

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.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
горячей кулинарной продукции»

МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной
продукции»

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. – 40 с.

Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г., № 384

Методические рекомендации:

обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры менеджмента и индустрии питания от 22 марта 2019г., протокол № 8

Заведующий кафедрой менеджмента и индустрии питания

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

1. Пояснительная записка

Данные указания выпускаются с целью повышения качества образования с прочной гарантией конкурентоспособности и востребованности выпускников на рынке труда.

Структура методических указаний соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Здесь представлен перечень внеаудиторной самостоятельной работы, а также общие рекомендации студенту по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.

Виды самостоятельной работы, помещенные в указаниях, помогут студентам лучше усвоить важнейшие понятия курса, осмыслить их.

Согласно требований ФГОС и плана учебного процесса, каждый студент обязан выполнить по междисциплинарному курсу определенный объем внеаудиторной самостоятельной работы.

Цель методических указаний состоит в:

- обеспечении эффективности самостоятельной работы;
- определении ее содержания;
- установления требований к оформлению и результатам самостоятельной работы.

Целями внеаудиторной самостоятельной работы студентов по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» являются:

1. Систематизация и закрепление полученных теоретических знаний.
2. Углубление и расширение знаний.
3. Формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций.
4. Развитие исследовательских умений. Профессиональные компетенции

ПК 3.1.Организовывать и проводить приготовление сложных супов.

ПК 3.2. Организовывать и проводить приготовление сложных горячих соусов.

ПК 3.3. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из овощей, грибов и сыра.

ПК 3.4. Организовывать и проводить приготовление сложных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Общие компетенции

- 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 личного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

2. Перечень внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ 03.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции»

Тематический план самостоятельной работы студентов

Таблица 1

№ п/п	Наименование темы	Виды самостоятельной работы	Цели самостоятельной работы	Количество часов
1	Тема 1.1. Организация технологических процессов производства сложной горячей кулинарной продукции	Составление схем организации технологических процессов соусного отделения горячего цеха. Подбор оборудования и инвентаря.	Сформировать представление об организации технологических процессов супового и соусного отделений горячего цеха, об оборудовании и инвентаре горячего цеха.	2
2, 3, 4	Тема 1.2. Приготовление сложных супов	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Ассортимент и технология приготовления прозрачных супов западноевропейской кухни», «Основные предпочтения и технологии приготовления супов у различных народов мира», «Пюреобразные супы и супы-кремы. Особенности технологии приготовления и подачи», «История супов русской кухни. Особенности и традиции приготовления и подачи».	Сформировать представление об ассортименте и особенностях приготовления сложных супов.	6

5		Составление алгоритмов и технологических схем приготовления отдельных сложных супов.	Освоить навыки составления алгоритмов и технологических схем приготовления отдельных сложных супов.	1
6		Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству сложных супов».	Освоить навыки оценки качества сложных горячих супов.	1
7		Расчет сырья, определение количества порций сложных супов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	Освоить навыки расчета сырья, определения количества порций сложных супов с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборников рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2
8		Составление технологических и технико-технологических карт.	Освоить навыки составления технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих супов.	2

9, 10, 11		<p>Подготовка к лабораторной работе №1 «Приготовление и отпуск протертых супов. Оценка качества готовой продукции».</p> <p>Подготовка к лабораторной работе №2 «Приготовление и отпуск прозрачных супов. Оценка качества готовой продукции».</p> <p>Подготовка к лабораторной работе №3 «Приготовление и отпуск национальных супов. Оценка качества готовой продукции».</p>	Сформировать представление обучающихся о различных технологиях приготовления и отпуска сложных супов, их отпуске и оформлении, а также об используемых: оборудовании, инвентаре, посуде.	6
12, 13	Тема 1.3. Приготовление сложных горячих соусов и горячих закусок	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные соусные предпочтения и технологии приготовления горячих соусов у различных народов мира», «Ассортимент и особенности приготовления горячих соусов французской кухни», «Рекомендации по подбору соусов к блюдам из мяса, птицы, рыбы».	Сформировать представление об ассортименте и особенностях приготовления сложных горячих соусов.	4
14		Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству горячих сложных соусов и их производных».	Освоить навыки оценки качества сложных соусов и их производных.	1

15		Составление алгоритмов и технологических схем приготовления отдельных сложных горячих соусов	Освоить навыки составления алгоритмов и технологических схем приготовления	1
----	--	--	--	---

		и их производных.	отдельных сложных горячих соусов и их производных.	
16		Расчет сырья для приготовления сложных горячих соусов для подачи определенного количества порций блюд; расчет количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	Освоить навыки расчета сырья для приготовления сложных горячих соусов для подачи определенного количества порций блюд; навыки расчета количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	2
17		Расчет сырья для приготовления сложных горячих закусок с учетом выхода, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	Освоить навыки расчета сырья для приготовления сложных горячих закусок с учетом выхода, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.	2

18, 19		Составление технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих соусов.	Освоить навыки составления технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих соусов.	4
20	Тема 2.1. Приготовление сложных блюд из овощей, грибов и	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии	Сформировать представление об ассортименте и особенностях	2

	круп.	приготовления блюд из овощей и грибов у различных народов мира», «Использование овощей и грибов в блюдах русской кухни: ассортимент, особенности приготовления и подачи», «Блюда из овощей в средиземноморской кухне: особенности приготовления и подачи».	приготовления сложных блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов.	
21		Составление алгоритмов и технологических схем приготовления отдельных сложных блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов.	Освоить навыки составления алгоритмов и технологических схем приготовления отдельных сложных блюд из отварных, припущенных и тушеных овощей и грибов.	1

22		Расчет сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и круп. Определение количества порций сложных блюд из овощей и грибов с учетом их вида, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	Освоить навыки расчета сырья для приготовления сложных блюд из овощей, грибов и круп, определения количества порций сложных блюд из овощей и грибов с учетом их вида, кондиции, сезона, совместимости и взаимозаменяемости продуктов, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2
----	--	---	---	---

23		Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству горячих сложных блюд из овощей, грибов и круп».	Освоить навыки оценки качества сложных горячих блюд из овощей, грибов и круп.	1
24, 25		Составление технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и круп.	Освоить навыки составления технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд из овощей, грибов и круп.	4

26		Подготовка к лабораторной работе №4 «Приготовление и отпуск сложных горячих блюд из овощей и грибов. Оценка качества готовой продукции».	Сформировать представление обучающихся о различных технологиях приготовления и отпуска сложных горячих блюд из овощей и грибов, их отпуске и оформлении, а также об используемых: оборудовании, инвентаре, посуде.	2
27	Тема 2.2. Приготовление блюд из сыра	Подготовка докладов и рефератов по темам: «История и происхождение сыров и сыроварения», «Вкусовые особенности и технология производства сыров у различных народов мира», «Актуальные направления в приготовлении и подаче блюд из сыра».	Сформировать представление об ассортименте и особенностях приготовления блюд из сыра.	2
28		Подготовка к лабораторной работе №5 «Приготовление и отпуск	Сформировать представление обучающихся о	2

		горячих блюд из сыра. Оценка качества готовой продукции».	различных технологиях приготовления и отпуска горячих блюд из сыра, их отпуске и оформлении, а также об используемых: оборудовании, инвентаре, посуде.	
--	--	---	--	--

29	Тема 2.3. Приготовление сложных блюд из рыбы.	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих блюд из рыбы у различных народов мира», «Горячие блюда из рыбы в русской кухне. Особенности приготовления и подачи», «Ассортимент, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из нерыбных продуктов моря».	Сформировать представление об ассортименте и особенностях приготовления сложных горячих блюд из рыбы и нерыбных продуктов моря».	2
30		Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	Освоить навыки расчета сырья, гарниров, определение количества порций блюд из рыбы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2
31		Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству горячих сложных блюд из рыбы».	Освоить навыки оценки качества сложных горячих блюд из рыбы.	2

32		Составление технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд из рыбы.	Освоить навыки составления технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд из рыбы.	2
33, 34		Подготовка к лабораторной работе №6 «Приготовление и отпуск сложных блюд из отварной, припущенной и запеченной рыбы. Оценка качества готовой продукции». Подготовка к лабораторной работе №7 «Приготовление и отпуск сложных блюд из жареной, тушеной и рубленой рыбы. Оценка качества готовой продукции».	Сформировать представление обучающихся о различных технологиях приготовления и отпуска сложных горячих блюд из рыбы, их отпуске и оформлении, а также об используемых: оборудовании, инвентаре, посуде.	4
35, 36, 37	Тема 2.4. Приготовление сложных блюд из мяса.	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих блюд из мяса у различных народов мира», «Традиции приготовления блюд из мяса в русской кухне. Ассортимент, особенности приготовления и подачи», «Ассортимент, особенности приготовления и отпуска	Сформировать представление об ассортименте и особенностях приготовления сложных горячих блюд из мяса.	6

		горячих блюд из диких животных», «Блюда из жареного мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов», «Блюда из запеченного мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов», «Блюда из тушеного и рубленого мяса. Рекомендации по подбору гарниров и соусов».		
38		Составление алгоритмов и технологических схем приготовления отдельных сложных горячих блюд из мяса.	Освоить навыки составления алгоритмов и технологических схем приготовления отдельных сложных горячих блюд из мяса.	2
39		Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	Освоить навыки расчета сырья, гарниров, определение количества порций блюд из мяса с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	2
40		Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству горячих сложных блюд из мяса».	Освоить навыки оценки качества сложных горячих блюд из мяса.	2

41, 42		Составление технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд из мяса.	Освоить навыки составления технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд из мяса.	4
43, 44		Подготовка к лабораторной работе №8 «Приготовление и отпуск сложных блюд из жареного мяса. Оценка качества готовой продукции». Подготовка к лабораторной работе №9 «Приготовление и отпуск сложных блюд из запеченного и тушеного мяса. Оценка качества готовой продукции».	Сформировать представление обучающихся о различных технологиях приготовления и отпуска сложных горячих блюд из мяса, их отпуске и оформлении, а также об используемых: оборудовании, инвентаре, посуде.	4

45, 46	Тема 2.5. Приготовление сложных блюд из домашней птицы.	Подготовка докладов и рефератов по темам: «Основные предпочтения и технологии приготовления горячих блюд из домашней птицы у различных народов мира», «Традиции приготовления блюд из птицы в русской кухне. Ассортимент, особенности приготовления и подачи», «Ассортимент, особенности приготовления и отпуска горячих блюд из пернатой дичи», «Технология приготовления блюд кавказской кухни из сельскохозяйственной птицы. Гарниры и соусы,	Сформировать представление об ассортименте и особенностях приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы.	4
--------	--	--	---	---

		используемые при приготовлении и отпуске блюд», «Ассортимент, особенности приготовления и подачи блюд из кролика».		
47		Расчет сырья, гарниров, определение количества порций блюд из домашней птицы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	Освоить навыки расчета сырья, гарниров, определение количества порций блюд из домашней птицы с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья, руководствуясь данными сборника	2

			рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативных документов.	
48		Составление таблицы: «Требования, предъявляемые к качеству горячих сложных блюд из домашней птицы».	Освоить навыки оценки качества сложных горячих блюд из домашней птицы.	2
49, 50		Составление технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы.	Освоить навыки составления технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд из домашней птицы.	4
51		Подготовка к лабораторной работе №10 «Приготовление и отпуск сложных блюд из домашней птицы. Оценка качества готовой	Сформировать представление обучающихся о различных технологиях приготовления и	2
		продукции».	отпуска сложных горячих блюд из домашней птицы, их отпуске и оформлении, а также об используемых: оборудовании, инвентаре, посуде.	

Памятка студенту «Алгоритмы выполнения различных видов самостоятельной работы»

Формы самостоятельной работы студентов

Таблица 2

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Методические указания
1	Проработка конспектов занятий	<p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. Прочитайте лекционный материал по своему конспекту, стараясь выделить основные понятия, формулы.</p> <p>Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендуемой литературе.</p> <p>Найдите в словаре значение незнакомых слов и терминов.</p> <p>Оформите ответы на вопросы по материалу конспекта.</p> <p>Проводите самоконтроль.</p>
2	Работа с нормативнотехнической документацией	<p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.</p> <p>Изучите и систематизируйте официальные государственных документов – законов, постановлений, указов, нормативно-инструкционных и справочных материалов с использованием информационно-поисковых систем «Консультант-плюс», «Гарант», глобальной сети «Интернет».</p> <p>Составьте список ключевых слов из текста так, чтобы он</p>

		отражал суть содержания. Проводите анализ и самоконтроль работы над сообщением.
3	Подготовка сообщений.	Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. Изучите материал, касающийся темы сообщения не менее чем по двум рекомендуемым источникам. Составьте план сообщения, запишите его. Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана. Составьте список ключевых слов из текста так, чтобы он отражал суть содержания. Составьте окончательный текст сообщения. Оформите материал сообщения. Ответьте после чтения на вопросы и задания к текстам источника. Перескажите сообщение еще раз. Проводите анализ и самоконтроль работы над сообщением.
4	Составление схем организации	Ознакомьтесь с темой практического занятия, его целями. Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и

	технологических процессов соусного отделения горячего цеха. Подбор оборудования и инвентаря.	источников. Воспользуйтесь материал учебника, справочной литературой. Составьте схему организации технологических процессов соусного отделения горячего цеха. Подберите оборудование и инвентарь для супового и соусного отделений горячего цеха. Проведите анализ и самоконтроль выполненной работы.
5	Работа с таблицами.	Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. Повторите лекционный материал и учебный материал, касающийся выбранной темы. Внимательно изучите, разделяя таблицы, название строк и столбцов. Продумайте ход заполнения таблицы. Заполните ячейки таблицы. Оформите таблицу в соответствии и требованиями к оформлению таблиц. Проведите анализ и самоконтроль таблицы.

6	Составление технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд.	<p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.</p> <p>Повторите лекционный материал и учебный материал, касающийся выбранной темы. Внимательно изучите, разделяя таблицы, название строк и столбцов.</p> <p>Продумайте ход заполнения технологических и техникотехнологических карт.</p> <p>Заполните бланки технологических и технико-технологических карт в соответствии и требованиями к их оформлению.</p> <p>Проведите анализ и самоконтроль технологических и технико-технологических карт.</p>
7	Расчет типовых технологических задач.	<p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.</p> <p>Повторите теоретический материал, соответствующий данной теме.</p> <p>Воспользуйтесь материал учебника, справочной литературой.</p> <p>Выполните расчет технологической задачи по алгоритму.</p> <p>Проведите анализ и самоконтроль выполненной работы.</p>
8	Составление алгоритмов и технологических схем приготовления отдельных сложных горячих блюд.	<p>Ознакомьтесь с темой практического занятия, его целями и задачами.</p> <p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.</p> <p>Воспользуйтесь материал учебника, справочной литературой.</p> <p>Составьте алгоритмы и технологические схемы приготовления отдельных сложных горячих блюд по заданию.</p> <p>Проведите анализ и самоконтроль выполненной работы.</p>
9	Подготовка к лабораторным работам	<p>Ознакомьтесь с темой лабораторной, ее целями и задачами.</p> <p>Изучите перечень знаний и умений, которыми должен овладеть студент в ходе практического занятия.</p> <p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.</p> <p>Прочитайте лекционный материал по теме занятия в конспекте.</p> <p>Прочитайте материал по теме лабораторной работы в рекомендованных источниках – сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий.</p>

		<p>Ответьте на контрольные вопросы.</p> <p>Выпишите требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Повторите правила организации и охраны труда при выполнении лабораторной работы.</p>
10	Поиск информации в Интернете	<p>Внимательно изучите тему и формулировку задания.</p> <p>Выпишите ключевые слова, чтобы определить объект поиска, сформулировать, какую информацию необходимо найти.</p> <p>Правильно будет дать запрос одно или два ключевых слова, связанных с искомой темой.</p> <p>Откройте браузер и воспользуйтесь наиболее распространенными машинами (Яндекс и др.).</p> <p>Введите запрос и проверьте орфографию запроса.</p> <p>Выберите в результатах поиска тот документ, содержание которого ближе к искомой теме, чем остальные, и нажмите на ссылку.</p> <p>Изучите несколько документов, соответствующие запросу, критически осмысливая, сравнивая и анализируя найденную информацию.</p> <p>Обязательно скопируйте адреса сайтов, информацией которых воспользовались, чтобы дать ссылку на авторство в своем отчете.</p>

3. Общие рекомендации студенту по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

1. Внимательно выслушайте или прочитайте тему, цели и задачи самостоятельной работы.

2. Обсудите текст задания с преподавателем и группой, задавайте вопросы — нельзя оставлять не выясненными или непонятными ни одного слова или вопроса.
3. Внимательно прослушайте рекомендации преподавателя по выполнению самостоятельной работы.
4. Внимательно изучите письменные методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы.
5. Ознакомьтесь со списком литературы и источников по заданной теме самостоятельной работы.
6. Повторите весь теоретический материал по конспектам и другим источникам, предшествовавший самостоятельной работе, ответьте на вопросы самоконтроля по изученному материалу.
7. Подготовьте все необходимое для выполнения задания, рационально (удобно и правильно) расположите на рабочем месте.
8. Продумайте ход выполнения работы, составьте план, если это необходимо.
9. Если вы делаете сообщение или доклад, то обязательно прочтите текст медленно вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов, стараясь запомнить информацию.
10. Если ваша работа связана с использованием ИКТ, проверьте наличие и работоспособность программного обеспечения, необходимого для выполнения задания.
11. Не отвлекайтесь при выполнении задания на посторонние, не относящиеся к работе, дела.
12. Сдайте готовую работу преподавателю для проверки точно в срок.

Форма отчета для сообщения

Сообщение оформляется текстовым файлом, набранным компьютерным способом в одном из текстовых процессоров и распечатывается на листах А4.

Объем сообщения – не более 3 страниц печатного текста.

Отчет должен иметь следующую структуру:

1. Титульный лист.
2. Текст сообщения.
3. Список использованных источников.

Сообщения оформленные не по правилам, не принимаются и не оцениваются.

Если работа сдана не во время, преподаватель имеет право снизить оценку на 1 балл.

Познакомьтесь с правилами конспектирования.

1. Записать название конспектируемого произведения (или его части) и его выходные данные.
2. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его.
3. Составить план - основу конспекта.
4. Конспектируя, оставить место (широкие поля) для дополнений, заметок, записи незнакомых терминов и имен, требующих разъяснений.
5. Помнить, что в конспекте отдельные фразы и даже отдельные слова имеют более важное значение, чем в подробном изложении.
6. Запись вести своими словами, это способствует лучшему осмыслению текста.
7. Применять определенную систему подчеркивания, сокращений, условных обозначений.
8. Соблюдать правила цитирования - цитату заключать в кавычки, давать ссылку на источник с указанием страницы.
9. Научитесь пользоваться цветом для выделения тех или иных информативных узлов в тексте. У каждого цвета должно быть строго

однозначное, заранее предусмотренное назначение. Например, если вы пользуетесь синими чернилами для записи конспекта, то: красным цветом - подчеркивайте названия тем, пишите наиболее важные формулы; черным - подчеркивайте заголовки подтем, параграфов, и т.д.; зеленым - делайте выписки цитат, нумеруйте формулы и т.д. Для выделения большей части текста используется отчеркивание.

10. Учитесь классифицировать знания, т.е. распределять их по группам, параграфам, главам и т.д. Для распределения можно пользоваться буквенными обозначениями, русскими или латинскими, а также цифрами, а можно их совмещать.

Критерии оценки конспекта

Таблица 3

№ п/п	Критерии оценки	«5»	«4»	«3»	«2»
1	Объем выполненной работы	Оптимален	Оптимален	Занижен Завышен	Занижен Завышен
2	Логическая последовательность и связанность материала	Оптимальна	Незначительно нарушена	Нарушена	Отсутствует
3	Полнота изложения содержания	Оптимальна	Не выдержана	Не выдержана	Не выдержана
4	Сохранение основной идеи через весь конспект	Имеется	Имеется	Нарушена	Отсутствует
5	Использование дополнительной литературы	Имеется	Имеется	Не достаточно	Не используется

Общие правила по написанию реферата

Реферат – это самостоятельная исследовательская работа, в которой студент раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носит проблемно-тематический характер.

Требования к реферату

1. Необходимо правильно сформулировать тему, отобрать по ней необходимый материал.
2. Использовать только тот материал, который отражает сущность темы.
3. Во введении к реферату необходимо обосновать выбор темы.
4. После цитаты необходимо делать ссылку на автора, например [№ произведения по списку, стр.].
5. Изложение должно быть последовательным. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки.
6. В подготовке реферата необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет.
7. Оформление реферата (в том числе титульный лист, литература) должно быть грамотным.
8. Список литературы оформляется с указанием автора, названия источника, места издания, года издания, названия издательства, использованных страниц.

Общие правила по написанию доклада

Доклад — это развернутое изложение какой-либо темы, сделанное устно в публичном выступлении

Требования к докладу

Целью доклада является формирование научно-исследовательских навыков и умений у студентов, способствование овладению методам научного познания, научиться критически мыслить. Здесь главной составляющей будет считаться выступление на публике. Доклад мало написать, с ним еще нужно обязательно выступить. Объем доклада варьируется от 12 до 15 страниц в зависимости от назначения и состава доклада. Структура доклада отличается от структуры реферата.

1. Вступление. Во вступлении указываются тема доклада, цель доклада, связь данной темы с другими темами, актуальность доклада, проблематика доклада, краткий обзор литературы по изученной теме.
2. Основная часть, которая включает в себя логичное и последовательное изложение материала.
3. Заключение, в котором подводятся итоги, формулируются выводы и обобщения, подчеркивается значение этой проблематики в современном обществе, выделяются основные проблемы и пути их решения.
4. Немаловажной частью здесь будут различные приложения: графики, схемы, таблицы, иллюстрации.

В то время как доклад является конкретным изложением, реферат представляет собой обобщение информации. Реферат может быть основан на одном или нескольких источниках, которые освещаются в реферате в виде обобщения материала источников. При этом реферат подразумевает обязательное наличие нескольких точек зрения на поставленный в реферате вопрос. На основании этих точек зрения должен быть сделан собственный вывод.

Доклад предполагает конкретный развернутый ответ на заданную тему, обычно основан на одной точке зрения. При этом доклад делается как выступление, а реферат обычно предоставляют в письменной форме. Исключение составляет выступления с рефератами на семинарах.

Требования к оформлению реферата и доклада

- Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 .
- Реферат (доклад) должен быть выполнен любым печатным способом, с использованием компьютера и принтера на одной стороне бумаги формата «правила оформления»). Текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта – черный. Интервал – 1,5.

Размер абзацного отступа – 1,25. Размер шрифта (кегель) – 14. Тип шрифта – Times New Roman. Размеры полей: правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм. Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится.

- Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив.
- Перенос слов недопустим!
- Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.
- Подчеркивать заголовки не допускается.
- Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).
- Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.
- В тексте рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.
- Перечисления, встречающиеся в тексте, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка. Оформление литературы:

Каждый источник должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- фамилия и инициалы автора;
- наименование;

- издательство;
- место издания; - год издания.

Все источники, включенные в библиографию, должны быть последовательно пронумерованы и расположены в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления Правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники – в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора.

В конце работы размещаются приложения. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его номера. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Критерии оценок рефератов и докладов:

- Актуальность темы;
- Соответствие содержания теме;
- Глубина проработки материала;
- Правильность и полнота использования источников; - Соответствие оформления реферата стандартом.

На «отлично»:

1. Присутствие всех вышеперечисленных требований;

2. Знание учащимся изложенного материала, умение грамотно и

аргументировано изложить суть проблемы;

3. Присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;

4. Умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы;
5. Умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании работы;
6. Наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном. Т.е. при защите надо показать не только «знание - воспроизведешь», но и «знание -понимание», «знание - умение». На «хорошо»:
 - 1.Мелкие замечания по оформлению работы;
 2. Незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

На «удовлетворительно»:

1. Тема раскрыта недостаточно полно;
2. Неполный список литературы и источников;
3. Затруднения в изложении, аргументировании.

Общие правила составления схем (алгоритмов)

1. Прочтите и запишите рецептуру горячего блюда.
2. Ознакомьтесь с технологической документацией.
3. Изучите технологию приготовления, требования к качеству, режимы хранения, способы оформления готового блюда, рекомендуемые соусы для отпуска.
4. В верхней строке укажите основное сырье и дополнительные ингредиенты. Поместите их в рамки.
5. От каждого продукта проведите стрелки и укажите технологическую операцию в соответствии с последовательностью технологического процесса.

Стрелки не должны пересекаться.

6. Укажите продукты и соусы, используемые при подаче горячего блюда.

Общие правила составления технологических и технико-технологических карт для приготовления сложных горячих блюд

Технико- технологические карты разрабатываются на фирменные блюда и кулинарные изделия, изготавливаемые и реализуемые только в данном предприятии. Наряду с технологией приготовления продукции и нормами закладки продуктов в нее включаются требования к безопасности используемого сырья, технологического процесса, требования к безопасности используемого сырья, технологического процесса, требования к оформлению, подаче и хранению готового блюда или полуфабриката, а также результаты лабораторных исследований продукции по показателям безопасности.

Технико-технологическая карта составляется на основании Сборника рецептур или акта контрольной проработки и состоит из таких разделов:

1. Наименование изделия и область применения. Здесь указывается точное название блюда (изделия), которое нельзя изменить без утверждения, конкретизируется перечень предприятий (филиалов), подведомственных предприятий, имеющих право на производство и реализацию данного блюда (изделия).
2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия) или полуфабриката. Здесь перечисляются все виды продуктов, необходимых для изготовления данного блюда (изделия).
3. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода полуфабриката и готового изделия. Здесь указываются реальные нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1, 10 и более порций, килограммов или штук, выход полуфабрикатов и готовой продукции.
4. Требования к качеству сырья. Ставится отметка о соответствии продовольственного сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых для изготовления данного блюда (изделия), требованиям

нормативных документов, а также о наличии сертификата соответствия и удостоверения качества.

5. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), степень зачистки и вид нарезки сырья, с указанием размера в мм при подготовке к приготовлению блюда. В том числе полностью описываются режимы холодной и тепловой обработки. Технология приготовления блюд и кулинарных изделий должна обеспечивать соблюдение показателей и требований безопасности, установленных действующими нормативными актами.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению, предусматривающие особенности оформления и правила подачи блюда (изделия), требования и порядок реализации кулинарной продукции, условия, сроки реализации и хранения, а при необходимости – и условия транспортировки п/ф, условия продажи на вынос.

7. Показатели качества и безопасности — это органолептические показатели блюда (изделия) или полуфабриката: вкус, цвет, запах, консистенция, а также основные физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда (изделия).

8. Каждой технико-технологической карте присваивается порядковый номер. Карту подписывает зав. производством, шеф-повар и учетчик, утверждает руководитель предприятия или его заместитель. Срок действия технологических карт определяет руководитель предприятия.

Бланки заполнения технологических и технико-технологических карт приведена в приложениях 1 и 2.

Общие правила составления таблиц: «Требования, предъявляемые к качеству горячих сложных блюд»

1. Прочтите названия оглавлений таблицы.
2. Прочтите текст и с помощью карандаша, укажите в нем материалы к каждой графе.
3. Запишите в соответствующие графы таблицы указанные материалы из текста в сокращенном виде, заполните таблицу показателей качества изделий по форме:

Оценка качества блюда

Таблица 4

№ п/п	Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
1						
2						
3						
...						

Общие правила составления схем организации технологических процессов горячего цеха.

1. Ознакомьтесь с ассортиментом продукции горячего цеха.
2. Ознакомьтесь с организацией специализированных рабочих мест в суповом отделении горячего цеха.
3. Дайте характеристику рабочих мест в суповом отделении горячего цеха.
4. Ознакомьтесь с организацией специализированных рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.
5. Дайте характеристику рабочих мест в соусном отделении горячего цеха.
6. Осуществите подбор оборудования и инвентаря, используемого в отделениях горячего цеха. Заполните таблицы в соответствии с заданием преподавателя по форме:

Технологическое оборудование

Таблица 5

№ п/п	Вид технологического оборудования	Модель технологического оборудования	Размещение в цехе	Назначение
1.				
2.				
...				

Производственный инвентарь

Таблица 6

№ п/п	Вид производственного инвентаря	Использование на рабочем месте, участке в цехе	Назначение
1.			
2.			
...			

Общие правила решения задач по расчету сырья, гарниров, определение количества порций горячих сложных блюд с учетом сезона, вида, кондиции, совместимости и взаимозаменяемости сырья.

1. Внимательно прочтите и поймите условие задачи.
2. Перескажите ее содержание.
3. Запишите краткое условие задачи, анализируя данные.
4. Если возможно, сделайте рисунок или схему, иллюстрирующие условия задачи.
5. Разделите задачу на очевидные части.
6. Осмыслите решение каждой части и их взаимосвязь.
7. Для решения задачи необходимо использовать данные Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий, нормативные документы.
8. Используйте унифицированные формулы перерасчёта.
9. Дайте четкий ответ на поставленный вопрос. Проверьте ответ.
10. Поищите другое решение задачи. Сравните его с первым. Сделайте выводы.

5. Литература и Интернет источники

Код	Наименование литературы
1. ОСНОВНАЯ	
1.1. Печатное издание	
1.1.1.	Технология продукции общественного питания: учебник и практикум по СПО/ И.В. Васильева, Е.В. Мясникова, А.С. Безряднова -2-е изд., перераб. и доп.-М.:Издательство Юрайт, 2018г. – 414с. http://biblio-onlin.ru/viewer/tehnologiya-produkukcii-obschestvennogo-pitaniya414320#page/2
1.1.2.	Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (Л.Е. Голунова) – «ПРОФИКС» Санкт-Петербург, 2014. – 866с.
1.2. Электронные издание	
1.2.1.	Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы http://www.pitportal.ru ; http://www.normacs.ru -сборники нормативов.
2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ	
2.1. Печатное издание	
2.1.1.	Сборник рецептур блюд зарубежной кухни/– 4-е изд. под ред. А.Т. Васюковой М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2017
2.1.2.	Сологубова Г.С. «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания». – М.: Издательство Юрайт, 2019. – 332с. https://biblio-online.ru/viewer/organizaciya-proizvodstva-i-obsluzhivaniyana-predpriyatiyah-obschestvennogo-pitaniya-427592#page/1

Пример оформления технико-технологической карты на блюдо

«УТВЕРЖДАЮ»
ДИРЕКТОР КАФЕ

_____ Чернытина Е. В.
«15» мая 2018 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1.

на блюдо «Плов вегетарианский»

1. Область применения

1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Плов вегетарианский», вырабатываемое кафе и его филиалом.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления блюда «Плов вегетарианский» используют следующее сырье:

Крупа рисовая
Лук репчатый
Морковь
Перец красный сладкий
Кабачки
Баклажаны
Масло сливочное

или продукты зарубежных фирм, имеющие сертификаты и удостоверения качества РФ.

2.2. Сырье, используемое для приготовления блюда «Плов вегетарианский», должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепт

3.1. Рецепт блюда «Плов вегетарианский»

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Крупа рисовая	50	50
Масса готовой каши	-	140
Лук репчатый	30	25
Морковь	25	20
Масло оливковое	15	15
Масса пассерованного лука	-	18,5
Масса пассерованной моркови	-	15
Перец красный сладкий	40	30
Масса пассерованного перца	-	23,4
Овощной бульон	140	140
Тимьян сухой	12	12
Сливочное масло	15	15
Кабачки	100	67
Масса припущенных кабачков	-	52
Баклажаны	60	57
Масса жареных баклажан	-	45

Выход:	-	300
--------	---	-----

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «Плов вегетарианский» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий (2009 г).

4.2. Очищенные от кожицы кабачки и баклажаны нарезают кубиками и обжаривают 10 - 15 мин. Подготовленную морковь и репчатый лук нарезают мелким кубиком и пассеруют раздельно на оливковом масле.

Перец сладкий промывают, подрезают вокруг плодоножки и удаляют ее вместе с семенами, нарезают кубиками и пассеруют.

Рис промывают, заливают овощным бульоном, варят в течение 30 мин, затем добавляют все овощи, тимьян и сливочное масло и варят до полного размягчения риса.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «Плов вегетарианский» подают в горшочке или сковородке, в котором оно приготавливалось.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 60 – 65 °С.

5.3. Срок годности при хранении на мармите или горячей плите не более 2 ч.

Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – зерна риса не разварившиеся, овощи сохранили первоначальную нарезку.

Консистенция – мягкая, сочная.

Цвет – характерный для каждого вида овощей.

Вкус – умеренно соленый, характерный для овощного плова. Запах – характерный для овощных блюд.

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее)	22,4
Массовая доля жира, % (не менее)	3,6
Массовая доля соли, % (не более)	0,7

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта	1*10 ³
Бактерии группы кишечных палочек, не допускается в массе продукта, г/см ³	1,0
Коагулазоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г/см ³	1,0
Proteus допускается в массе продукта, г/см ³	0,1
Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г/см ³	25

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Энергетическая ценность, ккал
----------	---------	-------------	-------------------------------

5,4	28,1	44,5	442,7
-----	------	------	-------

Ответственный разработчик Кульнева Т. Л.

Приложение 2

Бланк технологической карты

Наименование предприятия

Рецептура № _____

Технологическая карта № _____

Наименование блюда

Наименование продуктов	Вес брутто (г)	Вес нетто(г)	Вес готового продукта (г)	Технология приготовления, оформления правила подачи, температура отпуска и срок реализации блюда
Выход:	-	-		

Органолептические показатели качества готового блюда:

Внешний вид:

Цвет:

Вкус и запах:

Консистенция: