Министерство образования, науки и молодёжной политики Нижегородской области

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

**«Ветлужский лесоагротехнический техникум»**

РАССМОТРЕНО: СОГЛАСОВАНО:

на заседании методической комиссии Зам. директора по УПР

технолого - экономического цикла

Протокол заседания МК Александрова Т.Б.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

« »\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г

№\_\_\_\_\_ от «\_\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_2020 г.

Руководитель МК

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Лаврёнова Т.А.

**Методические рекомендации**

**выполнения самостоятельной учебной работы ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**по МДК. 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента**

**МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента .**

**образовательной программы СПО по специальности 43.02.15**

**Поварское и кондитерское дело**

**Форма обучения – очная**

**Профиль – естественнонаучный**

**Ветлужский район**

**2020г**

Методические рекомендации выполнения самостоятельной учебной работы **модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

поМДК. 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, разработаны

в соответствии с ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

Организация-разработчик: - ГБПОУ «Ветлужский лесоагротехнический техникум».

Разработчик: - Лисина Наталья Николаевна – преподаватель общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, высшая кв.кат.

.

СОДЕРЖАНИЕ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА |  | |
| Тематический план проведения самостоятельной учебной работы. |  | |
| ПМ 03**.** Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания  поМДК. 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -10 ч  МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента -14 ч  *Самостоятельная работа № 1.* *Подготовка компьютерных презентаций по темам МДК* .Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.  *Самостоятельная работа № 2* . Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.  *Самостоятельная работа № 3.* Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.  *Самостоятельная работа № 4* Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов  *Самостоятельная работа № 5.* Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. |  | |
| ЗАКЛЮЧЕНИЕ | |  |
| Список используемых источников | |  |
| ПРИЛОЖЕНИЯ  ПРИЛОЖЕНИЕ 1. Рекомендации по работе с учебной и специальной литературы.  ПРИЛОЖЕНИЕ 2. Рекомендации и критерии оценивания по составлению сообщений.  ПРИЛОЖЕНИЕ 3 . Правила подготовки публичного выступления.  ПРИЛОЖЕНИЕ 4 Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами.  ПРИЛОЖЕНИЕ 5 Рекомендации и критерии оценивания по составлению схем.  ПРИЛОЖЕНИЕ6 Рекомендации и критерии оценивания по решению задач  ПРИЛОЖЕНИЕ 7 Рекомендации и критерии оценивания по разработке инструкционно-технологических карт.  ПРИЛОЖЕНИЕ 8 Рекомендации и критерии оценивания по подготовке слайд-презентации.  ПРИЛОЖЕНИЕ  9 Рекомендации и критерии оценивания по подготовке отчётов по лабораторно-практическим занятиям.  ПРИЛОЖЕНИЕ 10 Рекомендации и критерии оценивания по составлению карт качества готовых изделий  ПРИЛОЖЕНИЕ11 План цехов на кулинарном производстве , схемы подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте | |  |

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обучающийся 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 рабочих программ общепрофессиональных дисциплин и профессиональных модулей, предусматривается проведение самостоятельных аудиторных работ в объёме 24 часов

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.

Цели методической разработки:

-реализация требований к результатам освоения рабочей программы по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

-оказание помощи студентам в организации самостоятельной учебной работы при изучении **модуля ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

**МДК. 03.01.**  Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

**МДК 03.02 .**  Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

В методических рекомендациях изложены содержание самостоятельных работ, рациональные методы и приёмы их выполнения. Систематически присутствует самостоятельное изучение необходимой информации для выполнения разного рода заданий; даны рекомендации по самостоятельному выполнению заданий .Описаны формы контроля и критерии оценивания заданий самостоятельной учебной работы.

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.

Результатами освоенияобщепрофессиональных дисциплин и профессионального модуля являются:

В результате изучения профессионального модуля студент должен освоить вид профессиональной деятельности  **«**Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания» и соответствующие ему профессиональные компетенции:

**1.2.1. Общие компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| **Код** | **Наименование общих компетенций** |
| ОК 01. | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках |
| ОК 11 | Планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере |

**1.2.2. Профессиональные компетенции**

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 3 | Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.1. | Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 3.2 | Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.3 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.4 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.5 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.6 | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |
| ПК 3.7 | Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания |

В результате освоения профессионального модуля студент **должен:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Иметь практический опыт** | разработки ассортимента холодной кулинарной продукции с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  разработки, адаптации рецептур с учетом взаимозаменяемости сырья, продуктов, изменения выхода продукции, вида и формы обслуживания;  организации и проведении подготовки рабочих мест, подготовки к работе и безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами  подбора в соответствии с технологическими требованиями, оценки качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовления различными методами, творческого оформления, эстетичной подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  упаковки, хранения готовой продукции с учетом требований к безопасности;  контроля качества и безопасности готовой кулинарной продукции;  контроля хранения и расхода продуктов |
| **уметь** | разрабатывать, изменять ассортимент, разрабатывать и адаптировать рецептуры холодной кулинарной продукции в соответствии с изменением спроса, с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания;  обеспечивать наличие, контролировать хранение и рациональное использование сырья, продуктов и материалов с учетом нормативов, требований к безопасности;  оценивать их качество и соответствие технологическим требованиям;  организовывать и проводить подготовку рабочих мест, технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов в соответствии с инструкциями и регламентами;  применять, комбинировать различные способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости основного сырья и дополнительных ингредиентов, применения ароматических веществ;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| **знать** | требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условия и сроки хранения холодных блюд, кулинарных изделий и закусок сложного приготовления, в т.ч. авторских, брендовых, региональных;  рецептуры, современные методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента, в том числе авторских, брендовых, региональных;  актуальные направления в приготовлении холодной кулинарной продукции;  способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении холодной кулинарной продукции;  правила составления меню, разработки рецептур, составления заявок на продукты;  виды и формы обслуживания, правила сервировки стола и правила подачи холодных блюд, кулинарных изделий и закусок |

Тематический план проведения самостоятельной учебной работы МДК. 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента .

, который оставлен на основе учебного плана и рабочих программ ,с учётом требований к результатам изучения.

1. Тематический план проведения самостоятельной учебной работы

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование разделов и тем | Виды самостоятельной работы | Кол-во часов |
| 1.  2. | МДК. 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента  МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента . | 1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.   1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем). 2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. 3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. 4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента. 5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций. 6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР. 7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.   8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела. | 10 ч  14 ч |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Методические рекомендации

выполнения самостоятельной учебной работы

по МДК. 03.01 Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

МДК03.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

созданы в помощь при выполнении самостоятельной учебной работы.

Основной целью  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 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.

**ПМ.03 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания**

Самостоятельная работа № 1 *Подготовка компьютерных презентаций по темам Мдк*

МДК. 03.01. Технология и организация процессов приготовления, подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

*образец*

Тематика самостоятельной работы: *Подготовка компьютерных презентаций по темам Мдк например,*

*Тема 1.*Характеристикапроцессов приготовления,подготовки к реализациии хранения холодныхблюд, кулинарных изделийи закусок.

*Цель:*углубление и расширение знаний поорганизации процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

*Содержание самостоятельной работы*

Изучить и проанализировать информацию основных учебных и дополнительных источников (см. Приложение 1)

Подготовить презентации по предложенным темам на выбор (см. Приложение 8.)

Подготовиться к публичному выступлению по представлениюпрезентаций(см. Приложение3)

*Форма контроля:* Публичное представление презентаций на занятиях.

*Рекомендуемые к выбору источники для работы:*

Основная литература:

1. Е.А. Качурина Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
2. Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания: учебник / В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2018.- 416с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

Вопросы для самоконтроля:

Объясните необходимость строго соблюдения санитарно-гигиенических правил при приготовлении холодных блюд и закусок.

Назовите основные правила подготовки продуктов к приготовлению холодных блюд и закусок.

Укажите цех, в котором осуществляется приготовление холодных блюд и закусок и опишите оснащение рабочих мест.

Создайте таблицу условий и сроков хранения всех групп холодных блюд и закусок.

Самостоятельная работа № 2

МДК 03.02 **.**  Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

*Тематика самостоятельной работы:Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

*Цель:*углубление и расширение теоретических знаний поприготовлению, подготовке к реализации салатов разнообразногоассортимента.

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

*Содержание самостоятельной работы:*

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

Разработать инструкционно-технологические карты салатов разнообразногоассортимента(по выбору) (см. Приложение VII.)

*Форма контроля:* Использование инструкционно-технологических карт на лабораторных занятиях.

*Рекомендуемые к выбору источники для работы:*

Основная литература: Основная литература:

1. Е.А. Качурина Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
2. Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания: учебник / В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2018.- 416с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

Вопросы для самоконтроля:

Объясните необходимость строго соблюдения санитарно-гигиенических правил при приготовлении холодных блюд и закусок.

Назовите основные правила подготовки продуктов к приготовлению холодных блюд и закусок.

Укажите цех, в котором осуществляется приготовление холодных блюд и закусок и опишите оснащение рабочих мест.

Создайте таблицу условий и сроков хранения всех групп холодных блюд и закусок.

Вопросы для самоконтроля:

Составьте 3 схемы приготовления салатов(на выбор).

Самостоятельная работа № 3

  МДК 03.02 **.**  Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

*Тематика самостоятельной работы:*Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

*Цель:*углубление и расширение теоретических знаний поприготовлению, подготовке к реализации бутербродов, холодных закусок.

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

.

*Содержание самостоятельной работы:*

Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий заполнить таблицы на каждое занятие

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование бутербродов, холодных закусок | Требования к качеству | Достижения в процессе изготовления | Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.

Подготовиться к публичному выступлению по анализу производственной ситуации выполненных лабораторных занятий (см. ПриложениеIII.)

*Форма контроля:* Представление анализа выполненных лабораторных работ на занятиях.

*Рекомендуемые к выбору источники для работы:*

Основная литература:

1. Е.А. Качурина Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
2. Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания: учебник / В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2018.- 416с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

Вопросы для самоконтроля:

Найдите причины возникших производственных проблемных ситуаций при приготовлении бутербродов и холодных закусок, и предложите пути их решения.

Ситуация 1.

Хлеб под бутербродом отсырел.

Ситуация 2.

В сложном бутерброде чувствуется вкус только одного ингредиента.

Ситуация 3.

Вкус бутербродов не свойственный продуктам, входящим в состав.

Ситуация 4.

В закуске из рыбы попадаются кости.

Ситуация 5.

Студень из мяса не плотный, подвижный.

Ситуация 6.

Цвет винегрета весь окрашен цветом свеклы.

Ситуация 7.

Желе расплывчатое.

Ситуация 8.

Паштет из рыбы имеет горьковатый привкус.

Самостоятельная работа № 4

МДК 03.02.  Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

*Тематика самостоятельной работы: Подготовка к лабораторным занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.*

*Цель:*углубление и расширение теоретических знаний поприготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

*Содержание самостоятельной работы:*

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

Разработать инструкционно-технологические карты холодных блюд из рыбы, мяса, птицы(по выбору) (см. Приложение VII.)

*Форма контроля:* Использование инструкционно-технологических карт на лабораторных занятиях.

*Рекомендуемые к выбору источники для работы:*

1. Е.А. Качурина Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.
2. Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2016.
3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.
4. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания: учебник / В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2018.- 416с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

Вопросы для самоконтроля:

Составьте 4 схемы приготовления холодных блюд из рыбы, мяса, птицы(на выбор).

Самостоятельная работа 4

МДК 03.02. Процессы приготовления , подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента

*Тематика самостоятельной работы:* Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

*Цель:*углубление и расширение теоретических знаний поприготовлению, подготовке к реализации холодных блюд из рыбы, мяса, птицы.

В результате выполнения самостоятельной работы студент должен:

практический опыт:

- подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;

- выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- упаковке, складировании неиспользованных продуктов;

- порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;

уметь:

- рационально организовывать, проводить текущую уборку рабочего места, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;

- соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;

- выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции.

знать:

- требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;

- виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;

- ассортимент, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения, методы приготовления, варианты оформления и подачи салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных;

- нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении;

- правила и способы сервировки стола, презентации салатов, холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента, в том числе региональных.

*Содержание самостоятельной работы:*

Проанализировать производственную ситуацию выполненных лабораторных занятий и заполнить таблицы на каждое занятие

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Наименование холодных блюд из рыбы, мяса, птицы. | Требования к качеству | Достижения в процессе изготовления | Возникшие недостатки и дефекты, причины их возникновения |
| 1. |  |  |  |  |
| 2. |  |  |  |  |
| … |  |  |  |  |

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами смотрите в Приложение IV.

Подготовиться к публичному выступлению по представлениюанализа производственной ситуации выполненных лабораторных работ (см. Приложение III.)

*Форма контроля:* Представление анализа выполненных лабораторных работ публично.

*Рекомендуемые к выбору источники для работы:*

Основная литература:

Основная литература:

1. Е.А. Качурина Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

2 Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2016. 3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

4 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания: учебник / В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2018.- 416с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

Вопросы для самоконтроля:

Вопросы для самоконтроля:

Укажите технологическую последовательность подготовки следующих продуктов:

- овощи и зелень;

- картофель и корнеплоды;

- мясо и птица;

- консервированные овощи;

- соленая и копченая рыба;

- окорок;

- вареная и копченая колбаса;

- сыр;

- сливочное масло.

Перечислите характерные особенности приготовления, оформления и использования закусочных бутербродов (канапе).

По каким признакам можно определить качество студня из мяса?

Назовите правила подготовки грибов для приготовления жульена.

Почему при приготовлении рыбы под маринадом рекомендуется залить её сначала горячим маринадом, а затем охладить?

Почему студни варят при слабом кипении в течение 6-8 часов?

Почему холодные блюда и закуски рекомендуется готовить не большими порциями и быстро реализовывать?

Заполните таблицу:

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование холодных блюд и закусок | Внешний вид | Цвет | Вкус | | | Запах | | Консистенция | | |
| Бутерброды |  |  |  | | |  | |  | | |
| Салаты |  |  |  | | |  | |  | | |
| Винегреты |  |  |  | | |  | |  | | |
| Рыбное холодное |  |  |  | | |  | |  | | |
| Мясное холодное | | | |  |  | |  | |  |  |
| Студень мясной | | | |  |  | |  | |  |  |
| Паштет | | | |  |  | |  | |  |  |

Самостоятельная работа 5

Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.

Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.

Тема: План цехов на кулинарном производстве , схемы подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте

Образец

Цель: Научить составлять рациональное расположение цехов на кулинарном производстве, схемы подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте

Оборудование:  информационные источники, инструкционно – технологический материал (плакаты производственных цехов).

Теоретическая часть:

 Кулинарное производство организуют на заготовочных предприятиях для выработки полуфабрикатов различного ассортимента высокой степени готовности. Кулинарное производство имеет следующие помещения: горячие и холодные отделения, остывочное отделение, кладовую и холодильную камеру суточного закала полуфабрикатов, холодильную камеру готовой продукции, моечную инвентаря, экспедицию и административное помещение.

Результат:  Самостоятельно составлять план цехов на кулинарном производстве.

Задание №1: Составить план расположения цехов на кулинарном производстве.

Задание №2: Схемы подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте (ПРИЛОЖЕНИЕ11)

.

Преподаватель впра­ве самостоятельно выбирать форму занятия (семинарское, практическое или лабораторное), которую следует проводить в том или ином случае. Как известно, целью семинарского за­нятия является повторение и закрепление учебного матери­ала, обсуждение наиболее интересных и актуальных вопро­сов по конкретной теме, выработка практических навыков использования полученных знаний в профессиональной деятельности. В процессе подготовки к семинарским занятиям в каждой учебной группе должны быть написаны 3—4 доклада, которые оформляются в виде рефератов.

При проведении промежуточной и итоговой аттестации студентов важно всегда помнить, что систематичность, объективность, аргументированность — главные принципы, на которых основаны контроль и оценка знаний студентов. Проверка, контроль и оценка знаний студента, требуют учета его индивидуального стиля в осуществлении учебной деятельности. Знание критериев оценки знаний обязательно для преподавателя и студента.

Методические рекомендации для студентов по выполнению самостоятельной работы

Самостоятельная работа – это совокупность всей самостоятельной деятельности студентов как в учебной аудитории, так и вне ее, в контакте с преподавателем и в его отсутствии.

**Самостоятельная работа реализуется:**

1. Непосредственно в процессе аудиторных занятий – на практических и семинарских занятиях, при выполнении лабораторных работ.
2. В контакте с преподавателем вне рамок расписания – консультации по учебным вопросам и при выполнении творческих и индивидуальных заданий.
3. В виде внеаудиторной самостоятельной работы.

Актуальность данного вида деятельности студентов очевидна, т. к. именно самостоятельная работа поможет сформировать общие компетенции будущих специалистов и выработать способность:

организовывать собственную деятельность;

осуществлять поиск информации;

использовать информационно - коммуникационные технологии в профессиональной деятельности;

самостоятельно определять задачи профессионального развития.

Самостоятельная работа студентов предполагает более углубленное освоение материала практических занятий, отдельных вопросов материала курса, выносимых на самостоятельное изучение, а также творческих заданий, связанных с образовательной и научной исследовательской деятельностью магистранта.

 .

\

ЗАКЛЮЧЕНИЕ

Методические рекомендации по организации самостоятельной учебной работы студентов по ПМ.03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828).

В методических рекомендациях приведены задания самостоятельной работы по подготовке сообщений и презентаций, по разработке технологических схем выполнения технологических процесса, инструкционно-технологические карт, заполнению таблиц, проведению расчетов

Реализация выполнения предложенных заданий способствует:

- овладению профессиональными знаниями, умениями и навыками деятельности по профилю;

- формированию готовности к самообразованию, самостоятельности и ответственности;

- развитию творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Задания распределены последовательно в зависимости от вида занятий, так теоретический материал в большей степени сопровождается такими заданиями, как подготовка сообщений, планов мероприятий и презентаций, а лабораторные занятия сопровождаются заданиями следующего характера: разработка инструкционно-технодлогических карт, составление карт качества, заполнение таблиц достоинств и дефектов изделий и блюд, решение задач и проблемных ситуаций.

Особое внимание уделено анализу производственной деятельности обучающихся в период лабораторных занятий по работе с органолептическими показателями кулинарных блюд и кондитерских изделий, в ходе которых осуществляется выявление возможных видов брака и принятие необходимых решений их предупреждения.

Список используемых источников

1. Е.А. Качурина Организация и введение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента учебник для студ. учреждений сред.проф.образования – М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 256 с.

2 Шильман Л. Технология кулинарной продукции учебник для образовательных учреждений сред. и нач. проф. образования .- М.: Издательский центр «Академия», 2016. 3. Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / И.П. Самородова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 192 с.

4 Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение организаций питания: учебник М. : Издательский центр «Академия», 2018. – 240 с.

5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного

питания: учебник / В.В. Усов. – 3-е издание, стер. - М.: Академия, 2018.- 416с.

6. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: Сборник технических нормативов. Ч. 2 / Под общ. ред. Н.А.Лупея. - М.: Хлебпродинформ, 2018.- 560 с

(Электронные)

http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1

http://ozpp.ru/laws2/postan/post7.html

http://www.ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/46/46201/

http://ohranatruda.ru/ot\_biblio/normativ/data\_normativ/9/9744/

http://fcior.edu.ru/catalog/meta/5/p/page.html;

http://www.jur-jur.ru/journals/jur22/index.html;

http://www.eda-server.ru/gastronom/;

http://www.eda-server.ru/culinary-school/

ПРИЛОЖЕНИЕ 1.

Рекомендации по работе с учебной и специальной литературы

обучающийся 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 обучающегося. 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? Ознакомитесь 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 2

Рекомендации по составлению и оцениванию сообщений.

Сообщение дополняет изучаемый вопрос фактическими или статистическими материалами. Оформляется задание письменно, оно может включать элементы наглядности (иллюстрации, демонстрацию).

В конце работы обязательно следует привести список информационных ресурсов.

Регламент времени на озвучивание сообщения – до 5 мин.

Затраты времени на подготовку сообщения зависят от трудности сбора информации, сложности материала по теме, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Общие требования к оформлению письменных работ

Для написания самостоятельной работы лучше использовать листы писчей бумаги стандартного формата А 4. Текст следует писать на одной стороне листа, который должен иметь поля: 3 см с левой стороны, 1 см с правой стороны, а верхнее и нижнее поля по 2 см (это придает работе аккуратный вид и удобно при сшивании листов). Текст работы может быть написан от руки или отпечатан. Все фотографии, рисунки, схемы, карты (если они необходимы и дополняют текст) выполняет сам автор.

Не следует использовать при оформлении работы иллюстрации, вырезанные из книг, журналов, открытки, марки и др. Не должно быть украшательств. Это считается признаком «дурного тона» и не допускается в научных работах любого уровня. Работа должна быть сброшюрована или переплетена. Возможно выделение текста более жирным шрифтом. Нумерация идет с цифры 2.

Роль студента:

• собрать и изучить литературу по теме;

• составить план или графическую структуру сообщения;

• выделить основные понятия;

• ввести в текст дополнительные данные, характеризующие объект изучения;

• оформить текст письменно;

• сдать на контроль преподавателю и озвучить в установленный срок.

Критерии оценки:

• актуальность темы;

• соответствие содержания теме;

• глубина проработки материала;

• грамотность и полнота использования источников;

• наличие элементов наглядности.

Оценка «отлично» выставляется студенту, если полно раскрыто содержание материала в объеме программы и учебника; четко и правильно даны определения и раскрыто содержание понятий; верно, использованы научные термины; для доказательства использованы различные источники; ответ самостоятельный, использованы ранее приобретенные знания, грамотно изложен доклад перед аудиторией.

Оценка «хорошо» выставляется студенту, если раскрыто основное содержание материала; в основном правильно даны определения понятий и использованы научные термины; ответ самостоятельный; определения понятий неполные, допущены незначительные нарушения последовательности изложения, небольшие неточности при использовании научных терминов или в выводах и обобщениях.

Оценка «удовлетворительно» выставляется студенту, если усвоено основное содержание учебного материала, но изложено фрагментарно, не всегда последовательно; определения понятий недостаточно четкие; не использованы в качестве доказательства выводы и обобщения и допущены ошибки и неточности в использовании научной терминологии, определении понятий.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если основное содержание учебного материала не раскрыто; допущены грубые ошибки в определении понятий, при использовании терминологии, затруднения в изложении доклада.

ПРИЛОЖЕНИЕ3.

Правила подготовки публичного выступления.

1. Следите за речью и голосом.

Главными причинами провала публичного выступления служат невнятная, скучная, неубедительная, слишком быстрая (или слишком медленная) речь, а также неумение оратора держаться на сцене так, чтобы его внимательно слушали.

Оратор должен произносить речь с приподнятой головой, громким и отчетливым голосом, чтобы его могли слышать в последних рядах. Окончания слов должны звучать, а между  предложениями не должно быть не длинных задержек. Не делайте пауз со звуком ‘а’. Темп речи, качество голоса и дыхание нужно держать под контролем.

Энергия и энтузиазм должны демонстрироваться соответствующими движениями по сцене или месту, отведенному оратору. Если движений слишком много,  это будет раздражать аудиторию. Наоборот, неподвижное стояние усыпит слушателей.

2. Справьтесь с волнением.

Беспокойность и нервозность приводят к неустойчивому голосу и заиканию. Нервозность также проявляется физически, нервничающий оратор может трястись, сутулиться и  скрещивать руки. Успокоить нервы можно, заранее подготовив и изучив материал выступления. Главное правило преодоления волнения – практика, практика и еще раз практика.

Оратор должен быть экспертом в своей области и в то же время говорить на одном языке с аудиторией. Он также должен решить заранее, какова главная цель его выступления –  ему нужно развлечь аудиторию, научить чему-либо, убедить в чем-то –  и задать себе вопрос, имеет ли он необходимую компетенцию  в предмете выступления? Будет ли аудитория восприимчива к его словам…?

3. Спланируйте выступление

Согласно плану публичного выступления разбейте речь на начало, середину и концовку.

Расскажите, о чем будет ваше выступление, что ожидает слушателей, заинтересуйте и получите их доверие.

Заострите внимание на основных моментах, приводите примеры и факты, которые подтверждают ваши слова, поощряйте вопросы и дискуссию.

Плохое окончание может оказаться губительной для выступления. Постарайтесь до конца удерживать внимание аудитории, суммируйте сказанное, чтобы слушатели лучше усвоили ключевую информацию, используйте факты, которые легко запомнить, скажите аудитории, что им делать дальше, и где вас найти, если у них появятся вопросы.

4. Управляйте аудиторией

Очень важно установить связь с аудиторией. Объясните, почему вы здесь, кратко изложите, о чем вы собираетесь говорить, каковы ваши цели и задачи.

Внимательно следите за аудиторией. Постарайтесь снова вовлечь тех, кому скучно. В то же время не ждите постоянной положительной реакции на ваше выступление; больше заботьтесь об общем эффекте выступления. Используйте свои личные качества, чтобы очаровать аудиторию.

Верный способ вовлечь аудиторию – это говорить о предмете выступления с энергией, энтузиазмом и даже страстью. Многие исследования показывают, что интерес к оратору возрастает, когда он эмоционально  и с увлечением рассказывает о своей теме.

Также следует принять во внимание различия в усвоении материала аудиторией. Люди по-разному воспринимают и изучают информацию. Одни любят слушать, другие предпочитают графику и рисунки, некоторые предпочитают иметь весь материал под рукой и делать заметки. Старайтесь подавать материал в различных формах.

Резюме

Решите, что вы собираетесь рассказать аудитории и почему ей следует вас слушать.

Следите за речью, контролируйте голос, движения и жесты.

Составьте план выступления заранее. Он должен содержать начало, середину и конец..

Будьте полны энтузиазма и используйте разные способы предоставления информации.

И последнее: получите удовольствие от «сцены». Аудитория непременно это заметит, и у вас будет больше шансов завоевать ее интерес и положительный отклик

ПРИЛОЖЕНИЕ4.

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

-Высоташрифта - 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» | | | | |

ПРИЛОЖЕНИЕ5.

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) – этосостав (рецептура, ингредиенты) иоперации (приёмы, действия), стремитесь к правильному их расположению (распределению) в схеме и логичности выраженияих 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 представленной 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, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | -материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично;  -кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. | -имеются множественные логические ошибки в связях между 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» | | | | |

ПРИЛОЖЕНИЕ6

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\*100/80 = 140 кг. хлеба.

Вычитая из выхода хлеба вес муки, получаемприпёк в процентах (%). В данном случае исчисляем так: 140 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: Х= ((А-Б)\*100)/А

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

ПРИЛОЖЕНИЕ7

Рекомендации и критерии оценивания по разработке инструкционно-технологические 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 саамы, 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. Виды заправочных супов, рекомендуемых для разработки ИТК:

щи

борщи

рассольники

солянки

картофельные супы

супы с макаронными изделиями

супы с крупами

Возможен свободный выбор заправочных супов по сборнику рецептур.

ФОРМА ИТК:

*Инструкционно-технологическая карта «Борщ из квашенной капустой»*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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 представленной 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 соответствует требованиям. | - оформление 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 8

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,

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.

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  *прослеживается полностью* | Средний уровень  4 балла  *незначительные замечания* | Низкий уровень  3 балла  *слабо прослеживается или не прослеживается* |
|  | Содержательный критерий | -правильный выбор темы  -знание предмета и свободное владение текстом;  -грамотное использование терминологии | | |
|  | Логический критерий | -логика изложения материала;  -полнота раскрытия содержания | | |
|  | Речевой критерий | -стройное логико-композиционное построение речи;  - прослеживается речевой этикет;  - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения | | |
|  | Психологический критерий | -использование различных приемов привлечения и активизации внимания;  -использование, пословиц, поговорок и т.д. | | |
|  | Критерий соблюдения дизайн-эргономических 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 9

Рекомендации и критерии оценивания по подготовке отчётов по лабораторно-практическим 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 представленной 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 10

Рекомендации и критерии оценивания по составлению карт качества готовых 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 «Рыба жаренная»*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Показатели качества и их параметры | Коэффициент  важности:  «1»-первостепенно  «2»-второстепенно | Число  баллов  от «1» до «5» |
|  | Цвет  от золотистого до светло коричневого  • темный, с коричневатым оттенком  • бледный | 1 | 5  4-3  2-1 |
|  | Запах  • без постороннего запаха  • слабый с легким посторонним запахом  • неприятный с посторонним запахом | 1 | 5  4-3  2-1 |
|  | Вкус  • приятный, характерный  • характерный, слабо выраженный  • неприятный, подгорелый | 1 | 5  4-3  2-1 |
|  | Наличие разрывов на поверхности изделия  • нет  • есть в 1-2-х местах  • есть в 3-х и более местах | 2 | 5  4-3  2-1 |
|  | Консистенция  • внутри нежная, мягкая, сочная  • внутри слегка суховато  • внутри жесткая, сырая, сухая | 1 | 5  4-3  2-1 |

*Критерии оценивания работы по составлению карт качества готовых изделий.*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Критерии оценки | Высокий уровень  3 балла  *прослеживается полностью* | Средний уровень  3 балла  *незначительные замечания* | Низкий уровень  1 балл  *слабо прослеживается или не прослеживается* |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 1 | | По содержанию | - полное соответствие содержания рассматриваемого изделию; |
| 2 | | По логике изложения | -выведены все показатели качества;  -верно определены параметры показателей качества;  -верно определена важность показателя качества;  -баллы соответствую 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» | | | |
| ПРИЛОЖЕНИЕ11 | | | |
| Планировка холодного цеха  План холодного цеха.  https://vuzlit.ru/imag_/8/96946/image001.jpg | | | | |

1- холодный шкаф ШХ-0.8; 2- холодный шкаф ШХ -0.6 3- стол производственный. 4- секция-стол с охлаждаемым шкафом и горкой СОЭСМ-3 5- низкотемпературный прилавок СН-0,15. 6- секция-стол с охлаждаемым шкафом СОЭСМ-2; 7- передвижной стеллаж.8- моечная ванна ВМ-2СМ 9- машина для нарезки вареных овощей 10 - маслоделитель ручной

# Подбор и размещение оборудования, инвентаря, инструментов

Оборудование в цехе расставляется по ходу технологического процесса, с учетом технологии и санитарных норм, но с учетом максимального удобства для работы повара таким образом, чтобы при выполнении операции как можно меньше тратилось времени и сил на лишние хождения, перенос грузов и т.д. Всегда нужно помнить, что все эти, казалось бы, мелочи, скажутся, в конечном счете, на производительности труда, на качестве продукции.

Организация рабочего места должна быть продумана до мелочей: откуда поступает сырье, куда и на что оно ставится, как хранится, на каком оборудовании перерабатывается, во что оно выкладывается, чем выкладывается, где и как охлаждается и хранится? На все эти вопросы необходимо ответить, поставив себя на место повара, продумав все его движения.

Повара необходимо обеспечить оборудованием, инвентарем, расходным материалом, хоз. средствами в необходимом количестве, но продумано, с учетом загрузки оборудования. Например: в холодный цех для хранения заготовок рациональнее покупать тазы прямоугольной или квадратной формы, причем емкость их должна быть различной - от 2-х литровых до 9-ти литровых, желательно из нержавеющей стали или пищевого алюминия, так рациональнее используется площадь холодильного шкафа, меньше занимается места, посуда из нержавеющей стали и алюминия служит долго. Под рукой повара должен быть магнит для ножей, над столом. Весы должны располагаться в цехе в двух направлениях: при формировании салата (взвешивание ингредиентов) и при его отпуске.

Руководитель должен продумать, где и чем повар помоет руки, где положит салфетку для вытирания столов, чем и в чем он должен ее обработать.

В каждом цехе должна быть раковина для рук с диспенсором для жидкого мыла, стеллаж для не скоропортящегося сырья, холодильные шкафы, производственная ванна, стеллаж для чистого инвентаря, магнит для ножей, полка для специй, полка для производственных досок, весы электронные.

При наличии площадей желательно в каждом цехе расположить ванны для мытья инвентаря, что существенно экономит производственные площади, трудовые ресурсы, сокращает потери рабочего времени.

Остальное оборудование, инвентарь определяются специализацией цеха.

С учетом требований НОТ, соблюдения правил техники безопасности и производственной санитарии установлена определенная ширина проходов для доготовочных предприятий:

между технологическими линиями вспомогательного оборудования и линиями оборудования, выделяющего теплоту - 1,3м;

между технологическими линиями оборудования, выделяющего теплоту, а также между этими линиями и раздаточной линией - 1,5 м;

между стеной и технологической линией - 1,0 м, у стены с окнами 0,2 - 1м, со стороны рабочего места - 1,0 м;

между технологическими линями оборудования, столами, ваннами и т.п., при расположении рабочих мест в проходе в два ряда - 1,2 - 1,3 м;

между механическим оборудованием и стеной - 0,4 м;

между отдельными видами механического оборудования - 0,7 - 0,8 м;

между стеной и плитой, со стороны топочного отверстия, при твердом топливе - 1,5 м, при других видах топлива - 1,25 м; между стеной и пекарскими, жарочными, шкафами - 0,6 м;

при длине ряда столов до 3 м ширина прохода должна быть не менее 1,3м, свыше 3 м - не менее 1,5 м.

Минимальная ширина для заготовочных предприятий:

между линиями вспомогательного оборудования и теплового оборудования - 1,5 м;

между линиями теплового оборудования - 2-2,5 м;

между механизированными линиями при снятии продуктов с боков конвейера - 2,5 м;

при снятии продуктов с торца - 0,8 - 1,0 м;

при применении электропогрузчика 3,0 м.



## Расчёт и подбор технологического оборудования цеха

Технологическое оборудование, устанавливаемое в производственных цехах предприятий общественного питания, подразделяется на механическое, тепловое, холодильное, немеханическое (монтируемое и немонтируемое). Тип, количество единиц оборудования, его мощность зависят от характера производства и производственной программы цеха. Если предприятие снабжается полуфабрикатами высокой степени готовности, то расчет и подбор оборудования для первичной обработки - продуктов не производится.

Так, по теме, рассматриваемой в данной работе, необходимо рассчитать и подобрать оборудование для холодного цеха кафе на 75 посадочных мест. Основными видами оборудования в этом цехе являются механическое (овощерезки, машины для нарезки гастрономии и др.), холодильное (холодильные шкафы), моечное (моечные ванны), производственные столы и др.

Обязательным для этой темы является расчет производственных столов и подбор по данным этого расчета их типов и марок. А так же холодильного оборудования.

Количество производственных столов, устанавливаемых в проектируемом цехе общественного питания, рассчитывается в соответствии с численностью работников, занятых на выполнении определенных операций (в максимальную смену) с нормой длины стола на одного работающего по формуле:

Z = Lp\*Rmax. ч., м

где Z - общая длина производственных столов, подлежащих установке, м.;

Lp - норма длины стола на данную операцию на одного работника, м.;

R мах ч - численность работников в максимальную смену, чeлoвек, в данном случае:

Z= 1,25 м \*1,25= 1,25 м.

На эту смену подбираем производственный стол СПСМ - 4 (габариты 1260 х 840 х 900 мм.) - 1 единицу. Остальное немеханическое оборудование цеха представлено в таблице 12.

Таблица 12.

|  |
| --- |
|  |
| Наименование оборудования | Тип, марка | Количество штук |
| Стол производственный | СПСМ - 4 | 1 |
| Моечная ванна | ВМСМ - 2 | 1 |
| Стеллаж производственный стационарный | С-1260 | 1 |
| Весы | ВНЦ-2 | 1 |
| Раковина для мытья рук | 1 |  |
| Дозатор для жидкого мыла | 1 |  |
| Сушитель для рук | 1 |  |

Расчет требуемого объема холодильного оборудования производится на основании производственной программы цеха.

Расчет холодильных шкафов, секций-столов с охлаждаемым шкафом основан на определении массы продуктов и полуфабрикатов, подлежащих хранению, необходимой вместимости холодильного оборудования для хранения продуктов и полуфабрикатов, марки (типа) холодильного оборудования в соответствии с требуемой вместимостью.

Вместимость холодильного оборудования, установленного в холодном цехе, определяют по формуле:

https://studbooks.net/imag_/12/139450/image006.png

Е = ?кг.

где Е - вместимость холодильного оборудования, кг;

Q прод. - масса продукта и полуфабрикатов, подлежащих хранению (принимается на '/2 смены работы цеха), кг.;

f - коэффициент, учитывающий массу тары, в которой хранятся продукты (f =0,7 - 0,9)

Таблица 13

|  |
| --- |
|  |
| Наименование блюд | Количество порций за Ѕ смены | Масса 1 порции гр | Общая масса блюд, кг |
| Икра зернистая лососевая с лимоном и маслом сливочным | 10,5 | 50 | 0,53 |
| Сёмга слабо солёная с лимоном и сливочным маслом | 20 | 80 | 1,60 |
| Шпроты с оливками и лимоном | 20 | 105 | 2,10 |
| Колбаса сырокопчёная "Брауншвейгская" со свежим помидором | 20 | 75 | 1,50 |
| Окорок "Венский" в/к с маринованным огурчиком | 20 | 100 | 2,00 |
| Сыр "Рокфор" | 20 | 50 | 1,00 |
| Салат коктейль из креветок со свежими овощами | 12,5 | 115 | 1,44 |
| Салат-коктейль с ветчиной и сыром | 12,5 | 150 | 1,88 |
| Салат-коктейль "Вянок" | 12 | 150 | 1,80 |
| Творог с сыром | 18,5 | 130 | 2,41 |
| Простокваша | 18,5 | 200 | 3,70 |
| Ананасы свежие с сахаром | 20,5 | 110 | 2,26 |
| Груши с сиропом и вином | 20,5 | 190 | 3,90 |
| Мороженое с мармеладом | 20,5 | 120 | 2,46 |
| Мороженое "Мокко" | 20,5 | 170 | 3,49 |
| Салат из белокочанной капусты с яблоками | 57 | 100 | 5,70 |
| Компот из изюма | 57 | 200 | 11,40 |
| Итого |  |  | 49,14 |

Е = 49,14/0,85 = 57,81 кг

Подбираем 1 холодильник ШХ-0,4, вместимостью 80 кг, а для хранения мороженого установим морозильник бытовой "Атлант".

Таблица 14.

|  |
| --- |
|  |
| Наименование оборудования | Марка, тип | Кол-во единиц | Габариты, мм | Площадь единицы оборудования мІ | Площадь, занимаемая всем оборудованием мІ |
| Длина | Ширина |  |  |  |  |
| Шкаф холодильный | ШХ-0,4 | 1 | 750 | 750 | 0,56 | 0,56 |
| Морозильник "Атлант" | М-163-80 | 1 | 600 | 630 | 0,38 | 0,38 |
| Стол производственный | СПЭСМ-4 | 1 | 1260 | 840 | 1,06 | 1,06 |
| Моечная ванна | ВМСМ - 2 | 1 | 1260 | 840 | 1,06 | 1,06 |
| Стеллаж | С-1260 | 1 | 1260 | 840 | 1,06 | 1,06 |
| Раковина для мытья рук | 1 | 500 | 500 | 0,25 | 0,25 |  |
| Универсальный привод ПХ-06 | ПХ-0,6 | 1 | 530 | 280 | 0,15 | 0,15 |
| Итого |  |  |  |  | 4,52 |  |

## Подбор кухонной посуды, инвентаря, инструментов холодного цеха кафе

Наличие кухонного инвентаря и посуды на рабочих местах в зависимости от типа и мощности предприятия должно соответствовать нормам оснащения предприятий общественного питания столовой посудой и приборами, кухонным инвентарем и мебелью. Данные об инвентаре,

кухонной посуде, инструментах, подобранных для проектируемого цеха представлены в таблице 15.

Таблица 15

|  |
| --- |
|  |
| Наименование инвентаря | Количество |
| Всего на предприятие | В том числе на цех |
| Веничек | 4 | 1 |
| Доска разделочная | 17 | 8 |
| Держатель для кухонных ножей | 5 | 2 |
| Консервовскрыватель | 3 | 1 |
| Ложки разливательные | 8 | 2 |
| Ложка порционная для сахара (комплект) | 3 | 1 |
| Ложка для мороженого | 1 | 1 |
| Лоток | 22 | 10 |
| Ножи "поварская тройка", комплект | 4 | 2 |
| Нож для колбасы | 2 | 2 |
| Нож для ветчины | 2 | 2 |
| Нож для сыра | 2 | 2 |
| Нож для лимонов | 2 | 2 |
| Приспособление для резки масла | 2 | 1 |
| Скребок формовочный для масла | 2 | 1 |
| Тёрка для сыра | 1 | 1 |
| Тёрка ручная | 2 | 1 |
| Яблокорезка | 1 | 1 |
| Яйцерезка | 1 | 1 |
| Ведро | 3 | 1 |
| Дуршлаг | 5 | 2 |
| Штопор | 3 | 1 |
| Кастрюли | 12 | 6 |
| Котлы | 20 | 8 |
| Сотейники | 1 | 1 |
| Формы для желе, мусса, самбука | 21 | 21 |
| Весы электронные | 1 | 1 |

холодный цех кафе меню

Расчёт площади и компоновка цеха

Расчет площади мясного цеха кафе производим по принятому к установке технологическому оборудованию по формуле:

https://studbooks.net/imag_/12/139450/image007.png

Sр. ц. = мІ

где S р. ц. - общая площадь цеха, м2;

S об. - площадь, занимаемая каждым видом оборудования, м2;

dпл - коэффициент использования площади (берется из справочной литературы), dпл. - для холодных, доготовочных и других цехов, не связанных с тепловыми процессами, принимается равным 0,4.

Подставляя в формулу необходимые расчётные данные из таблицы 14 для мясного цеха, получаем:

Sр. ц. = 4,52/0,4 = 11,3 мІ

После определения общей площади цеха определяем компоновочную площадь, т.е. площадь для вычерчивания плана цеха в графической части проекта.

S комп. = Sр. ц. + до 15% Sр. ц.

где S комп - компоновочная площадь, м2;

Sр. ц - расчетная площадь, м2.

S комп. = 11,3\*1,15= 12,99 мІ

Компоновочная площадь должна по возможности быть круглым числом, которое без остатка делится на 6, потому, что предусмотренная для строительства предприятий общественного питания сетка колонн равна 6х6 м. В данном случае целесообразно компоновочную площадь принять равной 12 м2. Габариты цеха принимаем 3 х 4 м.