|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение  Уфимский колледж отраслевых технологий   |  |  | | --- | --- | |  |  |   **Методические рекомендации**  **по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы**  по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»  ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»  для специальности  19.02.10 «Технология продукции общественного питания»  Разработал преподаватель:  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ А.А. Имаева   |  |  | | --- | --- | | Согласовано:  Методист  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  «\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г. | Рассмотрено:  на заседании ЦК пищевых производств  протокол №\_\_\_\_  от «\_\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2019г.  Председатель ЦК  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ М.А. Денисенко |   2019 |

**СОДЕРЖАНИЕ**

|  |  |
| --- | --- |
|  | стр. |
| ВВЕДЕНИЕ.............................................................................................. | 3 |
| 1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА......................................................... | 5 |
| 1. СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ.......................................................... | 7 |
| 1. МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ..................... | 11 |
| 4. ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ....................................................  5. КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ…………………………………………………………... | 12  16 |
| СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ.............................. | 19 |
|  |  |

**ВВЕДЕНИЕ**

МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» профессионального модуля ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»предназначена для реализации Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по подготовке специалистов среднего звена по специальности19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы предназначены для организации самостоятельной работы обучающихся по заочной форме обучения. Самостоятельная работа призвана стимулировать исследовательскую деятельность обучающихся, развивать инициативу, творческую направленность обучения.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **уметь**:

* органолептически оценивать качество продуктов для приготовления сложной холодной кулинарной продукции;
* использовать различные технологии приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* проводить расчеты по формулам;
* безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием для приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать методы контроля качества и безопасности приготовления сложных холодных блюд и соусов;
* выбирать температурный и временной режим при подаче и хранении сложных холодных блюд и соусов;
* оценивать качество и безопасность готовой холодной продукции различными методами;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен **знать**:

* ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
* варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
* правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
* требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;
* требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
* органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
* температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
* ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
* правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
* правила соусной композиции сложных холодных соусов;
* виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
* технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
* методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
* варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
* варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
* технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
* варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;
* требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
* риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
* методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции;

**1 ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» профессионального модуля ПМ 02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»раскрывают у обучающихся формирование системы знаний, практических умений и объяснения уровня образованности и уровня подготовки студентов по специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Самостоятельная работа - это вид учебной деятельности, предназначенный для приобретения знаний, навыков и умений в объеме изучаемогомодуля согласно требованиям ФГОС среднего профессионального образования, который выполняется обучающимися индивидуально и предполагает активную роль студента в ее осуществлении и контроле.

Цели самостоятельной работы:

* систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
* углубление и расширение теоретических знаний;
* формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
* развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
* формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
* развитие исследовательских умений.

**Виды самостоятельной работы студентов**

**Для овладения знаниями:**

* чтение текста (учебника, первоисточника, дополнительной литературы);
* составление плана текста;
* конспектирование текста;
* выписки из текста;
* ознакомление с нормативными документами;
* использование аудио- и видеозаписей, компьютерной техники и Интернета и др.;

**Для закрепления и систематизации знаний:**

* работа с конспектом лекции;
* повторная работа над учебным материалом;
* составление плана и тезисов ответа;
* составление таблиц для систематизации учебного материала;
* изучение нормативных материалов;
* ответы на контрольные вопросы;
* подготовка сообщений;
* подготовка докладов;
* тематических кроссвордов;
* тестирование и др.;

**Для формирования умений:**

* решение ситуационных задач;
* подготовка к деловым играм.

**Формы организации самостоятельной работы:**

* индивидуальная;
* групповая;
* в парах постоянного состава;
* в парах сменного состава.

**Критерии оценки результатов:**

* уровень освоения студентом учебного материала;
* умение обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
* сформированность общеучебных умений;
* обоснованность и четкость изложения ответа;
* оформление материала в соответствии с требованиями.

**2 СТРУКТУРА И СОДЕРЖАНИЕ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

На выполнение самостоятельной работы обучающимсяпо учебному плану отводится 251час.

Таблица 1 –Перечень внеаудиторных самостоятельных работ по МДК.02.01«Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции»

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование разделов и тем** | **Количество часов** | **Вид самостоятельнойработы** |
| 1 | Организация работы холодного цеха | 90 | **Подготовка конспектов по темам:**   * 1. Кутеры. Миксеры, бдендеры.   2. Холодильное оборудование.   3. Столовое белье. Скатерти.   4. Столовое белье. Салфетки.   5. Столовая посуда. Фарфоровая и фаянсовая посуда.   6. Столовая посуда. Металлическая и керамическая посуда.   7. Столовые приборы.   8. Столовые приборы для оригинальных блюд.   9. Приспособление для подачи и разделывания блюд.   10. Подача сложных холодных блюд и закусок.   11. Оперативное планирование на предприятии с полным циклом.   **Работа по составлению таблиц, схем:**   1. Таблица «Сменные механизмы универсального привода»; 2. Таблица«Основные характеристики машин и механизмов для нарезки сырых овощей»; 3. Таблица «Возможные неисправности МС-18-166 для нарезки вареных овощей, их причины и способы устранения»; 4. Таблица «Основные характеристики машины и механизмов для протирания и перемешивания овощей»; 5. Таблица «Характеристика и назначение фарфоровой и фаянсовой посуды»; 6. Схема «Классификация машин для нарезания продуктов на ломти»; 7. Схема «Характерные неисправности машины для нарезания хлеба и способы устранения»; 8. Схема «Классификации холодильного оборудования»;   **Проработка конспектов по темам:**   1. Организация работы холодного цеха. 2. Оборудование холодного цеха. 3. Виды меню. Нормативная документация предприятий общественного питания.   **Подготовка к практическим занятиям:**   1. Составление схем организации технологических процессов в холодном цехе. 2. Составление нормативной документации на предприятии общественного питания. 3. Оперативное планирование работы холодного цеха.   **Подготовка докладов по темам:**   1. Столовое белье. 2. Столовая посуда.   **Подготовка электронных презентаций PowerPoint по темам:**   1. Варианты складывания салфеток.   **Оформление отчетов по практическим занятиям:**   1. Составление схем организации технологических процессов в холодном цехе. 2. Составление нормативной документации на предприятии общественного питания. 3. Оперативное планирование работы холодного цеха.   **Работа с нормативными документами, ГОСТ** |
| 2 | Организация технологического процесса приготовление сложных холодных соусов | 16 | **Подготовка конспектов по темам:**   * 1. Вкусовые добавки для приготовления соусов.   2. Вина и крепкий алкоголь для приготовления соусов.   **Поиск информации в Интернете по темам:**   1. Сырье и полуфабрикаты, используемые для приготовления соусов. 2. Правила выбора вин и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов 3. Документальные фильмы серии «Среда обитания»   **Работа по составлению таблиц, схем:**   1. Таблица «Кулинарное использование соуса на растительном масле»; 2. Таблица«Кулинарное использование соусов на уксусе»; 3. Таблица «Состав и кулинарное использование масляных смесей»; 4. Схема «Классификация соусов»; 5. Схема «Приготовлениедрожжевого теста опарным и безопарным способами».   **Проработка конспектов по темам:**  4.1 Технологический процесс приготовления соусов на растительном масле, уксусе и масляных смесей. Контроль качества и безопасность сложных холодных соусов.  **Подготовка докладов по темам:**   1. Кулинарное использование пряностей, приправ, пищевкусовых и ароматических смесей, пищевых добавок, сыров для приготовления сложных соусов..   **Работа с нормативными документами, ГОСТ** |
| 3 | Организация технологического процесса приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы, птицы | 132 | **Подготовка конспектов по темам:**   * 1. Методы оформления блюд. Карвинг.   2. Технологический процесс обработки овощей.   3. Технологический процесс приготовления гарниров и желе.   4. Технологический процесс приготовления теста для приготовления канапе и легких закусок.   5. Технологический процесс приготовления сложны холодных закусок из яиц и сыра.   6. Холодные блюда и закуски из овощей, грибов и сыра национальных кухонь стран ближнего зарубежья и европейской кухни.   7. Холодные блюда и закуски из мяса национальных кухонь стран ближнего зарубежья и европейской кухни.   8. Холодные блюда и закуски из рыбы национальных кухонь стран ближнего зарубежья и европейской кухни.   9. Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд.   10. Холодные блюда и закуски из мяса птицы национальных кухонь стран ближнего зарубежья и европейской кухни.   **Поиск информации в Интернете по темам:**   1. История карвинга. Инструменты для карвинга. 2. Санитарно - эпидемиологические требования к производству блюд и закусок 3. Особенности приготовления, оформления и отпуска сложных национальных холодных блюд из рыбы. 4. Особенности приготовления, оформления и отпуска сложных национальных холодных блюд из птицы.   **Работа по составлению таблиц, схем, карт:**   1. Таблица «Взаимозаменяемость сырья»; 2. Таблица«Формы нарезания, размеры и кулинарное использование овощей»; 3. Таблица «Показатели качества легких и сложных холодных закусок»; 4. Таблица «Контроль качества и безопасность сложных холодных блюд из рыбы»; 5. Схема «Приготовление мясного и рыбного желе»; 6. Технологическая карта «Салата витаминный на 25 порций» 7. Технологическая карта «Салата мясной на 35 порций» 8. Технологическая карта «Икра овощная на 27 порций» 9. Технологическая карта «Яйцо под майонезом с гарниром на 15 порций» 10. Технологическая карта «Рыба под маринадом на 15 порций» 11. Технологическая карта «Курицафаршированнаяна 10 порций»   **Проработка конспектов по темам:**   1. Сложные холодные блюда и закуски. Контроль качества и безопасность легких и сложных холодных закусок. 2. Технологический процесс приготовления бутербродов (канапе). 3. Технологический процесс приготовления сложных салатов из сырых и вареных овощей. 4. Технологический процесс приготовления сложны холодных блюд и закусок из овощей и грибов. 5. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясных продуктов. 6. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов. 7. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд и закусок из птицы   **Подготовка к практическим занятиям:**   1. Технологические расчеты при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. 2. Технологические расчеты при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.   **Подготовка докладов по темам:**   1. Особенности приготовления, оформления и отпуска сложных национальных холодных блюд из мяса. 2. Рекомендуемые соусы и гарниры к холодным блюдам и закускам. 3. Требования к безопасности приготовления и готовых сложных холодных блюд и заготовок к ним.   **Подготовка электронных презентаций PowerPoint по темам:**   1. Техника приготовления украшений. 2. Приготовление бутербродов. 3. Сложные холодные блюда и закуски из рыбы, рыбных гастрономических продуктов 4. Сложные холодные блюда и закуски из мяса, мясных гастрономических продуктов 5. Сложные холодные блюда и закуски из птицы.   **Оформление отчетов по практическим занятиям:**   1. Технологические расчеты при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из мяса, мясопродуктов и птицы. 2. Технологические расчеты при приготовлении сложных холодных блюд и закусок из рыбы, рыбных гастрономических продуктов.   **Работа с нормативными документами, ГОСТ** |
| **Итого** | | **224** |  |

**3 МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ**

Таблица 2 –«Алгоритмы выполнения различных видов самостоятельной работы»

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Вид самостоятельной работы** | **Методические указания** |
| 1 | Проработка конспектов занятий | * Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. * Прочитайте лекционный материал по своему конспекту, стараясь выделить основные понятия, важные определения чернилами другого цвета, формулы обведите рамкой, связи укажите стрелками. * Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендованной литературе. * Найдите в словаре значение незнакомых слов и терминов. * Оформите ответы на вопросы по материалу конспекта. * Проводите самоконтроль. |
| 2 | Подготовка конспектов | * Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. * Изучите материал, касающийся темы не менее чем по двум рекомендованным источникам. * Составьте план конспекта, запишите его. * Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана. * Составьте список ключевых слов из текста так, чтобы он отражал суть содержания. * Составьте окончательный текст конспекта. * Оформите материал конспекта. * Ответьте после чтения на вопросы и задания к текстам источников. * Проводите анализ и самоконтроль работы. |
| 3 | Подготовка докладов | * Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. * Изучите материал, касающийся темы сообщения не менее чем по двум рекомендованным источникам. * Составьте план сообщения, запишите его. * Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана. * Составьте список ключевых слов из текста так, чтобы он отражал суть содержания. * Составьте окончательный текст сообщения. * Оформите материал сообщения. * Прочтите текст сообщения вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов и стараясь запомнить информацию. * Ответьте после чтения на вопросы и задания к текстам источников. * Перескажите сообщение еще раз. * Проводите анализ и самоконтроль работы над сообщением. |
| 4 | Работа с таблицами | * Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. * Повторите лекционный материал и учебный материал, касающийся выбранной темы. * Внимательно изучите разделы таблицы, названия строк и столбцов. * Продумайте ход заполнения таблицы. * Заполните ячейки таблицы. * Оформите таблицу в соответствии с требованиями к оформлению таблиц. * Проведите анализ исамоконтроль таблицы. |
| 5 | Составление схем | * Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников и изучите рекомендации. * Повторение лекционный и учебный материал по выбранной теме. * Изучите разделы текста основного источника, установите логические связи между ними. * Подберите факты для составления схемы внутри каждого раздела, выделите среди них основные понятия и определите ключевые слова, фразы, помогающие раскрыть суть каждого основного понятия. * Сгруппируйте основные понятия  в логической последовательности и дайте название выделенным группам. * Начертите схему, используя плоскостные геометрические фигуры (многоугольники, прямоугольники, круги) с надписями и линиями связи. * Заполните схему данными. * Оформите схему в соответствии с требованиями к оформлению схем. * Проводите анализ и самоконтроль подготовленной схемы. |
| 6 | Подготовка к практическим занятиям | * Ознакомьтесь с темой практического занятия, его целями и задачами. * Изучите перечень знаний и умений, которыми должен овладеть обучающийся в ходе практического занятия. * Ознакомьтесь со списком литературы и источников. * Изучите рекомендации к практической работе. * Прочитайте лекционный материал по теме занятия в конспекте. * Прочитайте материал по теме практической работы в рекомендованных источниках. * Ответьте на контрольные вопросы. * Выпишите формулы, необходимую информацию в справочной литературе. * Сделайте заготовку отчета. * Повторите правила организации и охраны труда при выполнении данной практической работы. |
| 7 | Поиск информации в Интернете | * Внимательно изучите тему и формулировку задания; * Выпишите ключевые слова, чтобы определить объект поиска, сформулировать, какую информацию необходимо найти. Правильно будет дать в запрос одно или два ключевых слова, связанных с искомой темой; * Откройте браузер и воспользуйтесь наиболее распространенными поисковыми машинами (Яндекс, Google, и т д); * Введите запрос и проверьте орфографию запроса; * Выберите в результатах поиска тот документ, содержание которого ближе к искомой теме, чем остальные, и нажмите на ссылку «найти похожие документы»; * Изучите несколько (до 10-ти) документов, соответствующих запросу, критически осмысливая, сравнивая и анализируя найденную информацию; * Заполните форму отчета (можно копировать фрагменты информации с сайтов); * Обязательно скопируйте адреса сайтов, информацией которых воспользовались, чтобы дать ссылку на авторство в своем отчете. |
| 8 | Подготовка презентаций | Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе МSPowerPoint. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5 - минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).  На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:  1 стратегия: на слайды выносится опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:  объем текста на слайде - не больше 7 строк;  значимая информация выделяется с помощью цвета, эффектов анимации.  Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.  2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления.  Максимальное количество графической информации на одном слайде - 2 рисунка (фотографии, схемы) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.  Основная ошибка при выборе данной стратегии - "соревнование" со своими иллюстративными материалом. Обычный слайд, без анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10-15 секунд.  Если на слайде приводится сложная диаграмм, ее необходимо предварить вводными словами (например, "На этой диаграмме приводится то-то и то-то, зеленым отмечены показатели А, синим - показатели Б").Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше 40-60 секунд. В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком.  Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль - для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации 18. В презентации не принято ставить переносы в словах.  Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон - черный текст; темно - синий фон - светло - желтый текст).Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации.  Заключительный слайд презентации, содержащий текст "Спасибо за внимание" или "Конец", вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления.  Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате "Демонстрация PowerPoint " (Файл - Сохранить как - Тип файла - Демонстрация PowerPoint).  После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:  удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);  к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?  не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?  После подготовки презентации необходима репетиция выступления. |
| 9 | Оформление отчетов по практическим занятиям | Практическая работа должна быть оформлена соответствующим образом. В случае, если вы не успели оформить работу в течении времени, отведенного на выполнение практических заданий, оформление необходимо сделать дома, руководствуясь методическими рекомендациями по выполнению практической работы.  Кроме того необходимо ответить на все контрольные вопросы, изложенные в инструкции к практической работе. Отвечая на контрольные вопросы, следует использовать ГОСТ, рекомендуемую учебную литературу и конспект лекций. |
| 10 | Работа с ГОСТ | -в поисковую систему сети Интернет необходимо ввести номер и название требуемого ГОСТ;  -внимательно прочитать содержание ГОСТ;  -встретившиеся в тексте стандарта ранее неизвестные сведения выписать в рабочую тетрадь. |

**4 ВОПРОСЫ ДЛЯ САМОКОНТРОЛЯ**

1. Правила производственной санитарии в холодном цехе.
2. Организация рабочих мест холодном цехе.Оснащение холодного цеха.
3. Организация технологического процесса приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и соусов
4. Подбор производственного и раздаточного инвентаря, оборудования для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок и соусов.
5. Правила техники безопасности при эксплуатации инвентаря, инструментов, оборудования холодного цеха.
6. Последовательность приготовления канапе, легких сложных холодных закусок и соусов.
7. Контроль качества и безопасности канапе, легких и сложных холодных закусок и соусов.
8. Документы, удостоверяющие качество канапе, легких и сложных холодных закусок и соусов.
9. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
10. Последовательность приготовления сложных холодных блюд из рыбы.
11. Составление технологических карт для сложных холодных блюд из рыбы.
12. Контроль качества и безопасности сложных холодных блюд из рыбы.
13. Документы, удостоверяющие качество сложных холодных блюд из рыбы
14. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд измяса.
15. Последовательность приготовления сложных холодных блюд из мяса.
16. Составление технологических карт для сложных холодных блюд из мяса.
17. Оформление сложных холодных блюд из мяса.
18. Контроль качества и безопасности сложных холодных из мяса.
19. Документы, удостоверяющие качество сложных холодных блюд из мяса.
20. Организация технологического процесса приготовления сложных холодных блюд из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
21. Последовательность приготовления сложных холодных блюд из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
22. Составление технологических карт для сложных холодных блюд из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
23. Контроль качества и безопасности сложных холодных из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
24. Документы, удостоверяющие качество сложных холодных блюд из мяса сельскохозяйственной (домашней) птицы.
25. **КРИТЕРИИ ОЦЕНКИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ СТУДЕНТОВ**

Критерии оценки самостоятельной работы студентов В приложении к письму Минобразования РФ от 29.12.2000 г. № 1-52-138 «Рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений СПО» выделены следующие критерии оценки результатов СРС:

- уровень освоения студентом учебного материала.

− умение использовать теоретические знания при выполнении практических, ситуационных задач.

− сформированность общеучебных умений

− обоснованность и четкость изложения ответа

− оформление материала в соответствии с требованиями.

− уровень самостоятельности студента при выполнении СР.

− однако следует отметить, что критериальная база для оценки качества самостоятельной работы студентов не может быть унифицированной. В зависимости от типа учебных занятий и вида самостоятельного задания будут различными критерии оценки его эффективности. В связи с этим преподавателям различных предметных (цикловых) комиссий целесообразно разрабатывать на единой для всех концептуальной основе специальные критерии и показатели оценки качества самостоятельной работы студентов по конкретной дисциплине или циклу дисциплин. Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются [1]:

- уровень освоения учебного материала;

− уровень умения использовать теоретические знания при выполнении

− практических задач; уровень сформированности общеучебных умений;

− уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;

− обоснованность и четкость изложения материала;

− оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;

− уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;

− уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение,

− критически оценить решение и его последствия; уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;

− уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

− Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы студентов с использованием балльно-рейтинговой системы.

Текущий контроль СРС – это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя.

Максимальное количество баллов по каждому виду задания студент получает, если: обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

70-89% от максимального количества баллов студент получает, если: неполно (не менее 70 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя; дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов; может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры; правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

50-69 % от максимального количества баллов студент получает, если: неполно (не менее 50 % от полного), но правильно изложено задание; при изложении допущена 1 существенная ошибка; знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировки понятий; излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

49 % и менее от максимального количества баллов студент получает, если: неполно (менее 50 % от полного) изложено задание; при изложении были допущены существенные ошибки.

В «0» баллов преподаватель вправе оценить выполнение студентом задание, если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работу. Сумма полученных баллов по всем видам заданий составляет рейтинговый показатель студента. Рейтинговый показатель влияет на выставление итоговой оценки по результатам изучения дисциплины.

Если рейтинговый показатель студента составляет:

максимальное количество баллов, то студент будет отвечать на экзамене− на 1 вопрос (устно или письменно) и претендовать на отметки на экзамене на отметки «5», «4»,;

70-89% от максимального количества баллов, то студент будет отвечать на− экзамене на 2 вопроса (устно или письменно) и претендовать на отметки на экзамене на отметки «5», «4», «3»;

50-69% от максимального количества баллов, то студент будет отвечать на− экзамене на 3 вопроса (устно или письменно) и претендовать на отметки на экзамене на отметки «5», «4», «3»; «2»; 49% и менее от максимального количества баллов, то студент будет отвечать на экзамене на 6 вопросов (устно или письменно) и претендовать на отметки− «3», «2».

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ИСТОЧНИКОВ**

**Основные источники:**

* 1. Богушева В.И.Технология приготовления пищи:учебно-методическое пособие. — М.: МарТ; Ростов-на-Дону: МарТ, 2016. — 374 с
  2. Гайворонский К.Я, Щеглов Н.Г. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: Учебник для средних специальных учебных заведений, М.: ИД «ФОРУМ»: ИНФРА-М, 2015 — 480с.
  3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятия общественного питания: учебник для нач. проф. образования / В.П. Золин. - 11-е изд., перераб. и допол. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-320с.
  4. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Р.: Феникс, 2013-373с.
  5. Усов В.В. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественного питания. - М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 432с.
  6. Производственное обучение профессии «Повар»: в 4 ч.: учебное пособие – Ч 3: Холодные блюда и закуски, рыбные и мясные горячие блюда / В.П.Андросов, Т.В.Пыжова, Л.И.Федорченко и др. - М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 112с.

**Интернет-ресурсы:**

* + 1. «Кулинарный портал». Форма доступа: http://[www.kulina.ru](http://www.kulina.ru/)., http://povary.ru., http://vkus.by.
    2. Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: http://[www.horeca.ru](http://www.horeca.ru/)
    3. <http://knigakulinara.ru/>
    4. <http://www.twirpx.com/>
    5. <http://www.complexdoc.ru/>
    6. <http://bigkuhnya.ru/>
    7. <http://www.bankreferatov.ru/>
    8. <http://www.bestreferat.ru/>
    9. <http://window.edu.ru/>
    10. http://www.studmed.ru/

**Дополнительные источники:**

* 1. Анфимова Н.А. Кулинария. - М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 400с.
  2. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятия, торговли и общественного питания- М.: Издательский центр «Академия», 2015 – 432с.
  3. Зайко Г.М. Организация производства и обслуживания напредприятиях общественного питания.- Р.: Магистр, 2015 – 560с.
  4. Здобнов А.И., Цыганенко В.А.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Для предприятий общественного питания - Арий, ИКТЦ "Лада"; 2015 – 650с.
  5. Елхина В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие – М.: ИЦ «Академия»; 2015 – 336с.
  6. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Издательский центр «Академия», 2015-304с.
  7. Сопачева Т.А., Володина М.В. Оборудование предприятий общественного питания: рабочая тетрадь: учебное пособие– М.: Издательский центр «Академия»; 2013 – 112с.
  8. Харченко Н.Э. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: учебное пособие– М.: Издательский центр «Академия»; 2015 – 512с.
  9. Шалыминов А.В Сборник рецептур национальных блюд и кулинарных изделий. - К.: Издательство «Арий», 2014.- 848с.
  10. Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания. М.: Издательский центр «Академия»; 2015 – 192с.
  11. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. М.: Издательский центр «Академия»; 2015 – 176с.
  12. Журналы: «Питание и общество», «Стандарты и качество», «Ресторанный бизнес», «Ресторан», «Ресторатор», «Ресторанные ведомости», « Вы и ваш ресторан».
  13. **С**анПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и обороноспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья.
  14. СанПиН 2.3.6.1078-01 Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов.
  15. СанПиН 2.3.2. 1324-03 Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов.