				
3	Соль поваренная пищевая				
4	Вода				
Дополнительное сырье					
5					
6					
7					
8					
9					

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебники:

С.В. Ермилова, «Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», Москва 2017 г.

Дополнительная литература

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 384 с. - (СПО).

Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2018.-64с.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 2013

Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2016

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №3

Тема 2.1. Организация работы кондитерского цеха. Оборудование и инвентарь.

Цель: обобщить и систематизировать пройденные знания.

Теоретическая часть: Взбивальные машины (миксеры) применяются для взбивания сливок, яиц, кремов, муссов, изготовления мягкого теста, бисквитной массы и других продуктов. При взбивании смеси компонентов происходит их равномерное распределение и растворение некоторых продуктов в общем объеме с образованием однородной массы и насыщение ее воздухом. Продолжительность взбивания определяется, как правило, органолептически и зависит от технологических требований к готовому продукту, а также от конструктивных особенностей привода взбивателя и съемного рабочего инструмента и составляет от 5 до 12 мин.

Взбивальные машины, или миксеры, различаются расположением рабочего вала и движением взбивателей. В современных машинах предприятий общественного питания применяют, как правило, вертикальное расположение рабочего вала, совершающего движение или только вокруг собственной оси, или вокруг оси дежи и собственной (планетарное движение).

Миксеры оснащены коробками скоростей с двумя и более скоростями вращения (отечественные МВ-10М, ММ-23 МВ-25, МВУ-60, МПВ-60, МПВ-100) или вариаторами с бесступенчатой регулировкой скорости в широком диапазоне (МВ-40, МВ-60). Цифрами обычно указывают объем дежи в литрах. В некоторых миксерах дежа перемещается в вертикальном направлении механическими (ручными) или электрическими подъемниками.

Для украшения изделий кремом и глазурью применяют кондитерские гребенки, корнетики (бумажные конусные трубочки) и отсадочные мешки с набором металлических или пластмассовых трубочек. При отделке изделий кремом нужно помнить, что более рельефные и красивые украшения получаются из кремов сливочных, «Шарлотт», «Гляссе». Хорошо сохраняют форму крем из сливок, крем белковый (заварной), крем «Зефир». Пояснение к работе:

- 1.Повторить темы;
- 2.Взбивальные машины;
- 3.Оборудование зарубежных производителей;
- 4.Методы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов. Задание: Составьте технологическую карту на мучное кондитерское изделие.

Описать технологию приготовления, технологические режимы, используемое оборудование.

Установить показатели качества.

Результат: проверка на уроке.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебники:

С.В. Ермилова, «Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», Москва 2017 г.

Дополнительная литература

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 384 с. - (СПО).

Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2018.-64с.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 2013

Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2016

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №4

Тема 3.1. Простые и основные отделочные полуфабрикаты

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.

Вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Приготовление сиропов, фруктовых начинок и желе.
2. Приготовление кремов.

Содержание самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)

Подготовить презентации на тему: «Новинки отделочных полуфабрикатов и их использование в отделке кондитерских изделий» (петтинис мастика, айсинг кружева и др.) (см. Приложение VII.)

Выполнить лепку из солёного теста элементов украшения кондитерских изделий (см. Приложение X.)

Форма контроля:

- представление презентаций на занятиях;
- выставка элементов украшения кондитерских изделий.

Вопросы для самоконтроля:

1. Назовите ассортимент отделочных полуфабрикатов для кондитерских изделий.
2. Какие кремы Вам известны и для чего их используют?
3. В чём заключаются правила приготовления сиропов?

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебники:

С.В. Ермилова, «Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», Москва 2017 г.

Дополнительная литература

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 384 с. - (СПО).

Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2018.-64с.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 2013

Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2016

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №4

Тема 3.2. Ассортимент и пищевая ценность, требования к качеству хлебобулочных изделий и хлеба

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению хлебобулочных мучных изделий.

Вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы:

1.Приготовление пирогов, пицц, пирожков, кулебяк, расстегаев.

2.Приготовление дрожжевых изделий жареных в жире.

3.Приготовление дрожжевого слоёного теста и изделий из него.

4.Приготовление теста для блинов и оладий. Содержание самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)

Разработать по образцу инструкционно-технологическую карту (ИТК) изделий из дрожжевого теста «Пирожки жареные», «Пицца» (см. Приложение VI.)

Подготовить презентации по темам: «Изделия из дрожжевого теста нового поколения», «Хлеб». (на выбор) (см. Приложение VII.)

Разработать по образцу ИТК изделия из слоеного дрожжевого теста «Слойка с повидлом» (см. Приложение VI.)

Оформить отчеты по лабораторно-практическим занятиям (ЛПЗ) по дрожжевым видам теста «Пирожки жареные», «Пицца», «Слойка с повидлом» (см. Приложение VIII.)

Составить карты качества готовых изделий из дрожжевого теста «Блины дрожжевые», «Оладьи» (см. Приложение IX.).

Формы контроля:

- использование ИТК на лабораторно-практических занятиях;
- представление презентаций на занятиях;
- проверка отчётов и карт качества готовых изделий после ЛПЗ.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

С.В. Ермилова, «Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», Москва 2017 г.

Дополнительная литература

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 384 с. - (СПО). Соколова Е.И.

Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2018.-64с.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 2013

Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2016

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 5

Тема 4.1. Ассортимент основных мучных кондитерских изделий, печенья, пряников, коврижек

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению песочного и пряничного теста и изделий из них.

Вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Приготовление пряничного теста и изделия из него.
2. Приготовление песочного теста и изделия из него.

Содержание самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.) Разработать по образцу ИТК изделия из песочного теста «Печенье «Звёздочка» (см. Приложение VI.)

Подготовить презентации по темам: «Изделия из песочного теста», «Изделия из пряничного теста» (см. Приложение VII.)

Оформить отчеты по ЛПЗ по приготовлению изделий из песочного и пряничного теста «Пряники медовые» «Кекс песочный» (см. Приложение VIII)

Подготовить карты качества готовых изделий «Печенье песочное», «Пряники медовые» «Кекс песочный» (по выбору) (см. Приложение IX.) Формы контроля:

- использование инструкционно-технологических карт на ЛПЗ;
- представление презентаций на занятиях;
- проверка отчётов и карт качества готовых изделий после ЛПЗ.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

С.В. Ермилова, «Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», Москва 2017 г.

Дополнительная литература

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 384 с. - (СПО).

Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2018.-64с.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 2013

Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2016

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА № 5

Тема 4.2 Классификация пирожных и тортов

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению пирожных.

Вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы: Приготовление бисквитного теста и пирожных из него Приготовление песочных пирожных.

Приготовление слоёного теста и пирожных из него.

Приготовление заварного теста и пирожных из него.

Приготовление воздушного теста и пирожных из него.

Приготовление миндального теста и пирожных из него.

Приготовление крошковых десертных пирожных.

Содержание самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)

Составить технологическую схему приготовления пирожного бисквитного «Фруктово-желейное» (см. Приложение IV.)

Подготовить презентации по темам: «Мир фантазии в «царстве пирожных», «Приготовление пtifур», (см. Приложение VII.)

Форма контроля: использование ИТК на лабораторно-практических занятиях.

-представление схем;

-представление презентаций на занятиях.

Вопросы для самоконтроля:

Дайте общую характеристику пирожным.

Из каких операций состоит приготовление пирожных?

Каковы требования к качеству готовых пирожных?

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

С.В. Ермилова, «Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», Москва 2017 г.

Дополнительная литература

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 384 с. - (СПО).

Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2018.-64с.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 2013

Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2016

Самостоятельная работа № 6

Приготовление тортов.

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению тортов.

Вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы:

Приготовление бисквитных тортов.

Приготовление песочных тортов.

Приготовление слоёных тортов

Приготовление воздушных, воздушно-ореховых, миндальных тортов.

Приготовление вафельного теста и тортов из него.

Содержание самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение I.)

Подготовить мини-проект разработки фирменного кондитерского изделия. (см. Приложение XI.)

Форма контроля:

-защита проектов

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

С.В. Ермилова, «Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», Москва 2017 г.

Дополнительная литература

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 384 с. - (СПО).

Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2018.-64с.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 2013

Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2016

Вопросы для самоконтроля:

Дайте общую характеристику тортам.

В чём заключается суть сборки тортов?

Какие тематические направления изготовления тортов Вам известны?

Назовите параметры ИТК, технологических карт, карты качества готового изделия.

Самостоятельная работа № 7

Приготовление фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных пирожных и тортов.

Вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы:

Приготовление полуфабрикатов для изделий пониженной калорийности.

Приготовление тортов и пирожных фруктовых и легких обезжиренных.

Содержание самостоятельной работы:

Изучить и проанализировать информацию основных и дополнительных учебных источников. (см. Приложение I.)

Подготовить презентации по темам: «Лёгкие низкокалорийные торты», «Лёгкие низкокалорийные пирожные» (см. Приложение VII.)

Форма контроля: использование ИТК на лабораторно-практических занятиях.

-представление презентаций.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

С.В. Ермилова, «Приготовление и оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента», Москва 2017 г.

Дополнительная литература

М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2016 – 384 с. - (СПО).

Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер).- М.: «Академия» 2018.-64с.

Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 2013

Вопросы для самоконтроля:

Каково значение кондитерских изделий пониженной калорийности?

В чём заключается процесс приготовления изделий пониженной калорийности?

Каковы требования к качеству изделий пониженной калорийности?

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Настоящие методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов по МДК 04.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, составлены в соответствии с требованиями Федерального Государственного образовательного Стандарта.

Здесь приведены задания самостоятельной работы по разработке технологических схем выполнения технологических процесса изготовления кондитерских, инструкционнотехнологических карт, заполнению таблиц, проведению расчетов, составлению кроссвордов, подготовке презентаций и творческого мини-проекта.

Реализация выполнения предложенных заданий способствует:

• овладению знаниями, профессиональными 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 тем, классификации технологических процессов изготовления хлебобулочных мучных, кондитерских изделий и их ассортимента. Задания по составлению рецептур мучных кондитерских изделий предназначены для самостоятельных расчетов количества сырья и полуфабрикатов.

Особое внимание уделено закреплению знаний последовательности технологических процессов и соответствия кондитерских изделий органолептическим показателям, а также возможным видам брака и принятию решения их предупреждения. Задания на обоснование технологических процессов, происходящих при изготовлении полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий, на выполнение технологических схем способствуют развитию мышления, умению распознавать степень готовности изделий. Задания составлены с учетом принципа от простого к сложному.

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?

- Ознакомьтесь 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 и критерии оценивания по составлению кроссвордов.

Кроссворд — игра-задача, в которой фигуру из квадратов или других фигур нужно заполнить буквами, составляющими перекрещивающиеся слова. Название игры имеет

английское происхождение (англ. «cross» - пересечение и «word» - слово) и переводится как «крест-слово», отсюда и другое название кроссворда – «крестословица».

Решение кроссвордов многие называют «гимнастикой ума». Их некоторые составители проявляют чудеса изобретательности и оригинальности.

Любой кроссворд оценивается двумя показателями: ▢ -оригинальностью выполненного рисунка; ▢ -подбором слов.

Для студентов колледжей предлагается использовать около 25—30 слов. Слова эти могут быть только именами существительными в именительном падеже единственного числа. Исключение составляют слова, не имеющие единственного числа (яйца), которые также могут быть использованы. Нельзя включать названия, состоящие из двух и более слов, и понятия, которые выражаются сложными словами и пишутся через дефис. Следует помнить, что буквы «е», «ё», «и», «й» неравнозначны, т. е. невозможно пересечение двух слов по этим буквам, если, например, в пересечении одно слово содержит букву «е», а второе — «ё».

Каждому слову надо дать правильное, лаконичное толкование. Например, блин – он бывает «комом», сковорода – жарочная поверхность.

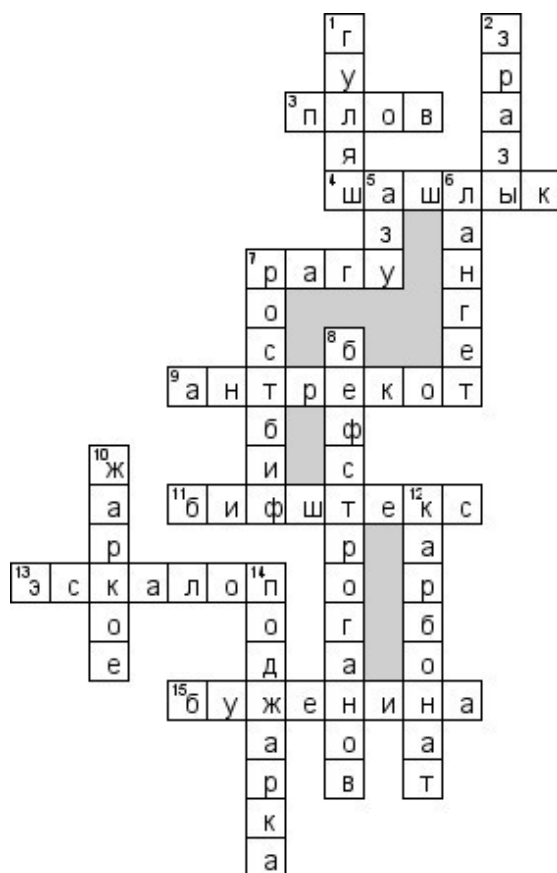
1.Для того чтобы приступить к составлению кроссворда, необходимо определиться со списком слов, которые могут в него попасть. Приготовьте для этого словарь. Если в задании оговорено, что должна быть затронута определенная тематика, возьмите учебное пособие и выпишите из параграфа по заданной теме все имена существительные, в том числе и личные.

2.Теперь можно приступить к составлению сетки кроссворда. Для этого на тетрадном листке бумаги в клеточку начинайте писать отобранные слова так, чтобы некоторые буквы в них пересекались. Желательно, чтобы это было не одно пересечение. Постарайтесь, чтобы совпадало несколько букв в каждом слове. И чем длиннее заданное слово, тем пересечений должно быть больше.

3.Каждому слову в кроссворде присвойте номер. При этом номера расставляются последовательно слева направо, от верхней строчки к нижней. Они не должны дублироваться. Выпишите номера, которые получились по горизонтали, и те, что вышли по вертикали.

4.Когда сетка кроссворда составлена и выписаны все номера слов, нужно к каждому из них подобрать задание. Для начала опишите все слова по горизонтали, затем по вертикали. Задания могут быть очень разные. Подойдут простые определения слов, загадки, можно предложить отгадать пропущенное слово.

5.Кроссворд полностью составлен, осталось только красиво его оформить. Перенесите сетку на чистовую бумагу, впишите все задания. Оформить кроссворд можно рисунками.



По горизонтали

3. Бараний полуфабрикат из мякоти лопатки и грудины для тушения, масса 20-30 гр.
4. Бараний мелкокусковой полуфабрикат из окорока для жарки, масса 30-40 гр.
7. Бараний мелкокусковой полуфабрикат из шейной части для тушения, масса 20-30 гр.
9. Говяжий порционный полуфабрикат из толстого и тонкого краев для жарки, толщина 2 см.
11. Порционный полуфабрикат из вырезки говядины для жарки, овальной формы, высота 2 см.
13. Свиной порционный полуфабрикат из корейки, подача 1-2 куса на порцию.
15. Свиной крупнокусковой полуфабрикат из окорока до 2 кг.

По вертикали

1. Свиной мелкокусковой полуфабрикат из мякоти лопатки для тушения, масса 20-30 гр.
2. Говяжий порционный полуфабрикат из наружной части задней ноги для жарки, подача 1-2 куса на порцию.
5. Говяжий мелкокусковой полуфабрикат для тушения из наружной части задней ноги, масса 10-15 гр.
6. Порционный полуфабрикат из говядины из хвостовой части вырезки для жарки, подача 2 куса на порцию.
7. Говяжий крупнокусковой полуфабрикат из толстого и тонкого краев для жарки, масса 2 кг.
8. Говяжий мелкокусковой полуфабрикат из вырезки для жарки, масса брусочков 5-7 гр.
10. Свиной порционный полуфабрикат для тушения, кусочки 2-2.5 см.
12. Свиной крупнокусковой полуфабрикат из корейки до 2 кг. 14. Свиной мелкокусковой полуфабрикат из окорока, масса 10-15 гр.

Критерии оценки кроссвордов

№ п/ п	Критерии оценки	Выполнено полностью	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1.	Грамотность в определениях терминов	-сформулировано грамотно, возможна 1 ошибка	- количество грамматических ошибок 2-3	-значительное количество грамматических ошибок (4-5)
2.	Уровень сложности составленных вопросов	-использованы термины по заданной теме; -лаконичность толкования; -не дублируется дословно текст учебных источников; -использовано широкое поле информации по теме.	-используются несколько терминов не по изучаемой теме; - объёмность некоторых толкований; - есть повторения текст из учебника или конспекта	-содержание терминов не соответствует теме; -используется много (более 2/3) терминов не по изучаемой теме; - определения терминов не точны, пространны, слишком кратки; -определения содержат явную подсказку; -повторяется дословно текст учебника или конспекта;
3.	Творческий подход к оформлению	-оформлено иллюстрациями; -сетка кроссворда имеет заливку, красочно оформлена; -использовано специальное программное обеспечение.	-иллюстрации, некоторые, не соответствуют теме кроссворда - сетка кроссворда	-не наблюдается творческий подход к оформлению кроссворда
<p>Оценка:</p> <p>8-9 баллов «отлично»</p> <p>6-7 баллов «хорошо»</p> <p>4-5 балла «удовлетворительно»</p>				

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»				

IV.

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 представленно й 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,	-материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично; -кое- где нарушены	-имеются множественные логические ошибки в связях между

ПРИЛОЖЕНИЕ

		связи между блоками определяются логикой изложения материала.	логические связи между блоками схемы.	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 V.

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: $112 \cdot 100 / 80 = 140$ кг. хлеба.

Вычитая из выхода хлеба вес муки, получаем припёк в процентах (%). В данном случае исчисляем так: $140 \text{ кг.} - 100 = 40\%$

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: $X = ((A - B) \cdot 100) / A$

Где: А- вес куска теста; В- 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 в 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
1.	Верное решение	5
2.	Верное решение с небольшими недочетами	4
3.	Решение в целом верно, но имеет значительные недостатки, неполное.	3
4.	Решение полностью неверно или отсутствует	2

Рекомендации и критерии оценивания по разработке инструкционнотехнологических карт.

В ИТК наряду с раскрытием рациональной последовательности выполнения учебно-производственных работ (операции, приёмы и действия) «законченного» характера даются необходимые для правильного их выполнения инструктивные (контролирующие) указания и пояснения.

При разработке ИТК следует придерживаться следующих рекомендаций и требований:

- Помните, содержание карты должно быть законченным и выполнено на весь технологический процесс, отражающий в ней.
- Стремитесь к простоте изложения учебной информации, обеспечивая тем самым, доступность её в работе.
- Следите за соблюдением последовательности внесения всех действий.
- В графе рекомендации по самоконтролю качества работы указывайте все, возможные ситуации, которые повлекут за собой ухудшение качества готовой продукции.
- Помните! Ваша ИТК должна повысить самостоятельность её пользователя в описанном технологическом процессе.
- Включите в карту сведения по технике безопасности по выполняемым работам.

Перечень №1. Изделия из дрожжевых видов теста, рекомендуемые для разработки ИТК:

- пиццы
 - кулебяки
 - расстегаи
 - пирожки печёные
 - пирожки жареные
 - пироги сладкие
 - ватрушки
 - беляши
 - булочки
 - ромовая бабка
- Возможен свободный выбор изделий из дрожжевого теста по сборнику рецептов.

Перечень №2 Изделия из слоёного дрожжевого теста, рекомендуемые для разработки ИТК:

- конвертики слоеные
- круассаны из дрожжевого теста
- пирожки из дрожжевого слоеного теста
- волованы из дрожжевого слоеного теста
- яблоко в слойке
- ватрушка с фруктами

Возможен свободный выбор изделий из слоёного дрожжевого теста по сборнику рецептов.

ФОРМА ИТК:

Инструкционно-технологическая карта «Пирожки жареные во фритюре»

Рецептура	Название операций. -приёмы; -действия.	Контроль выполнения
Требования к качеству готового изделия:		

Критерии оценки работы по составлению ИТК

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленно й в ИТК информации заданной теме	-содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание материала соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание не совсем соответствует заданной теме.
2	Читаемость, логичность, полнота раскрытия содержания ИТК	- читается легко; - прослеживается логика изложения материала; - наблюдается полнота раскрытия содержания	-не совсем проста в чтении; -присутствуют незначительные нарушения в логике изложения; -частично нарушена полнота раскрытия содержания	- трудно читаема; - имеются множественные логические ошибки; -не полное раскрытие содержания.
3	Правильность оформления	-оформление полностью	- оформление имеет незначительные	-оформлено небрежно, без

		соответствует требованиям.	недочеты и небольшая небрежность.	соблюдения установленных требований.
Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»				

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, \Rightarrow 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. \Rightarrow 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 <u>прослеживается полностью</u>	Средний уровень 4 балла <u>незначительные замечания</u>	Низкий уровень 3 балла <u>слабо прослеживается или не прослеживается</u>
-------	-----------------	--	---	--

ПРИЛОЖЕНИЕ

1.	Содержательный критерий	-правильный выбор темы -знание предмета и свободное владение текстом; -грамотное использование терминологии
2.	Логический критерий	-логика изложения материала; -полнота раскрытия содержания
3.	Речевой критерий	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения
4.	Психологический критерий	-использование различных приемов привлечения и активизации внимания; -использование, пословиц, поговорок и т.д.
5.	Критерий соблюдения дизайнэргономических 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 VIII.

Рекомендации и критерии оценивания по подготовке отчётов по лабораторнопрактическим 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 представленно й 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 IX.

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 «Круассаны»

№ п/п	Показатели качества и их параметры	Коэффициент важности: «1»- первостепенно «2»- второстепенно	Число баллов от «1» до «5»
1.	Цвет <ul style="list-style-type: none"> • светлый с желтовато-коричневым оттенком • темный с желтовато-коричневым оттенком • бледный 	1	5 4-3 2-1
2.	Запах <ul style="list-style-type: none"> • без постороннего запаха • слабый с легким посторонним запахом • неприятный с посторонним запахом 	1	5 4-3 2-1
3.	Вкус <ul style="list-style-type: none"> • приятный, характерный • характерный, слабо выраженный • неприятный, пресный 	1	5 4-3 2-1
4.	Наличие складок на поверхности изделия <ul style="list-style-type: none"> • нет • есть в 1-2-х местах • есть в 3-х и более местах 	2	5 4-3 2-1
5.	Наличие разрывов на поверхности пласта <ul style="list-style-type: none"> • нет 	2	5

	<ul style="list-style-type: none"> • есть в 1-2-х местах • есть в 3-х и более местах 		4-3 2-1
6.	Структура <ul style="list-style-type: none"> • прослеживается слоистость • местами не прослеживается • слабо прослеживается 	1	5 4-3 2-1
7.	Консистенция <ul style="list-style-type: none"> • внутри нежная, мягкая, снаружи твердая • внутри слегка жесткая • внутри грубая, жесткая 	1	5 4-3 2-1

Критерии оценивания работы по составлению карт качества готовых изделий.

№ п/п	Критерии оценки	Высокий уровень 3 балла <u>прослеживается полностью</u>	Средний уровень 3 балла <u>незначительные замечания</u>	Низкий уровень 1 балл <u>слабо прослеживается или не прослеживается</u>
1	По содержанию	- полное соответствие содержания рассматриваемого изделия;		
2	По логике изложения	-выведены все показатели качества; -верно определены параметры показателей качества; -верно определена важность показателя качества; -баллы соответствуют 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»				

Рекомендации и критерии оценивания по работе с солёным тестом.

Классический рецепт соленого теста (по книге Ханановой):

-Мука - 300 гр (2 чашки)

-Соль - 300 гр (1 чашка) -

Вода - 200 гр (200 мл)

ВАЖНО!!!! Мука и соль идут в пропорциях 1:1 по ВЕСУ, а не по ОБЪЕМУ!!! Мука: лучше всего подойдет белая пшеничная мука высшего сорта. Мука не должна содержать никаких дополнительных компонентов. Блинную муку использовать категорически запрещается (при сушке изделия поднимутся и потрескаются).

Соль: лучше всего подойдет соль "Экстра", так как она самого мелкого помола. Йодированную соль использовать нежелательно, так как она содержит неоднородные вкрапления, что изделие не украсит.

Вода: лучше всего использовать чистую ледяную воду. Вода должна быть как минимум холодной.

Замес теста: Растворяем в воде соль и добавляем всю муку, перемешиваем в миске и дальше довымешиваю на столе.

Цветное тесто:

Цветное тесто можно замесить двумя способами:

1. Добавить краситель в воду в самом начале. Этот вариант подходит, если вам нужен достаточно большой объем теста одного цвета.
2. В кусочек уже вымешанного теста добавляется краситель и замешивается внутрь. Таким образом можно приготовить любое количество и объем цветного теста. Минус этого способа - сильно пачкаются руки от красителя. Совет: замесы проводить над раковиной.

В качестве красителя на ваш вкус: пищевые красители, акварель, гуашь, акриловые краски, красивый коричневый цвет дает какао. Порошковые красители нужно предварительно разбавить водой, при этом следует уменьшить количество воды соответственно в рецепте.

Хранение теста:

Замешанное тесто нужно положить на пару часов в холодильник (лучше на ночь). При работе с тестом доставать его из контейнера лучше маленькими порциями. На воздухе тесто заветривается и покрывается коркой.

Приспособления: Для работы с соленым тестом не требуются никакие специальные дорогостоящие инструменты, все что нужно можно найти у себя дома.

-Резиновый коврик размера бумаги А4 Он хорош тем, что к нему не прилипает тесто, на нем можно безбоязненно резать ножом и пользоваться инструментами, которые могут повредить поверхность стола. Его легко мыть и сушить.

-Набор стеков (пластмассовые и деревянные). Стеки необходимы, хотя бы парочка, какие именно и из какого материала несущественно, это вопрос вкуса и привычки.

-Алюминиевая фольга. Вещь крайне необходимая. На куске фольги формируется и собирается изделие и потом переносится для сушки.

-Лопаточка с тонким краем, для того чтобы подцепить и перенести отдельные детали изделия.

-Перочинные ножики нужны для обрезки деталей, нанесения насечек и проч..

-Пинцет для манипуляций с мелкими деталями.

-Баночка с водой и кисточка. Нужны для склеивания деталей изделия между собой.

-Расческа с частыми зубьями. для нанесения орнамента и насечек.

-Зубочистки служат для нанесения орнамента и насечек, в объемных изделиях так же могут выполнять роль каркаса (например, соединяют голову и туловище).

-Деревянная палочка для суши. Очень удобный инструмент, хорошо всегда иметь под рукой. Ей хорошо делать разной формы углубления и проч.

-Скалка и чеснокодавка – пригодятся.

Кроме перечисленного может понадобится много дополнительного – бисер, бусины, кондитерский шприц и насадки, набор формочек, ложки, шпажки-канапе и т.п. список может увеличиться благодаря вашей фантазии.

Сушка изделия: Оставьте изделие при комнатной температуре на несколько дней, а то и недель. Ни в коем случае нельзя сушить изделия на горячей батарее. Естественный способ прост, но очень уж долгов. Можно помещать в холодную духовку и начинать сушить на самом маленьком нагреве, постепенно увеличивая. Нельзя доставать изделие сразу же после сушки из горячей духовки, дайте изделию остыть вместе с духовкой постепенно. При сушке в духовке изделие необходимо постоянно переворачивать, что бы оно высыхало равномерно со всех сторон. Наиболее оптимальный способ - смешанный. Это сочетание первого и второго способов. Для него действуют все те же рекомендации как и для двух предыдущих. Сушка в духовке

Невысокие изделия (толщиной до 2 см)	Объемные работы (толщиной более 2 см)
1 час при 50 °С	1-2 часа при 50 °С
1-2 часа при 75 °С	2-3 часа при 75 °С
1 час при 100 °С	1-2 часа при 100 °С
1 час при 125 °С	2 часа при 125 °С
0,5-1 час при 150 °С	1 час при 150 °С

Решение проблем после неудачной сушки: Если у вас что-то сломалось или отвалилась, то все отлично и незаметно приклеивается обратно клеем ПВА (строительным, а не канцелярским!!!) или клеем Момент.

Раскрашивание изделия проводят любыми водорастворимыми красками. Предпочтительно акриловыми. Сначала надо прогрунтовать изделие, нанеся белую краску и дать ей высохнуть. следующий слой краски будет ложиться уже гораздо ровнее. Запаситесь тонкими кисточками.

Подрумянивание: используется для придание изделию определенного оттенка. Для этого температуру в духовке поднимают до 200 °С, не извлекая изделия от туда сразу же после сушки. При этом необходимо внимательно следить за изделием что бы "поймать" нужный оттенок и не спалить его.

Глазурование: проводится обычно на последнем часу сушки при температуре 150 - 200 °С. основные способы глазурирования: соляным раствором, молочно-водной или яичноводной смесью. Приготовленным раствором каждые 5-10 минут тщательно и аккуратно смазывается изделие целиком. Раствор наносить нужно внимательно, так как цвет изделия может получиться неровным или могут образоваться некрасивые подтеки.

После того как наше изделие окончательно просохло его необходимо покрыть лаком, он не только придаст вашему изделию законченный вид, но и существенно убережет его от воздействия внешней среды, а это означает, что ваше изделие проживет намного дольше. Лак может быть глянцевый или матовый на ваш вкус. Можно пользоваться специальным акриловым лаком для художественных работ. Высушить.

Критерии оценивания работы по лепке из солёного теста

№ п/п	Критерии	Выполнено	Выполнено не	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1.	Определение тематики	-выбрана тематика использования элементов		
2.	Оригинальность задумки	-оригинальность задумки -проявление креативности, фантазии		
3.	Качество изготовления	-аккуратность -соотношение цветов -изготовлено согласно тематике		
		Оценка: 8-9 баллов «отлично»; 6-7 баллов «хорошо»; 4-5 балла «удовлетворительно»		

полностью

полностью

ПРИЛОЖЕНИЕ XI.

Рекомендации и критерии оценивания по подготовке мини-проекта фирменного кондитерского изделия

Выполнение творческого проекта происходит в два этапа:

1. Теоретический
2. Практический

Выполнение теоретической части предусматривает самостоятельный выбор рецепта фирменного изделия, выполнение технологических расчётов по составлению рецептуры на данное изделие, с припёка, упёка и массой выхода готового изделия.

Практическая часть заключается в практическом приготовлении разработанного изделия в лаборатории по технологии приготовления пищи, и фактическом сравнении расчетных и опытных данных, а также органолептической оценки блюда. В процессе приготовления оформляется акт отработки изделия и заполняется дегустационный лист, и фиксируются органолептические показатели на блюдо. После практической работы оформляется технико-технологическая карта на изделие. Вся оформленная документация в процессе выполнения теоретической и практической частей является составной частью творческого проекта.

Готовый творческий проект сдаётся на проверку. В случае успешной оценки данное изделие может быть рекомендовано студенту для приготовления на Итоговой Государственной Аттестации.

Содержание творческого отчёта

1. Титульный лист (приложение 1)
2. Акт отработки рецептуры фирменного изделия и технологии приготовления (приложение 2).
3. Технологическая схема приготовления блюда
4. Дегустационный лист (приложение 3)
5. Характеристика органолептических показателей (приложение 4)
6. Расчёт пищевой ценности сырьевого набора, готового блюда (приложение 5).
7. Технологические расчёты рецептуры блюда.
8. Техничко-технологическая карта (приложение 6).
9. Технологическая карта (приложение 7). Выполнение работы

1. Разработка технологии производства

Данный раздел включает подробное описание характеристики сырья, разработку рецептуры, технологии производства и технологическую схему приготовления изделия.

1.1 Характеристика сырья

Следует привести весь перечень сырья, используемый для приготовления данного изделия, включая соль, приправы. Все данные сводятся в таблицу 1. Таблица 1 – Характеристика сырья

Наименование продуктов	Показатель качества	Недопустимые дефекты

1.2 Разработка рецептуры изделия

При разработке рецептур изделия используют старинные забытые рецептуры национальных или зарубежных кухонь, собственный опыт работы.

Отработку рецептур проводят на кондиционном сырье, отвечающем требованиям действующих стандартов (ГОСТ, ОСТ, ТУ).

Составляется проект рецептуры на изделие, на основании которого при практическом приготовлении составляется акт отработки рецептуры фирменного изделия.

Расчёт продуктов осуществляется с расчётом припёка, упёка и массы выхода готового изделия. Расчёты производят по действующим формулам.

Отработку рецептуры проводят с соблюдением действующих санитарнотехнологических требований и режимов обработки.

В процессе отработки рецептуры изделия определяют:

- нормы вложения сырья массой нетто;
- массу подготовленного полуфабриката;
- продолжительность тепловой обработки; \varnothing потери при тепловой обработке;
- \varnothing выход готового изделия.

Отработку проекта рецептуры и технологии производят на небольших партиях.

На отработанную рецептуру изделия составляют акт контрольной отработки (прилагается в проекте фотография изделия)

1.3 Разработка технологии производства изделия

Разработка технологии производства разрабатываемого изделия включает подробное описание технологического процесса, в том числе подготовку кондитерского сырья, замес теста, приготовления изделия, его выпечки и оформления. Указывается оборудование, инвентарь и посуды и их маркировка, температурный и временной режимы.

1.4 Разработка технологической схемы приготовления изделия

При разработке технологической схемы необходимо указывать все параметры технологического процесса, а именно состав, подготовительный этап, собственно приготовление и оформление.

Технологическая схемы выполняется на листах формата А4.

2. Оценка пищевой ценности

Данный пункт включает расчёт пищевой ценности сырьевого набора изделия и расчёт пищевой ценности готового изделия.

Для выполнения данного этапа необходимо знать точную рецептуру изделия, способ тепловой обработки и норму закладки продуктов.

Расчёт пищевой ценности сырьевого набора и готового изделия производят математическим расчётным методом по таблицам справочника химического состава пищевых продуктов.

Расчёт энергетической ценности производится по формуле

$$\text{Эц} = 4 \cdot X + 9 \cdot Y + 3,75 \cdot Z$$

Где Эц. – энергетическая ценность, ккал;

X – количество белков, г;

Y – количество жиров, г;

Z – количество углеводов, г.

Данные расчётов сводятся в таблицу (приложение XI./5).

2.1 Расчёт пищевой ценности сырьевого набора

Химический состав сырья, приведённый в таблицах справочника под редакцией Н.И. Скурихина, представлен на 100 г съедобной части продукта (т.е. на 100 г массы нетто).

Задача состоит в пересчёте данных таблиц химического состава на количество съедобной части продуктов (массу нетто), которое входит в состав разрабатываемого изделия.

Для определения пищевой ценности вычисляют величины таких показателей, как белки, жиры, углеводы. Калорийность и химический состав специй, уксуса, лимонной кислоты, кофе, чая, какао, дрожжей (если они не являются основными компонентами блюда) не вычисляют, так как входят в блюдо в малых количествах и не влияют на общий состав рациона.

2.2 Органолептическая оценка качества готового блюда

Качество кондитерской продукции – комплекс свойств продукции, обуславливающих её пригодность к дальнейшей обработке и (или) употреблению, безопасность для здоровья потребителей, стабильность состава и потребительских свойств.

Качество готовой продукции и её безопасность определяется по органолептическим, физико-химическим и микробиологическим показателям, а также пищевой и энергетической ценности.

Важным средством поддержания требуемого уровня качества продукции является систематический контроль, для обеспечения которого разрабатывается шкала бальной оценки качества продукции (приложение XI./4), с указанием дефектов, возникновение которых возможно при приготовлении, а так же количество снижаемых баллов за каждый дефект.

3. Разработка нормативной документации на кондитерскую продукцию

3.1 Оформление технико-технологической карты

Технико-технологическая карта (ТТК) – является нормативно-техническим документом, дающим право на выработку нового или фирменного изделия.

ТТК состоит из следующих разделов: область применения; перечень сырья; рецептура; технология приготовления; оформление, подача, реализация и хранение блюда; показатели качества и безопасности; пищевая и энергетическая ценность. ТТК на новое изделие. Форма оформления ТТК представлена в приложении XI./6.

В первом разделе ТТК «Область применения» приводится название блюда, а так же название предприятия, где оно вырабатывается.

Во втором разделе ТТК «Перечень сырья» даётся наименование сырья, входящего в рецептуру, и требования действующих ГОСТов, ОСТов, ТУ на указанное сырьё.

В третьем разделе «Рецептура» приводится отработанная рецептура изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления изделия и выхода готового изделия.

В четвёртом разделе «Технология приготовления» даётся технологический процесс приготовления, особенности обработки сырья, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки.

В пятом разделе «Оформление, подача, реализация и хранение изделия» приводятся правила оформления и подачи изделия, температурный режим подачи, сроки реализации.

При определении сроков реализации кондитерской продукции следует руководствоваться санитарными правилами СанПиН 2.3.6.1079-01 «Санитарноэпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья».

В шестом разделе ТТК «Показатели качества и безопасности» приводятся органолептические показатели разрабатываемого изделия. В характеристике органолептических показателей качества указывают внешний вид, цвет, консистенцию, запах (аромат), вкус так, чтобы можно было иметь представление о блюде.

В седьмом разделе «Пищевая и энергетическая ценность» приводится содержание основных пищевых веществ (белков, жиров, углеводов) и энергетическая ценность блюда, рассчитанная на 1 порцию и 100 г готовой продукции. Для оформления этого раздела использую расчётные данные пункта 2.

3.2 Оформление технологической карты

Технологическая карта (ТК) фирменного изделия составляется для приготовления одной и десяти порций. Оформление технологической карты приведено в приложении XI./7.

В разделе карты «рецептура» приводится отработанная рецептура изделия с указанием наименования сырья, нормы закладки сырья массой брутто, нетто, массы полуфабрикатов, получаемых в процессе приготовления изделия и выхода готового изделия для приготовления одной и десяти порций.

В разделе «Технологический процесс» приводится технологический процесс приготовления кулинарной продукции, особенности первичной и тепловой обработки, характеристика изделия по массе, размерам, температурные режимы и продолжительность тепловой обработки.

Мастер производственного обучения _____ /

« _____ » _____ г.

АКТ

отработки рецептуры фирменного изделия и технологии приготовления

Наименование предприятия _____

Дата проведения работ _____

Наименование изделия _____

Наименование продуктов и показателей	Масса брутто, кг	Масса кг нетто,			Средние данные, кг.	Принятая рецептура, кг.
		Опыт 1	Опыт 2	Опыт 3		
Масса набора продуктов*						
Масса п/ф						
Масса готового изделия - в горячем состоянии						
- в остывшем состоянии						
Потери при тепловой обработке, %						

Описание технологического процесса с указанием инвентаря, посуды и
оборудования _____

Заключение _____

Разработчик _____

Органолептическая оценка изделия	Итоговая оценка за изделие																	
	Структура																	
	Запах																	
	Вкус																	
	Цвет																	
	Внешний вид																	
	Подача																	
Соблюдение технологического процесса																		
Соблюдение санитарно-гигиенических требований																		
Подготовленность к работе																		
Внешний вид студента																		
Дегустация																		

I./4

Карта качества

Итоговая оценка органолептических показателей изделия

« _____ »

Показатели	Характеристика*	Количество баллов**
------------	-----------------	---------------------

Внешний вид		
Вкус		
Цвет		
Запах		
Структура		
Итоговая оценка за изделие:		

Примечание: * - указывается характеристика органолептических показателей и дефекты, возникшие при приготовлении.

** - указывается максимальное количество баллов (5 баллов) и снижение по каждому показателю в зависимости от возникшего дефекта.

I./5

Расчёт пищевой ценности сырьевого набора, готового изделия

Энергетическая ценность	ккал																	
	РР																	
	С																	

Витамины	D																			
	B																			
	A																			
Минеральные вещества	Fe																			
	P																			
	Mg																			
	Ca																			
	K																			
	Na																			
Углеводы																				
Жиры																				
Белки																				
Вода																				
Сухие вещества																				
Масса нетто сырья																				
Наименование сырья																				ИТОГО

Примерная форма технико-технологической карты

ОБРАЗЕЦ

УТВЕРЖДАЮ

Приложение XI./6

_____/_____
руководитель предприятия, Ф.И.О.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

Наименование изделия: _____

Область применения: _____

Перечень сырья: _____

Требования к качеству сырья: продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного изделия, соответствуют требованиям нормативных документов и имеют сертификаты соответствия и (или) удостоверения качества.

Пример:

Рецептура

Сырье	Норма закладки на 1 порцию, г.		Норма закладки (нетто), кг.	
	брутто	нетто	10 п.	20 п.
Салат	31,34	21,00	0,21	0,42
Редис	21,50	20,00	0,2	0,4
Огурцы	25,00	20,00	0,2	0,4
Лук зеленый	17,50	14,00	0,14	0,28
Яйца	6,00	6,00	0,06	0,12
Сметана	20,00	20,00	0,2	0,4
Выход готового блюда		100	1	2

Технология приготовления

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Зеленый салат нарезают крупно, редис и огурцы – тонкими ломтиками, лук шинкуют. Овощи перемешивают.

Допускается приготовление салата без огурцов, в этом случае соответственно увеличивают норму редиса и салата. Можно использовать редис, очищенный от кожицы, увеличив соответственно его закладку.

Требования к оформлению, подаче и реализации

Салат укладывают горкой в салатник. При отпуске салат поливают сметаной и оформляют яйцом. Подают при температуре не выше 14°C.

Органолептические показатели

Внешний вид – Овощи нарезанные кусочками по форме и размерам, указанным в технологии, уложены горкой, допускается незначительное отделение жидкости (не более 5%). На поверхности сметана

Цвет Типичный для соответствующих видов овощей и плодов, на поверхности белый

Консистенция Овощи плотные, упругие, хрустящие. Салат сочный

Вкус Типичный для соответствующих видов овощей, умеренно солений с привкусом сметаны

Запах Характерные для овощей с ароматом сметаны

Показатели качества и безопасности

Физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда, соответствуют критериям, указанным в приложении к ГОСТу Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».

Пищевая и энергетическая ценность блюда (изделия), на 100 г

Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал
2,12	4,69	3,64	61,04

Ответственный исполнитель _____
подпись _____ Ф.И.О.

УТВЕРЖДАЮ

Мастер производственного обучения

_____ / _____

«___» _____

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

РЕЦЕПТУРА

Рецептура изделия _____

название блюда

Наименование сырья	На 10 изделий		На 100 изделий	
	брутто, г	нетто, г	брутто, г	нетто, г

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

ТРЕБОВАНИЯ К КАЧЕСТВУ

Внешний вид – Цвет

–

Вкус – Запах

–

Консистенция –

Разработчик _____ / _____

Перечень используемой литературы для выполнения проекта.

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2000 ФЗ-29 2. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. – М.: Хлебпродинформ, 2015 – 619 с. Сборник технологических нормативов.
3. Сборник рецептов национальных блюд и кулинарных изделий, 5 часть. – М.: Хлебпродинформ, 2066 – 760 с.
4. Сборник нормативных и технических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции, - М.: Хлебпродинформ, 2006 г.
5. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2 часть М.: «Хлебпродинформ», 2015 – 560с.

6. Сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, печенье, пряники, коврижки, сдобные булочные изделия, 3 часть, - М.: Хлебпродинформ, 2005 – 720 с.
7. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий диетического питания, М.: Хлебпродинформ, 2012 – 730 с.
8. ГОСТ 50647-94 «Общественное питание. Термины и определения».
9. ГОСТ Р 50763 – 95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
10. ГОСТ Р 50762 – 95 «Общественное питание. Классификация предприятий».
11. ОСТ 28 – 1 – 95 «Общественное питание. Требования к производственному персоналу».
12. СанПиН 2.3.6.1078 – 01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов
13. СанПиН 2.3.6.1079 – 01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья
14. СанПиН 42 – 123 – 4117 – 86 Санитарные правила. Условия, сроки хранения скоропортящихся продуктов
15. СанПиН 2.3.2.1324-03 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов».

Критерии оценивания работы по выполнению проекта

№ n/n	Критерии	Выполнено полностью	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1.	Потенциал студента (команды), реализующей проект	-проект студента (команды) свидетельствует о достаточной компетентности в области вопросов, решению которых посвящен проект.		
2.	Качество содержания материалов, и разработки идеи проекта.	-представленный проект соответствует требованиям содержания; -авторами проекта четко и корректно понимается проблема, на решение которой направлен проект; -проект оригинален, инновационен, носит творческий характер.		
3.	Условия для реализации проекта	-разработаны техническая документация и производственные условия отработки практической части проекта; -материально-технические условия организации достаточны для реализации проекта.		
4.	Оформление проекта	-соблюдена структура проекта; -оформление документации выполнено по формам; - проект оформлен в соответствии		

		с требованиями.
5.	Защита проекта	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - использована терминология; -желательно презентационное сопровождение (не обязательно)
Оценка: 14-15 баллов «отлично»; 12-13 баллов «хорошо»; 10-11 балла «удовлетворительно».		

ПРИЛОЖЕНИЕ XII.

Ведомость учёта
сдачи студентами группы _____ заданий внеаудиторной самостоятельной работы по МДК.04.01
«Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий»

№ п/п	Ф.И. студента	Номера заданий №																			
		1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.	11.	12.	13.	14.	15.	16.	17.	18.	19.	20.
1.																					
2.																					
3.																					
4.																					
5.																					
6.																					
7.																					
8.																					
и т.д.																					

Преподаватель МДК.04.01. «Технология приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий»