**ГАПОУ «Соль – Илецкий индустриально – технологический техникум»**

**Оренбургской области.**

|  |  |
| --- | --- |
| рассмотрено назаседании ПЦКобщепрофессиональных дисциплин и модулей СОЦИАЛЬНО - ЭКОНОМИЧЕСКОГО ПРОФИЛЯпротокол № \_\_от \_\_.\_\_\_2015 гпредСедателЬ Курманова Ж.К.\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ | утверждаюЗАМ. ДИРЕКТОРА по уршагартаева а.т\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2015г |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

**ПО МОДУЛЮ ПМ.07 «ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ»**

**ДЛЯ СТУДЕНТОВ ДНЕВНОЙ ФОРМЫ ОБУЧЕНИЯ**

**ДЛЯ ПРОФЕССИИ ( СПЕЦИАЛЬНОСТИ ) 19.01.17–«ПОВАР – КОНДИТЕР»**

Разработал преподаватель

спецдисциплин

\_\_\_\_\_\_\_\_\_Остринская Ю.Н.

Содержание

1. Пояснительная записка…………………………………………………..3
2. Краткий тематический план видов самостоятельной работы…………4
3. Порядок выполнения самостоятельной работы студентом……………5-16
4. Критерии оценивания…………………………………………………….17

Список рекомендуемой литературы………………………………………..18

 **Пояснительная записка.**

Назначения данного пособия – оказание методической помощи обучающемуся в выполнении самостоятельной внеаудиторной работы.

*Задание на самостоятельную работу включает:*

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление плана текста; выписки из текста; работа со справочниками (сборники рецептур).

2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.

*В качестве видов контроля предусмотрено:*

1. Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
2. Выполнение элементов практической работы;
3. Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;
4. Защита презентаций, письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;

 -формирование умений использовать информационные источники: справочную и специальную литературу.

**План самостоятельной работы**

**по ПМ 07. «Приготовление сладких блюд и напитков»**

**для профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **№ урока** | **Вопросы для самостоятельного изучения** | **Колич. часов** | **Формы и методы контроля самостоятельной работы** |
| 1 | 2 | Подготовка свежих фруктов и ягод для приготовления десертов. | 2 | Практическое задание |
| 2 | 10 | Оформление и подача фруктовых десертов. | 2 | Прооверка сообщения |
| 3 | 11 | Приготовление и подача желированных , сладких блюд. | 3 | Практическое задание |
| 4 | 20 | Характеристика горячих сладких блюд. | 2 | Устный опрос |
| 5 | 24 | Технологическая последовательность приготовления горячих сладких блюд.  | 3 | Практическое задание |
| 6 | 26 | Требования к качеству сладких горячих блюд и сроки их хранения | 3 | Устный опрос |
| 7 | 28 | Технология приготовления сладких блюд. | 3 | Прооверка сообщения |
| 8 | 29 | Подача горячих сладких блюд | 3 | Практическое задание |
| 9 | 39 | Характеристика горячих сладких блюд. | 2 | Устный опрос |
| 10 | 44 | Требования к качеству сладких блюд и сроки хранения.  | 2 | Устный опрос |
| 11 | 46 | Подача горячих сладких блюд. | 1 | Прооверка сообщения |
| 12 | 52 | Приготовление и подача напитков. | 2 | Прооверка сообщения |
| 13 | 56 | Приготовление и подача горячих напитков. | 2 | Прооверка сообщения |
| Итого | 30 |  |

 Преподаватель: Остринская Ю.Н.

**Порядок выполнения самостоятельной работы студента.**

**Наименование темы: Подготовка свежих фруктов и ягод для приготовления десертов и салатов.(2часа)**

Номер и тема урока: №2.Подготовка свежих фруктов и ягод.

**Цель**: Научиться подготавливать свежие фрукты и ягоды для приготовления сладких и холодных десертов.

**Оснащение**: Данные методические указания, рекомендуемая литература, лист бумаги формата А-4, компьютер, фотоаппарат.

**Задание:** Выполнить практическое задание по подготовке свежих фруктов и ягод для приготовления десертов.

**Порядок выполнения:**

1.На основании литературы рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, предложенное оборудование и набор фруктов и ягод нужно сделать индивидуальное практическое задание

2.Произвести механическую кулинарную обработку фруктов и ягод.

Вопросы для самоконтроля:

1.Какие фрукты и ягоды используют для приготовления десертов?

2.Из каких операций состоит механическая кулинарная обработка фруктов и ягод?

Форма отчетности: Практическое задание оформляется на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы:** Оформление и подача фруктовых десертов(2часа)

Номер и тема урока: №10Приготовление крема.

**Цель:** научиться оформлять и подавать фруктовые десерты.

**Оснащение**: Рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4, фотоаппарат.

**Задание:** Подготовить краткое сообщение по теме сам.работы

**Порядок выполнения:**

Подготовить сообщение по теме используя рекомендуемую литературу.

Форма отчетности: Сообщение оформляется на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы:Приготовление желированных блюд, сладких блюд. .(3часа).**

Номер и тема урока: №11Требования к качеству и сроки хранения.

**Цель:** научиться приготовлению желированных блюд.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4, фотоаппарат.

**Задание**: выполнить практическое задание по приготовлению желированных блюд.

**Порядок выполнения**:

Из определенного набора продуктов приготовить желированное блюдо (самбук из яблок)

Вопросы для самоконтроля:

1.Каково значение сладких блюд?

2.Как классифицируют сладкие блюда?

3.Какие правила ТБ соблюдают при нарезке фруктов и ягод?

4.В каком цехе готовят желированные блюда?

**Форма отчетности:**Практическое задание оформляется на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы:**Характеристика горячих сладких блюд блюд.(2часа)

Номер и тема урока: № 20ЛПЗ № 5. Приготовление и оформление самбука.

Цель: изучить характеристику горячих сладких блюд.

**Оснащение:** Рекомендуемая литература.

**Задание**: подготовиться к устному опросу, подготовив вопросы.

**Порядок выполнения:**

Вопросы для самоконтроля:

1.Какие продукты используют для приготовления горячих сладких блюд?

2.Какие способы механической и тепловой обработки применяют для приготовления горячих сладких блюд?

3.Ассортимент горячих сладких блюд.

Форма отчетности:Устный опрос (оформляется на листе бумаги формата А-4).

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Технологическая последовательность приготовления горячих сладких блюд.** (2часа)

Номер и тема урока: № 24. ПЗ № 1. Отработка практических навыков по технологии приготовления сладких блюд.

**Цель**: изучить технологическую последовательность приготовления горячих сладких блюд.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература.

**Задание**: Практическое задание.

**Порядок выполнения:**

Вопросы для самоконтроля:

4. Из каких последовательных операций состоит приготовление блюд: гренки с плодами и ягодами, пудинг рисовый, яблоки в тесте жаренные, шарлотка с яблоками, пудинг сухарный, каша гурьевская.

1.Ассортимент горячих сладких блюд.

2.Какие продукты используют для приготовления горячих сладких блюд?

3.Какие способы механической и тепловой обработки применяют для приготовления горячих сладких блюд?

Форма отчетности: Практическое задание оформляется на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Требования к качеству сладких блюд и сроки хранения блюд. (3часа)**

Номер и тема урока: № 26 ПЗ № 1Отработка практических навыков по технологии приготовления сладких блюд.

**Цель:** изучить требования к качеству сладких блюд и сроки хранения.

**Оснащение:**данные методические указания, рекомендуемая литература.

**Задание**: подготовиться к устному опросу

**Порядок выполнения:**

Вопросы для самоконтроля:

1.Какие требования качества предъявляют к продуктам для приготовления горячих сладких блюд.

2.Какие требования качества предъявляют к горячим сладким блюдам.

3.Условия и сроки хранения горячих сладких блюд.

Форма отчетности: Устный опрос.( оформляется на листе бумаги формата А-4).

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Технология приготовления сладких блюд.** (3часа).

**Номер и тема урока: № 28** ПЗ № 1 Отработка практических навыков по технологии приготовления сладких блюд.

**Цель**: Приготовить сладкие блюда.

**Оснащение**: Рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4, фотоаппарат.

**Задание**: выполнить практическое задание по приготовлению сладких блюд.

**Порядок выполнения:**

1.На основании литературы рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, предложенное оборудование и набор фруктов и ягод нужно сделать индивидуальное практическое задание

2.Произвести простую нарезку с использованием различных инструментов.

3.При нарезке фруктов и ягод соблюдать правила ТБ.

 4.Украсить блюдо и подать.

Вопросы для самоконтроля:

1.Формы нарезки: простые и сложные.

2.Какие простые формы нарезки вы знаете?

3.Какие сложные формы нарезки вы знаете?

4.Какое оборудование и инвентарь применяют для нарезки фруктов и ягод?

5.Какие правила ТБ соблюдают при нарезке фруктов и ягод?

6.Какие правила сочетания продуктов необходимо соблюдать при оформлении блюд?

Форма отчетности: Практическое задание (оформляется на листе бумаги формата А-4).

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы:** Подача горячих сладких блюд

Номер и тема урока: № 29ПЗ № 1 Отработка практических навыков по технологии приготовления сладких блюд.

**Цель:**Закрепить знания о подаче горячих сладких блюд.

**Оснащение**: данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4,фотоаппарат.

**Задание:** выполнить практическое задание по подаче горячих сладких блюд.

**Порядок выполнения:**

Вопросы для самоконтроля:

1.Какие способы тепловой обработки вы знаете?

2.Дайте определение варки, жарке, запеканию.

3.В каком цехе приготавливают горячие сладкие блюда?

Форма отчетности:Практическое задание (оформляется на листе бумаги формата А-4).

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Характеристика горячих сладких блюд. (2часа)**

Номер и тема урока: № 39 Подготовка продуктов для приготовления горячих сладких блюд.

**Цель:** изучить требования к качеству сладких блюд и сроки хранения.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература.

**Задание:** подготовиться к устному опросу

1.Какие требования качества предъявляют к продуктам для приготовления горячих сладких блюд.

2.Какие требования качества предъявляют к горячим сладким блюдам.

3.Условия и сроки хранения горячих сладких блюд.

Форма отчетности: Устный опрос. (ответы на вопросы).

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Требования к качеству сладких блюд и сроки хранения.** (2часа)

Номер и тема урока: № 44.Приготовление кофе.

**Цель:** изучить требования к качеству сладких блюд и сроки хранения.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4,фотоаппарат.

**Задание:** Устный опрос

**Порядок выполнения:**

Вопросы для самоконтроля:

1.Формы нареки: простые и сложные.

2. Какие правила сочетания продуктов необходимо соблюдать при оформлении блюд?

3.Какие способы тепловой обработки вы знаете?

4.В каком цехе приготавливают горячие сладкие блюда?

Форма отчетности: Устный опрос оформляется на листах форма А-4

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы:Подача горячих сладких блюд.**

Номер и тема урока: № 46 Приготовление шоколада.

**Цель**: научиться подаче горячих сладких блюд.

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4,фотоаппарат.

**Задание:** Подготовить краткое сообщение.

Форма отчетности: Сообщение оформляется на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы:Приготовление и подача напитков.(2 часа)**

Номер и тема урока: № 52ПЗ № 3.Отработка практических навыков при приготовлении горячих сладких блюд.

**Цель:** научиться подаче **напитков**

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4,фотоаппарат.

**Задание:** Подготовить краткое сообщение по подаче **напитков**.

Форма отчетности: Сообщение оформляется на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Наименование темы: Приготовлении и подача горячих напитков .**

Номер и тема урока: № 56ПЗ № 4. Отработка практических навыков при приготовлении и подаче чая.

**Цель:** научиться подаче горячихнапитков ..

**Оснащение:** данные методические указания, рекомендуемая литература, компьютер, лист бумаги формата А-4,фотоаппарат.

**Задание:** Подготовить сообщение

- знать:

- ассортимент и характеристика горячих напитков;

- общие требования к качеству горячих напитков;

- условия хранения, упаковки, транспортирования и реализации напитков;

Форма отчетности: Сообщение оформляется на листе бумаги формата А-4.

Рекомендуемая литература:

1.Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.

2.Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.

**Критерии оценивания**

**«Отлично»** - работа выполнена с учетом всех требований, как к ее содержанию, так и оформлению.

**«Хорошо»** - работа выполнена и оформлена грамотно и правильно, н в ней встречаются некоторые неточности.

**«Удовлетворительно»** - к работе предъявлены 2-3 существенных замечания по содержанию и оформлению.

**Список используемой литературы.**

1. Аргунова Т.Г. Организация самостоятельной работы студентов средних специальных учебных заведений / Аргунова Т.Г. – М.:НПЦ «Профессионал-Ф», 2013.
2. Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская Кулинария/Анфимова Н.А., Татарская Л.Л. – 2-е изд., стер М.: Издательский центр «Академия», 2002-328 с.
3. Н.Э. Харченко Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учеб. Пособие для нач. проф. Образования / Н.Э. Харченко. – 2-е изд. Стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 496 с .
4. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова Технология приготовления пищи. Практикум: учеб. Пособие для нач. проф. образования / Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова – 2-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 268 с.
5. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания: учебник для нач. проф. образования / М.И.Ботов, В.Д. Елхина, О.М.Голованов. – 2-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2006 – 464 с.
6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: Учебник для нач. проф. Образования / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – 6-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2007 – 272 с., (16)с. Цв. Ил.
7. Матмузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: Учебник для нач. проф. Образования: Учеб. Пособие для сред. Проф. Образования / Людмила Викторовна Мармузова – 2-е ихд., стер – М.: Издательский центр «Академия», 2004 – 136с.
8. Ковалева Н.И., Ануфриева Т.И., Шайдарова Н.И. Преподавание курса кулинарии в средних ПТУ : Метод. Пособие. – М.: Высш.шк., 1985. – 175 с., ил.
9. Скакун В.А. Преподавание Общетехнических и специальных предметов в училищах профтехобразования: Профпедагогика. – 2-е изд., перераб. И доп. – М.: Высш. Школа, 1980. 232с., с ил.
10. Татарская Л.Л сборник дидактических материалов по курсу «Кулинария»: Учеб. Пособие для ПТУ – М.: Высш. Школа., 1993. – 127с.
11. Лучшие блюда из курицы и птицы. Праздник без хлопот. – М.: Эксмо, 2006. – 256с.
12. Рецепты из первых рук № 4, 2010.
13. Школа гастронома №10 (108) май 2008.