

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

по профессиональному модулю ПМ 07. Выполнение работ по профессии «Повар»

МДК.07.01 Технология приготовления блюд и кулинарных изделий

для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Составитель: Чиликина Т.Г.

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы разработаны в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по ППССЗ по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания и рабочей программы профессионального модуля ПМ.07. Выполнение работ по профессии «Повар»

Методические указания по выполнению практических работ адресованы обучающимся очной формы обучения.

Организация разработчик: ГАПОУ Техникум транспорта г. Орска  
Разработчики: преподаватель высшей категории Чиликина Т.Г.

## Содержание

1. Пояснительная записка

2. Перечень самостоятельных работ

3. Методические рекомендации

## Пояснительная записка

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

*Цель настоящего пособия* – оказать методическую помощь обучающимся для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

В федеральных компонентах стандартов по специальностям выделены профессиональные компетенции на конкретное содержание деятельности, которую должен освоить обучающийся в процессе самостоятельной работы.

Содержание самостоятельной внеаудиторной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно примерной и рабочей программ учебной дисциплины (междисциплинарного курса, профессионального модуля).

Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы, их содержание и характер могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику специальности (профессии), данной дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля, индивидуальные особенности обучающихся.

Перед выполнением обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержания, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки.

В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Инструктаж проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля.

Во время выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости преподаватель может проводить консультации.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся на занятиях в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Преподаватель:

разрабатывает систему самостоятельной работы обучающихся по учебному курсу, отражая содержание самостоятельной работы студентов в рабочей программе дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля;

определяет объем учебного содержания и количества часов, отводимых на самостоятельную работу обучающихся;

разрабатывает комплект методических материалов для организации самостоятельной работы: задания, инструкции по его выполнению; требования к результату; оценочный инструментарий;

определяет периодичности контроля;

1

определяет систему индивидуальной работы с обучающимися;

своевременно доносит полную информацию о самостоятельной работе до обучающихся.

*Организация контроля самостоятельной работы обучающихся*

Контроль самостоятельной работы студентов предусматривает:

- соотнесение содержания контроля с целями обучения;
- объективность контроля;
- валидность контроля (соответствие предъявляемых заданий тому, что предполагается проверить);
- дифференциацию контрольно-измерительных материалов.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.
2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.
3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.
4. Проведение письменного опроса.
5. Проведение устного опроса.
6. Организация и проведение индивидуального собеседования.
7. Организация и проведение собеседования с группой.
8. Проведение семинаров
9. Защита отчетов о проделанной работе.

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- 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.

©

*Назначение и разновидности самостоятельной работы обучающихся.*

Самостоятельная работа проводится с целью:

- систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;
- формирования общих и профессиональных компетенций
- развитию исследовательских умений.

**Внеаудиторная работа** по дисциплине, междисциплинарному курсу выполняется по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

Формы и виды самостоятельной работы обучающихся:

1. Чтение основной и дополнительной литературы. Самостоятельное изучение материала по учебной литературе.
2. Работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор необходимой литературы.
3. Работа со словарем, справочником.
4. Поиск необходимой информации через Интернет.
5. Конспектирование источников.
6. Составление алгоритмов по данным темам.
7. Составление и разработка словаря (гlossария).
8. Составление таблиц, схем.

**Перечень самостоятельных работ**

Раздел 1 Оборудование предприятий общественного питания				
Тема 1.1 Механическое оборудование предприятий общественного питания	1	Составление конспекта «Общие сведения о машинах.»	2	Учебник №1 Стр 3-8
	3	Составление конспекта Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда»	2	Учебник №1 Стр 22-27
	5	Тест: Механическое оборудование предприятий общественного питания	2	Учебник №1 Стр 3-47
	7	Таблица возможные неисправности в работе овощерезок, мясорубки	2	Учебник №1 Стр 54-57
	9	Составление конспекта «Тестомесильные машины: ТММ-1М»	2	Учебник №1 Стр 77-78
	10	Таблица возможные неисправности в работе тестораскаточной машины, взбивальной машины	2	Учебник №1 Стр 82-84
	11	Сообщение: Слайсер	2	Материал Интернета
	14	Изучение материалов интернета: Современное механическое оборудование предприятий общественного питания	2	Материал Интернета
Тема 1.2 Тепловое оборудование	15	Составление конспекта «Стационарные пищеварочные котлы»	2	Учебник №1 Стр 100-106

предприятий общественного питания	16	Таблица: Неисправности электрических котлов	2	Учебник №1 Стр 106-109
	18	Используя учебную литературу, интернет изучить тему «Газовое оборудование: плиты, водонагреватели»	2	Учебник №1 Стр 134-142
	20	Самостоятельное изучение темы «СВЧ-печи»	2	Учебник №1 Стр 149-153
	21	Составление конспекта «Кипятильники непрерывного действия»	2	Учебник №1 Стр 169-177
	23	Составить тест «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»	2	Учебник №1 Стр 100-155
	25	Сообщение (на выбор): «Современные электрокофеварки», «Современные кофемашины», «Пароконвектомат»	2	Материал интернета
<b>Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей</b>				
Тема 2.1 Общая характеристика технологического процесса предприятия различного типа	39	Составление конспекта «Процессы, происходящие при тепловой обработке»	2	Учебник №2 Стр 3
	31	Составление конспекта «Способы тепловой обработки: варка и ее разновидности»	2	Учебник №2 Стр 10
Тема 2.2 Технология полуфабрикатов из овощей	34	Составить таблицу «Формы нарезки картофеля»	2	Учебник №2 Стр 15-16
	36	Составить таблицу «Формы нарезки корнеплодов», «Формы нарезки капустных и луковых овощей»	2	Учебник №2 Стр 19-20
	38	Самостоятельно изучить тему «Обработка пряных овощей»	2	Учебник №2
	49	Изучение материалов Интернета: «Сложные формы нарезки овощей»	2	Материал интернета
	40	Решение задач	2	Метод рекоменд
Тема 2.3 Технология блюд и гарниров из овощей	42	Изучение материалов Интернета: «Карвинг»	2	Интернет
	44	Составить тест по теме: «Блюда из овощей»	2	Учебник №2 Стр 15-86
	45	Составление алгоритма приготовления блюд	2	Метод рекоменд
	48	Составление технологических карт, тема ЛПЗ «Приготовление блюд и гарниров их вареных и припущенных овощей»	2	Метод рекоменд
	51	Составление технологических карт, тема ЛПЗ «Приготовление блюд и гарниров из тушеных овощей»	2	Метод рекоменд
	52	Сообщение «Блюда из овощей»	2	Интернет, дополн литер
<b>Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога</b>				
Тема 3.1 Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий	53	Изучение материалов Интернета по теме: Ассортимент круп. Ассортимент макаронных изделий. Современная классификация.	2	Материал Интерн
	55	Составление таблицы «Расчет крупы и воды на 1 кг крупы»	2	Учебник №2 Стр 91-94
	57	Составление презентации (сообщение) по теме: «Каша», «Блюда из круп в русской кухне»	4	Интернет. Дополн литер
	59	Составление алгоритма приготовления блюд из макаронных изделий	2	Метод рекоменд
Тема 3.2 Технология блюд из яиц	61	Сообщение «Блюда из творога», «Блюда из яиц» (на выбор)	2	Интерн. Дополн литер

	62	Составление конспекта «Правила варки яиц»	2	Учебник №2 Стр 118-119
	64	Составление конспекта «Технология омлетов. Способы подачи»	2	Учебник №2 Стр. 120-122
Тема 3.3 Технология блюд из творога	66	Составление алгоритма приготовления блюд из творога	2	Метод рекоменд
	68	Решение задач	2	Метод рекоменд
	69	Составление технологических карт, тема ЛПЗ «Приготовление блюд и гарниров из круп и макаронных изделий»	2	Метод рекоменд
	74	Составление технологических карт, тема ЛПЗ «Приготовление блюд из творога»	2	Метод рекоменд
<b>Раздел 4.Технология супов и соусов</b>				
Тема 4.1 Технология супов	78	Составить конспект «Варка бульонов.»	2	Учебник №2 Стр 60-61
	80	Сообщение: «Щи», «Борщи», «Рассольники», «Первые блюда русской кухни»(на выбор).	2	Интернет, дополн литер
	82	Составление алгоритма приготовления рассольника «Ленинградского»	2	Метод рекоменд
	83	Составить конспект «Супы картофельные»	2	Учебник №2 Стр 68-69
	85	Составить тест по теме «Супы»	2	Учебник №2 Стр 60-72
Тема 4.2 Технология соусов	87	Изучение материалов Интернета по теме: Современные технологии в приготовлении соусов. Правила подбора соуса к блюду.	4	Интернет
	88	Составить конспект «Соус красный основной. Соус белый основной, его производные»	2	Учебник №2 Стр 76-77
	91	Решение задач	2	Метод рекоменд
	92	Составить технологическую карту, тема ЛПЗ «Заправочные супы: щи, борщи, рассольники»	2	Метод рекоменд
	95	Составить технологическую карту, тема «Супы с крупами, бобовыми, макаронными и мучными изделиями»	2	Метод рекоменд
	98	Составить технологическую карту, тема «Соусы»	2	Метод рекоменд
<b>Раздел 5.Технология горячих блюд из рыбы</b>				
Тема 5.1Технология полуфабрикатов из рыбы	102	Составить схему обработки рыбы на филе (пластование)	2	Учебник №2 Стр 50-53
	104	Составить таблицу: «Полуфабрикаты из рыбы для варки и жарки»	2	Учебник №2 Стр 54
	105	Составить таблицу «Полуфабрикаты из котлетной массы»	2	Учебник №2 Стр 55-56
Тема 5.2 Технология горячих блюд из рыбы	108	Сообщение: Блюда из рыбы в русской кухне», «Банкетные блюда из рыбы», «Блюда из жареной рыбы» (на выбор)	2	Интернет Дополн литер
	110	Составить конспект Варка рыбы порционными кусками. Варка рыбы целыми тушками «»	2	Учебник №2 Стр 99-100
	112	Составить конспект «Блюда из жареной рыбы»	2	Конспект
	114	Составление технологических карт, тема «Приготовление блюд из отварной и припущенной рыбы»	2	Метод рекоменд
	117	Составление технологических карт, тема «Приготовление блюд из жареной рыбы и из рубленых масс»	2	Метод рекоменд
	119	Изучение материалов Интернета «Блюда из рыбы. Современные способы подачи»,	2	Метод рекоменд
<b>Раздел 6. Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы</b>				

Тема 6.1 Технология полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	120	Составить конспект «Значение мяса в питании»	2	Учебник №2 Стр 22-25
	121	Составить таблицы «Кулинарное использование частей туши говядины», «Кулинарное использование частей туши свинины, баранины»	2	Учебник №2 Стр 26-27
	122	Зарисовать разделку туш говядины и свинины	2	Учебник №2 Стр 28-29
	124	Составить таблицу «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины»	2	Учебник №2 Стр 36-38
	125	Составить таблицу «Полуфабрикаты из рубленой массы»	2	Учебник №2 Стр 38-39
	126	Составить таблицу «Полуфабрикаты из котлетной массы»	2	Учебник №2 Стр 39-41
Тема 6.2 Технология блюд из мяса	127	Составить конспект «Приготовление блюд из отварных и припущенных мяса и мясопродуктов»	2	Учебник №2 Стр 103-104
	131	Сообщение: «Блюда из мяса», «Блюда из филе птицы», «Мясные блюда народов Оренбуржья», «Мясные блюда русской кухни» (на выбор)	2	Интернет, Дополн литер
Тема 6.3 Технология полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и кролика	133	Составить конспект «Значение мяса птицы и кролика в питании»	2	Учебник №2 Стр 43-44
Тема 6.4 Горячие блюда из сельскохозяйственной птицы и кролика	136	Познакомиться с материалами тем «Мясные блюда: способы подачи», «Банкетные блюда из мяса», «Банкетные блюда из птицы»	4	Интернет
	139	Составить технологические карты,	2	Метод рекоменд
	140	Составить тест по теме: Блюда из мяса	2	Метод рекоменд
	142	Составить технологические карты	2	Метод рекоменд
<b>Раздел 7. Технология холодных блюд и закусок</b>	147	Познакомиться с материалами Интернета «Новое в оформлении холодных блюд и закусок»,	2	Интернет
	149	Познакомиться с материалами Интернета, «Банкетное оформление холодных блюд и закусок»	2	Интернет
	150	Составить технологическую карту	2	Метод рекоменд
	151	Составить алгоритм приготовления бутербродов	2	Метод рекоменд
	152	Сообщение «Бутерброды», «Холодные блюда и закуски из мяса», «Холодные блюда и закуски из рыбы» (на выбор)	2	Интернет
<b>Раздел 8. Технология сладких блюд и напитков</b>	155	Составление конспекта «Значение сладких блюд в питании.»	2	Учебник №2 Стр 133-135
	156	Решение ситуационных задач	2	Метод рекоменд
	157	Сообщение «Современные десерты»	2	Интернет
	158	Самостоятельно изучить тему «Приготовление какао, шоколада»	2	Учебник №2 Стр 139-143
	164	Познакомиться с материалами Интернета «Безалкогольные коктейли»,	2	Интернет
<b>Раздел 9. Технология мучных кулинарных изделий и блюд</b>				
Тема 9.1 Значение изделий из теста в питании	165	Составление конспекта «Значение изделий из теста в питании»	2	Учебник №2 Стр 150-152
	167	Составление конспекта «Способы разрыхления теста»	2	Учебник №2 Стр 133-135
Тема 9.2 Мучные блюда и	169	Анализ дефектов дрожжевого теста	2	Интернет
	171	Сообщение «Изделия из теста в русской кухне», «Пироги, расстегаи, кулебяки», «Блины»,	2	Интернет Дополн литер



кулинарные изделия		«Пельмени» (на выбор		
	172	Знакомство с материалами Интернета «Украшение пирогов», «Способы формовки булочек	2	Интерн
	175	Составление технологических карт	2	Метод рекоменд
	178	Составление технологических карт	2	Метод рекоменд

## Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

### Вид задания: Составить конспект

Конспект – это краткое изложение содержания параграфа, темы

Пояснение: при написании конспекта по заданной теме необходимо пользоваться материалами учебника:

Учебник №1 В.П. Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания»

Учебник №2 И.И. Потапова «Калькуляция и учет»

Учебник №3 В.В. Усов «Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания»

Учебник №4 Л.А. Радченко «Организация производства на предприятиях общественного питания»

#### Перечень конспектов по разделам и темам

Наименование разделов, тем	Вид самостоятельной работы	Рекомендуемая литература
<b>Раздел 1 Оборудование предприятий общественного питания</b>		
Тема 1.1 Механическое оборудование предприятий общественного питания	Составление конспекта «Общие сведения о машинах.»	Учебник №1 Стр 3-8
	Составление конспекта Общие правила эксплуатации машин, требования безопасности труда»	Учебник №1 Стр 22-27
	Составление конспекта «Тестомесильные машины: ТММ-1М»	Учебник №1 Стр 77-78
Тема 1.2 Тепловое оборудование предприятий общественного питания	Составление конспекта «Стационарные пищеварочные котлы»	Учебник №1 Стр 100-106
	Составление конспекта «Кипятильники непрерывного действия»	Учебник №1 Стр 169-177
<b>Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей</b>		
Тема 2.1 Общая характеристика технологического процесса предприятия различного типа	Составление конспекта «Процессы, происходящие при тепловой обработке	Учебник №2 Стр 3
	Составление конспекта «Способы тепловой обработки: варка и ее разновидности»	Учебник №2 Стр 10
<b>Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога</b>	Составление конспекта «Правила варки яиц»	Учебник №2 Стр 118-119
	Составление конспекта «Технология омлетов. Способы подачи»	Учебник №2 Стр. 120-122
<b>Раздел 4. Технология супов и соусов</b>		
Тема 4.1 Технология супов	Составить конспект «Варка бульонов.»	Учебник №2 Стр 60-61
	Составить конспект «Супы картофельные»	Учебник №2 Стр 68-69
	Составить конспект «Соус красный основной. Соус белый основной, его производные»	Учебник №2 Стр 76-77
<b>Раздел 5. Технология горячих блюд из рыбы</b>		
	Составить конспект Варка рыбы порционными кусками. Варка рыбы целыми тушками «»	Учебник №2 Стр 99-100
	Составить конспект «Блюда из жареной рыбы»	Конспект
<b>Раздел 6. Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы</b>		
Тема 6.1 Технология полуфабрикатов из мяса и мясопродуктов	Составить конспект «Значение мяса в питании»	Учебник №2 Стр 22-25
Тема 6.2 Технология блюд из мяса	Составить конспект «Приготовление блюд из отварных и припущенных мяса и	Учебник №2 Стр 103-104

	мясопродуктов»	
Тема 6.3 Технология полуфабрикатов из сельскохозяйственной птицы и кролика	Составить конспект «Значение мяса птицы и кролика в питании»	Учебник №2 Стр 43-44
<b>Раздел 8.</b> <b>Технология сладких блюд и напитков</b>	Составление конспекта «Значение сладких блюд в питании.»	Учебник №2 Стр 133-135
	Решение ситуационных задач	Метод рекоменд
	Сообщение «Современные десерты»	Интернет
	Самостоятельно изучить тему «Приготовление какао, шоколада»	Учебник №2 Стр 139-143
	Познакомиться с материалами Интернета «Безалкогольные коктейли»,	Интернет
<b>Раздел 9.</b> <b>Технология мучных кулинарных изделий и блюд</b>		
Тема 9.1 Значение изделий из теста в питании	Составление конспекта «Значение изделий из теста в питании»	Учебник №2 Стр 150-152
	Составление конспекта «Способы разрыхления теста»	Учебник №2 Стр 133-135

Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Степень полноты написания конспекта и целостность выполнения задания Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - умение работать с литературой - круг, полнота использования литературных источников по вопросам
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс. - 5 баллов	- правильное оформление; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы
4. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Конвертация полученных баллов в оценку

- 16 – 20 баллов – «хорошо»;
- 12-14 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 12 балла – «неудовлетворительно»

**Вид задания: выполнить рисунок**

1.Рисунок «Механические передачи» - выполнить в карандаше

Рекомендации:

Учебник №1 В.П. Золин

«Технологическое оборудование предприятий общественного питания», стр 10-11

2.Рисунок «Разделка туш говядины и свинины»

Рекомендации:

Учебник №1 Н.А.Анфимова

«Кулинария», стр 28

Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Степень выполнения задания Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов (рисунков); - умение работать с литературой.

2. Оригинальность и выполнения задания Макс. - 5 баллов	-качество выполнения рисунка (способ выполнения); - привлечение новейших работ по дизайну и оформлению творческого задания (журнальные публикации, интернет-ресурсов и т.д.).
3. Соблюдение требований к оформлению подрисовочных надписей Макс. - 3 баллов	- правильное оформление; - владение терминологией и понятийным аппаратом темы
4. Эстетика оформления Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических ; -отсутствие помарок

**Конвертация полученных баллов в оценку**

- 18-20 баллов – «отлично»;
- 16 – 17 баллов – «хорошо»;
- 12-15 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 12 балла – «неудовлетворительно»

**Вид задания: Проанализировать возможные неисправности в работе оборудования**

**Тема 1.1 Механическое оборудование предприятий общественного питания**

Задание 1. Проанализируйте возможные неисправности в работе овощерезок, результаты оформите в виде таблицы. Возможные неисправности в работе овощерезки МРО50-200

Возможные неисправности	Причины	Способы устранения
Машина не режет, а мнет овощи		
Нарезание овощей брусочком происходит медленно		
Нарезание овощей соломкой осуществляется медленно		

*Рекомендуемые источники:*

Учебник №1 В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», стр 49

Задание 2. Проанализируйте возможные неисправности в работе мясорубок, результаты оформите в виде таблицы.

Возможные неисправности	Причины	Способы устранения
Мясорубка не режет, а мнет мясо		
Повышенный шум в редукторе или внезапная остановка двигателя		
Продукт переработки нагревается, а пленки и жилы наматываются на ножи.		

*Рекомендуемые источники.:* Учебник №1 В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», стр 58

**Тема 1.2 Тепловое оборудование предприятий общественного питания**

Задание 1 Проанализируйте возможные неисправности в работе пищеварочного котла, результаты оформите в виде таблицы.

Возможные неисправности	Причины	Способы устранения
При нажатии на кнопку «Пуск» котел не включается		
Котел включен, но долго не нагревается		
Котел не переключается на автоматическую работу		
При работе котла загорается красная лампа «сухой ход»		
Давление на манометре свыше 0,55 атм. Предохранительный клапан не срабатывает		

Рекомендуемые источники: Учебник №1 В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания», стр 105

*Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания*

Критерии	Показатели
1. Степень заполнения таблицы и правильность ответов на поставленные вопросы Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Оригинальность и целостность выполнения задания Макс. - 5 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам;
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс. - 3 баллов	- правильное оформление; - грамотность и культура изложения; 7 - владение терминологией и понятийным аппаратом темы
4. Грамотность Макс. - 2 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

*Конвертация полученных баллов в оценку*

- 18-20 баллов – «отлично»;
- 16 – 17 баллов – «хорошо»;
- 12-15 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 12 балла – «неудовлетворительно»

**Вид задания: Составить тест**

Перечень заданий по разделам и темам

Наименование разделов	Задание	Рекомендуемые источники
Раздел 1 Оборудование предприятий общественного питания	Тест: Механическое оборудование предприятий общественного питания	Учебник №1 Стр 3-47
	Составить тест «Тепловое оборудование предприятий общественного питания»	Учебник №1 Стр 100-155
Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей	Составить тест «Блюда из овощей»	
Раздел 4. Технология супов и соусов	Составить тест по теме «Супы»	Учебник №2 Стр 60-72
Раздел 6. Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы	Составить тест по теме: Блюда из мяса	Метод рекоменд

Требования к объему теста

Объем: 10 вопросов ( 8 заданий – часть А (три четыре варианта ответа) ; 2 задания - часть В (определение, короткий ответ)

Требования к оформлению:

- 1 лист – титульник
- 2 лист – содержание тестового задания
- 3 лист – эталон ответов (Приложение 1)

*Основная и дополнительная литература*

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с
2. Анфимова Н.А., Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария» – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012
3. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,

#### Алгоритм составления тестов

*Определение целей тестирования:* оценка знаний специфических фактов, терминов, понятий; проверка умения давать определения, понятия, определять их содержание и объем; проверка знания формул, законов, теорий, принципов, методов, умение применить их; умение находить сходства и различия; умение представлять материал на графиках, схемах, таблицах.

Выбор формы тестового задания, который зависит от целей тестирования и содержания. Выделяется два типа тестов:

- 1) Закрытые: где есть готовые ответы: выбрать из 2, 3, 4, 5 предоставленных альтернативных ответов, установление истинности, ложности, соответствия, установление последовательности.
- 2) Открытые: которые не имеют готовых ответов, их надо конструировать, самостоятельно дополнить, закончить, составить.

Основным элементом тестовых заданий является инструкция, текст задания и ключ (находится у преподавателя). Инструкция определяет характер индивидуальной деятельности учащихся: должна быть четкой, понятной для выполнения.

Тест должен включать разнообразные тестовые задания по форме, содержанию, степени сложности и количеству, достаточно полно охватывать материал проверяемой темы.

Тестовые задания должны быть разноуровневыми по степени сложности:

Уровень А – задания, рассчитанные на усвоение основных понятий, на простое отображение материала, на уровне узнаваемости и воспроизведения.

Уровень Б – задания, требующие размышления, охватывают малый материал, выявляют умения применять знания в стандартных ситуациях.

Уровень В – задания, требующие творческого исполнения приобретенных знаний и позволяющие выявить умения, применять знания в нестандартных ситуациях.

Задание теста должно обеспечивать проверку знаний и умений на трех уровнях: узнавания и воспроизведения, применения в знакомой ситуации, применения в новой ситуации или творческого применения

#### Правила составления тестовых заданий

1. Начинайте формулировать вопрос с правильного ответа.
2. Содержание задания должно отвечать программным требованиям и отражать содержание обучения.
3. Вопрос должен содержать одну законченную мысль.
4. При составлении вопросов следует особенно внимательно использовать слова *«иногда», «часто», «всегда», «все», «никогда»*.
5. Вопрос должен быть четко сформулирован, избегая слова *большой, небольшой, малый, много, мало, меньше, больше* и т.д.
6. Избегайте вводных фраз и предложений, имеющих мало связи с основной мыслью.
7. Неправильные ответы должны быть разумны, умело подобраны, не должно быть явных неточностей, подсказок.
8. Не задавайте вопросы с подвохом.
9. Все варианты ответов должны быть грамматически согласованны с основной частью задания. Используйте короткие, простые предложения.
10. Реже используйте отрицание в основной части, избегайте двойных отрицаний, таких как: *«Почему нельзя не делать...?»*
11. Ответ на поставленный вопрос не должен зависеть от предыдущих ответов.
12. Правильные и неправильные ответы должны быть однозначны по содержанию, структуре и общему количеству слов.
13. Если ставится вопрос количественного характера, ответы располагайте по возрастанию.
14. Лучше не использовать варианты ответов «ни один из перечисленных» и «все перечисленные».
15. Избегайте повторения.

16. Используйте ограничения в самом вопросе.  
 17. Не упрощайте вопросы.  
 18. Место правильного ответа должно быть определено так, чтобы оно не повторялось от вопроса к вопросу.  
 19. Лучше использовать длинный вопрос и короткий ответ.  
 20. Проанализируйте задания с точки зрения неверного ответа наиболее подготовленных учеников.

*Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания*

Критерии	Показатели
1. Степень выполнения задания и правильность формулировки вопросов Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Оригинальность и целостность выполнения задания Макс. - 5 баллов	- оригинальность поставленного вопроса - привлечение новейших работ по дизайну и оформлению творческого
3. Соблюдение требований к оформлению теста Макс. - 3 баллов	- правильное оформление; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы
4. Грамотность Макс. - 2баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

*Конвертация полученных баллов в оценку*

- 18-20 баллов – «отлично»;
- 16 – 17 баллов – «хорошо»;
- 12-15 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 12 балла – «неудовлетворительно»

**Вид задания: Подготовить сообщение (презентацию)**

**Темы сообщений (презентаций)**

Раздел 1 Оборудование предприятий общественного питания	1. Сообщение (презентация) «Слайсер» 2. Сообщение (на выбор): «Современные электрокофеварки», «Современные кофемашины», «Пароконвектомат
Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей	Сообщение «Блюда из овощей»
Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	Составление презентации (сообщение) по теме: «Каша», «Блюда из круп в русской кухне» Сообщение «Блюда из творога», «Блюда из яиц» (на выбор)
Раздел 4. технология супов и соусов	Сообщение: «Щи», «Борщи», «Рассольники», «Первые блюда русской кухни»(на выбор).
Раздел 5. Технология горячих блюд из рыбы	Сообщение: «Блюда из рыбы в русской кухне», «Банкетные блюда из рыбы», «Блюда из жареной рыбы» (на выбор)
Раздел 6. Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы	Сообщение: «Блюда из мяса», «Блюда из филе птицы», «Мясные блюда народов Оренбуржья», «Мясные блюда русской кухни» (на выбор)
Раздел 7. Технология холодных блюд и закусок	Сообщение «Бутерброды», «Холодные блюда и закуски из мяса», «Холодные блюда и закуски из рыбы» (на выбор)
Раздел 8. Технология сладких блюд и	Сообщение «Современные десерты»

напитков	
Раздел 9. Технология мучных кулинарных изделий и блюд	Сообщение «Изделия из теста в русской кухне», «Пироги, расстегаи, кулебяки», «Блины», «Пельмени» (на выбор

### Инструкция по оформлению сообщений

*Сообщение* — письменная работа объемом 2-3 печатных страницы, выполняемая учащимися. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата

*Объем:* 2-3 листа

Структура сообщения:

Титульный лист (заполняется по единой форме)

Приложение может включать фотографии, таблицы.

При выполнении задания пользоваться учебной литературой, материалами интернета.

### Инструкция по оформлению презентаций

#### Общие требования к презентации:

Презентация не должна быть меньше 10 слайдов.

Первый лист – это титульный лист, на котором обязательно должны быть представлены: название проекта; название выпускающей организации; фамилия, имя, отчество автора; ГАПОУ, где работает обучается автор, группа.

Следующим слайдом должно быть содержание, где представлены основные этапы (моменты) урока-презентации.

Желательно, чтобы из содержания по гиперссылке можно перейти на необходимую страницу и вернуться вновь на содержание.

Дизайн-эргономические требования: сочетаемость цветов, ограниченное количество объектов на слайде, цвет текста.

В презентации необходимы импортированные объекты из существующих цифровых образовательных ресурсов.

(Наиболее приемлемым и удобным в работе является ЦОР «Использование Microsoft Office в школе». К данному ресурсу имеются учебно-методические рекомендации для педагогов. Вновь же пришедшие ЦОРы, в основном, сложны в управлении, требуют от учителя-предметника дополнительных серьезных знаний в области информатики и ИКТ); последними слайдами урока-презентации должны быть глоссарий и список литературы.

Практические рекомендации по созданию презентаций

#### Создание презентации состоит из трех этапов:

I. Планирование презентации – это многошаговая процедура, включающая определение целей, изучение аудитории, формирование структуры и логики подачи материала. Планирование презентации включает в себя:

1. Определение целей.
2. Сбор информации об аудитории.
3. Определение основной идеи презентации.
4. Подбор дополнительной информации.
5. Планирование выступления.
6. Создание структуры презентации.
7. Проверка логики подачи материала.
8. Подготовка заключения.

#### Оформление слайдов:

Стиль	<input type="checkbox"/> Соблюдайте единый стиль оформления <input type="checkbox"/> Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. <input type="checkbox"/> Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
Использование цвета	<input type="checkbox"/> На одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста. <input type="checkbox"/> Для фона и текста используйте контрастные цвета. <input type="checkbox"/> Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). Таблица сочетаемости цветов в приложении.
Анимационные эффекты	<input type="checkbox"/> Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. <input type="checkbox"/> Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

#### Представление информации:

Содержание информации	<input type="checkbox"/> Используйте короткие слова и предложения. <input type="checkbox"/> Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. <input type="checkbox"/> Заголовки должны привлекать внимание аудитории.
-----------------------	---



Расположение информации на странице	<input type="checkbox"/> Предпочтительно горизонтальное расположение информации. <input type="checkbox"/> Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана. <input type="checkbox"/> Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	<input type="checkbox"/> Для заголовков – не менее 24. <input type="checkbox"/> Для информации не менее 18. <input type="checkbox"/> Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. <input type="checkbox"/> Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. <input type="checkbox"/> Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. <input type="checkbox"/> Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	<input type="checkbox"/> Следует использовать: <ul style="list-style-type: none"> <li>o рамки; границы, заливку;</li> <li>o штриховку, стрелки;</li> <li>o рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.</li> </ul>
Объем информации	<input type="checkbox"/> Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. <input type="checkbox"/> Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: <ul style="list-style-type: none"> <li>с текстом;</li> <li>с таблицами;</li> <li>с диаграммами.</li> </ul>

Критерии оценивания презентации

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации Макс – 2 балла	Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Выделение основных идей презентации Макс – 4 балла	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Соответствие целям и задачам</li> <li>o Содержание умозаключений</li> <li>o Вызывают ли интерес у аудитории</li> </ul>
Содержание Макс – 2 балла	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Все заключения подтверждены достоверными источниками</li> <li>o Язык изложения материала понятен аудитории</li> <li>o Актуальность, точность и полезность содержания</li> </ul>
Подбор информации для создания проекта – презентации Макс – 4 балла	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Графические иллюстрации для презентации</li> <li>o Статистика</li> <li>o Диаграммы и графики</li> <li>o Экспертные оценки</li> <li>o Ресурсы Интернет</li> <li>o Примеры</li> <li>o Сравнения</li> <li>o Цитаты и т.д.</li> </ul>
Логика и переходы во время проекта – презентации Макс – 2 балла	<ul style="list-style-type: none"> <li>o От вступления к основной части</li> <li>o От одной основной идеи (части) к другой</li> <li>o От одного слайда к другому</li> <li>o Гиперссылки</li> </ul>
Заключение Макс – 2 балла	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Яркое высказывание - переход к заключению</li> <li>o Повторение основных целей и задач выступления</li> <li>o Выводы</li> <li>o Подведение итогов</li> <li>o Короткое и запоминающееся высказывание в конце</li> </ul>
Дизайн презентации Макс – 2 балла	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Шрифт (читаемость)</li> <li>o Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков)</li> <li>o Элементы анимации</li> </ul>
Техническая часть Макс – 2 балла	<ul style="list-style-type: none"> <li>o Грамматика</li> <li>o Подходящий словарь</li> <li>o Наличие ошибок правописания и опечаток</li> </ul>

**Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания**

Критерии	Показатели
1. Полнота раскрытия вопросов Макс. - 5 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - умение работать с литературой - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Соблюдение требований к оформлению сообщения Макс. - 3баллов	- правильное оформление; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы
3. Грамотность Макс. - 2 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.
4. Защита Макс – 10 баллов	-владение материалом -умение донести материал до слушателей

*Конвертация полученных баллов в оценку*

- 18-20 баллов – «отлично»;
- 16 – 17 баллов – «хорошо»;
- 12-15 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 12 балла – «неудовлетворительно»

**Вид задания: Познакомиться с материалами Интернета и подготовить устное сообщение по теме**

*Перечень заданий по разделам и темам*

Раздел 1 Оборудование предприятий общественного питания	Изучение материалов интернета: Современное механическое оборудование предприятий общественного питания
Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей	1.Изучение материалов Интернета: «Сложные формы нарезки овощей» 2.Изучение материалов Интернета: «Карвинг»
Раздел 4.Технология супов и соусов	Изучение материалов Интернета по теме: Современные технологии в приготовлении соусов. Правила подбора соуса к блюду
Раздел 5.Технология горячих блюд из рыбы	Изучение материалов Интернета «Блюда из рыбы. Современные способы подачи»,
Раздел 6. Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы	Познакомиться с материалами тем «Мясные блюда: способы подачи», «Банкетные блюда из мяса», «Банкетные блюда из птицы»
Раздел 7. Технология холодных блюд и закусок	Познакомиться с материалами Интернета «Новое в оформлении холодных блюд и закусок», Познакомиться с материалами Интернета, «Банкетное оформление холодных блюд и закусок» Познакомиться с материалами Интернета «Безалкогольные коктейли»,
Раздел 9. Технология мучных кулинарных изделий и блюд	Знакомство с материалами Интернета «Украшение пирогов», «Способы формовки булочек

*Инструкция*

1.Познакомьтесь с материалами интернета по заданной теме

Рекомендуемые сайты:

5.Энциклопедия Кирилла и Мефодия - <http://www.km.ru/>, <http://mega.km.ru/Kitchen/>

6.Журнал «Гастроном» - <http://gastronom.ru/> -

7.Журнал «Ресторанные ведомости» - <http://www.restoved.ru/>

8.Журнал «Питание и общество» - <http://pressa.ru/izdanie/18901>

9. Кулинарный поединок - <http://www.ntv.ru/peredacha/poedinok/>

10. Кулинарный портал - <http://www.kulina.ru/>

11. Kulina.Ru - *Сайт кулинарных рецептов с фото* - рецепты салатов, тортов, *кулинария* - <http://www.receptik.com/>

<http://supercook.ru>

<http://www.millionmenu.ru/>

<http://s-l-s.ru/>

<http://cheflab.org/>

<http://www.restoran.ru/>

<http://knigakulinara.ru/books/>

2. При знакомстве с материалом обращайтесь внимание на актуальность, новизну материала, на практическое применения в профессиональной деятельности

3. Подготовьте небольшое устное сообщение на 1-2 мин

4. Постарайтесь сопроводить подготовленный материал слайдами или другим наглядным материалом

#### Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Полнота раскрытия вопросов Макс. - 5 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - умение работать с интернетом - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Наглядное сопровождение сообщения (слайды, презентация, натуральные образцы) Макс. - 5 баллов	- правильное оформление;
4. Защита Макс – 10 баллов	- владение материалом - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы - умение донести материал до слушателей

#### Конвертация полученных баллов в оценку

- 18-20 баллов – «отлично»;
- 16 – 17 баллов – «хорошо»;
- 12-15 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 12 балла – «неудовлетворительно»

#### **Вид задания: Составить таблицу**

#### *Перечень заданий по разделам и темам*

Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей	1. Составить таблицу «Формы нарезки картофеля» 2. Составить таблицу «Формы нарезки корнеплодов», «Формы нарезки капустных и луковых овощей»
Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога	Составление таблицы «Расчет крупы и воды на 1 кг крупы»
Раздел 5. Технология горячих блюд из рыбы	1. Составить таблицу: «Полуфабрикаты из рыбы для варки и жарки» 2. Составить таблицу «Полуфабрикаты из котлетной массы»
Раздел 6. Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы	1. Составить таблицы «Кулинарное использование частей туши говядины», «Кулинарное использование частей туши свинины, баранины» 2. Составить таблицу «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины» 3. Составить таблицу «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины»

4. Составить таблицу «Полуфабрикаты из рубленой массы»  
5. Составить таблицу «Полуфабрикаты из котлетной массы»

## Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей

Задание 1: Составить таблицу «Формы нарезки картофеля»

Форма нарезки	Размеры	Техника выполнения	Кулинарное использование
Соломка	Длина 4-5 см, сечение 0,28*0,2	Сырой картофель нарезают на пластины толщиной 0,2 см, накладывают одну на другую и шинкуют поперек на соломки	Для жаренья во фритюре

Задание №2: Составить таблицу «Формы нарезки корнеплодов»,

Корнеплоды	Форма	Размеры, см	Кулинарное использование
Морковь	Соломка	Длина 4-5 см, поперечное сечение 0,1*0,2	Для маринада, супов с лапшой, рассольников
Свекла	Соломка	Длина 4-5 см, поперечное сечение 0,2*0,2	Для борщей (кроме «Флотского», «Сибирского», свекольника)

Задание 3: Составить таблицу «Формы нарезки капустных и луковых овощей»

Капустные овощи	Форма	Техника выполнения	Кулинарное использование
Капуста белокочанная, савойская, краснокочанная	соломка	Половинки кочана нарезают на несколько частей, шинкуют соломкой	Для тушения, приготовления борщей, салата. Капустных котлет

## Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога

Задание 1: Составление таблицы «Расчет крупы и воды на 1 кг крупы»

## Раздел 5. Технология горячих блюд из рыбы

Задание 1: Составить таблицу: «Полуфабрикаты из рыбы для варки и жарки»

Задание 2: Составить таблицу «Полуфабрикаты из котлетной массы»

## Раздел 6. Технология блюд из мяса, сельскохозяйственной птицы

Задание 1: Составить таблицы «Кулинарное использование частей туши говядины»,

Части туши	Кулинарное использование
Вырезка	
Толстый и тонкий край	
Внутренний и верхний куски	
Наружный и боковой куски	
Лопаточная и подлопаточная части, грудинка, покровка 1 категории	
Шейная часть, пашина, покровка 2 категории	

**Задание 2:** «Кулинарное использование частей туши свинины, баранины»

Части туши	Кулинарное использование
Корейка	
Тазобедренная часть	
Лопаточная часть	
Грудинка	
Шейная часть	
Обрезки	

**Задание 3:** Составить таблицу «Кулинарное использование крупнокусковых полуфабрикатов из говядины, свинины, баранины»

Наименование полуфабриката	Способ тепловой обработки	Используемая часть туши	Техника приготовления полуфабриката
<b>Крупнокусковые полуфабрикаты</b>			
Мясо, жареное крупным куском (ростбиф)	Жарка	Зачищенные куски вырезки, толстый, тонкий край	Масса 1-2 кг
Тушеное мясо	Тушение	Верхняя, внутренняя, боковая и наружная часть задней ноги	Масса 1,5-2кг. Зачищают. Надрезают сухожилия
Шпигованное мясо			
Отварное мясо			
<b>Порционные полуфабрикаты</b>			
Бифштекс	Жарка	Вырезка	Нарезают под прямым углом из утолщенной части вырезки по 1 кус. на порцию толщиной 2-3 см. слегка отбивают
Филе			
Лангет			
Антрекот			.
Зразы отбивные			.
Говядина духовая			
Ромштекс			
<b>Мелкокусковые полуфабрикаты</b>			
Бефстроганов			
Поджарка			
Азу			
Шашлык по-Московски			
Гуляш			

**Задание 4:** Составить таблицу «Полуфабрикаты из рубленой массы»

Название полуфабриката	Форма	Вид панировки	Примечание
Котлеты	Овально-приплюснутая форма, толщина 1.5-1,7 см, длина 10-12 см. ширина 5 см	Красная панировка	Для жарки по 1-2 штуки на порцию
Биточки			
Шницель рубленый			
Тефтели			.
Рулет	.	.	.
Зразы			

*Основная и дополнительная литература*

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с

2. Анфимова Н.А., Л.А. Татарская «Кулинария» – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012  
 3. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,

*Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания*

Критерии	Показатели
1. Степень заполнения таблицы и правильность ответов на поставленные вопросы Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - умение работать с литературой - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Оригинальность и целостность выполнения задания Макс. - 3 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам;
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс. - 4 баллов	- правильное оформление; - грамотность и культура изложения; <span style="float: right;">7</span> - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы
4. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

*Конвертация полученных баллов в оценку*

- 18-20 баллов – «отлично»;
- 16 – 17 баллов – «хорошо»;
- 12-15 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 12 балла – «неудовлетворительно»

**Вид задания: Составить алгоритм приготовления блюд**

**Образец:** Составьте алгоритм приготовления блюда «Каша гречневая рассыпчатая»

*Ингредиенты:* крупа гречневая, масло сливочное, соль

*Алгоритм:* воду доводят до кипения ~~к~~ добавляют соль всыпают подготовленную крупу удаляют всплывшие пустотелые зерна добавляют ~~масло~~ варят до загустения распаривают до ~~готовности~~ при слабом нагреве, при закрытой крышке разрыхляют поварской ~~ислой~~ отпускают →

**Раздел 2. Технология блюд и гарниров из овощей**

Задание 1

Укажите ингредиенты и составьте алгоритм приготовления блюда «Овощи припущенные в молочном соусе»:

А) ингредиенты: \_\_\_\_\_

Б) морковь, репу, тыкву или кабачки нарезают кубиками или дольками ~~белокочанную~~ капусту нарезают шашками →

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

Задание 2 Укажите ингредиенты и составьте алгоритм приготовления котлет картофельных:

А) ингредиенты: \_\_\_\_\_

Б) Очищенный картофель варят ~~обсушивают~~ протирают горячим →

\_\_\_\_\_  
 \_\_\_\_\_

**Раздел 3. Технология блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога**

**Задание 1** Укажите ингредиенты и составьте алгоритм приготовления блюда «Лапшевник»

Ингредиенты: \_\_\_\_\_

Алгоритм: лапшу варят несливным способом →

**Задание 2** Составьте алгоритм приготовления блюда «Котлеты рисовые»

Ингредиенты: \_\_\_\_\_

Алгоритм: варят вязкую кашу на молоке с добавлением воды →

*Основная и дополнительная литература*

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с
2. Анфимова Н.А., Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария» – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012
3. В.П. Золин «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»,

*Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания*

Критерии	Показатели
1. Состав ингредиентов Макс – 5 баллов	-правильность подбора ингредиентов для приготовления блюда
1. Степень полноты и правильность ответов на поставленные вопросы Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия технологического процесса; -последовательность технологических операций - умение работать с литературой
2. Оригинальность и целостность выполнения задания Макс. - 3 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам;
3. Соблюдение требований к оформлению алгоритма Макс. - 2 баллов	- правильное оформление; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы

*Конвертация полученных баллов в оценку*

- 18-20 баллов – «отлично»;
- 16 – 17 баллов – «хорошо»;
- 12-15 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 12 балла – «неудовлетворительно»

**Вид задания: Составить технологическую карту в соответствии с заданием преподавателя**

Инструкция

Технологическая карта

Наименование блюда \_\_\_\_\_

№ по Сборнику рецептов, колонка, год издания Сборника

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		На 2 порции
	брутто	нетто	

Требования к качеству

Внешний вид –

Консистенция -

Вкус –

Цвет –

Запах –

Температура подачи

*Основная и дополнительная литература*

1. Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции: учеб. пособие для студ. Сред. Проф. Образования / Л.З. Шильман. – М.: Издательский центр «Академия», 2012.-176 с
2. Анфимова Н.А., Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария» – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012
3. З.П. Здобнов. Сборник рецептов и кулинарных изделий, 1999 4
4. Методические рекомендации преподавателя

*Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания*

Критерии	Показатели
1. Степень и заполнения технологической карты и правильность ответов на поставленные вопросы Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - умение работать с литературой - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Правильность расчетов норм вложения сырья Макс. - 5баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам;
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс. - 3 баллов	- правильное оформление; - грамотность и культура изложения; <span style="float: right;">7</span> - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы
4. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

*Конвертация полученных баллов в оценку*

- 18-20 баллов – «отлично»;
- 16 – 17 баллов – «хорошо»;
- 12-15 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 12 балла – «неудовлетворительно»

Заключение

Разработанные методические указания по выполнению внеаудиторной самостоятельной работе по МДК 07.01. «Технология приготовления блюд и кулинарных изделий» по специальности 19.02.10 технология продукции



общественного питания помогут обучающимся закрепить знания полученные на уроках теоретического обучения, практических занятиях..

В процессе выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающиеся будут организовывать собственную деятельность, выбирать разные методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество, принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях, осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития