

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

УТВЕРЖДЕН
на заседании методического совета
Протокол № _____ от «» _____ 20 ____
Методист _____

СОГЛАСОВАНО:
Зам. директора по УПР

Методические рекомендации

по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

по профессиональному модулю ПМ.02 Организация процесса приготовления и
приготовление сложной холодной кулинарной продукции
МДК 02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции
для специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания

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.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

Методические указания по выполнению самостоятельных 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 (глоссария).
8. Составление таблиц, схем.

Перечень самостоятельных работ

профессиональный модуль ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции

МДК.02.01. Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

№ п/п	Наименование разделов, тем	№ урока	Вопросы для самостоятельного изучения	Кол-во часов	Домашнее задание
	Раздел 1. Организация				Учебник

производственного процесса приготовления холодных блюд и закусок				Е.П. Семичева Приготовление и оформление холодных блюд и закусок
Тема 1.2 Производственный цикл цехов	2	Сообщение: «Организация работы холодного цеха»	2	Материалы Интернета
	3	Составление конспекта «Организация технологического процесса холодного цеха.»	2	Учебник Стр14-19
	6	Самостоятельное изучение темы: Холодильные шкафы.	2	Учебник Стр 15 стр.28 зад1
Тема 1.3 Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд	7	Сообщение «Товароведно-технологическая характеристика яиц	2	Учебник Стр 31-36 Материалы Интернета
	9	Решение ситуационных задач	2	Учебник Стр39-41
	10	Решение ситуационных задач	2	Учебник Стр41-44
Тема 1.4. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок	12	Составление конспекта «Подготовка к производству рыбы, нерыбных продуктов»	2	Учебник Стр 47-50
	14	Самостоятельное изучение темы «Санитарные требования»	2	Учебник Стр52-55
Раздел 2 Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок			40	
Тема 2.1 Методы сервировки и способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы и соусов	16	Самостоятельное изучение темы	2	Учебник Стр59-64
	17	Составление конспекта «Правила подачи холодных блюд и закусок: из мяса, птицы»	2	Учебник Стр 64-66
	18	Сообщение «Особенности подачи холодных блюд и закусок»	2	Материалы Интернета
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе	19	Изучение материалов интернета «Закусочные бутерброды»	2	Материалы Интернета
	21	Сообщение «Закусочные бутерброды (канапе)»,	2	Материалы Интернета
	23	Составление конспекта «Закусочные бутерброды (канапе)»	2	Учебник Стр144-146
	25	Разработать ассортимент канапе	2	Материалы Интернета
	27	<i>Лабораторная работа №1</i> Приготовление бутербродов Составление технологических карт	2	Расчет расхода сырья
	29	<i>Лабораторная работа №2</i> Приготовление канапе, корзиночек, валованов Составление технологических карт	2	Расчет расхода сырья
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления легких и сложных салатов и винегретов	32	Составление конспекта «Салаты из сырых овощей.»	2	Учебник Стр87-90
	36	Сообщение «Салаты сложного приготовления	2	Материал Интернета
	37	Составление конспекта «Салаты сложного приготовления»	2	Учебник Стр149-151
	39	Решение ситуационных задач	2	Учебник Стр118
Тема 2.4 Технологический процесс приготовления легких и сложных закусок	40	Составление конспекта «Закуски из овощей и грибов»	2	Учебник Стр108-112
	42	Составление конспекта «Закуски	2	Учебник

		из яиц.»		Стр114-116 Стр 116 зад 5
	44	Составление теста по теме «Холодные блюда и закуски»	2	Учебник Стр108-121
	46	Разработать ассортимент легких и сложных закусок	2	Материал Интернета
	48	<i>Лабораторная работа №3</i> <i>Приготовление легких и сложных салатов</i> Составление технологических карт	2	Расчет продуктов
	50	<i>Лабораторная работа №4</i> <i>Приготовление закусок из овощей, грибов, яиц</i> Составление технологических карт	2	Составление технологической карты
	53	<i>Лабораторная работа №5</i> <i>Приготовление холодных блюд и закусок из рыбы</i> Составление технологических карт	2	Составление технологической карты
Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов			<u>6</u>	
Тема 3.1 Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов	56	Изучение материалов Интернета «Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов»	2	Материал Интернета
	57	Составление конспекта «Соусы для холодных блюд и закусок.»	2	Учебник Стр107-108
	58	Сообщение «История возникновения соусов»	2	Материалы Интернета
Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			<u>25</u>	
Тема 4.1 Украшение сложных блюд и закусок	61	Сообщение «Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами «	2	Материалы Интернета
	63	Изучение материалов интернета «Карвинг»	2	Материалы Интернета
	65	Самостоятельная отработка элементов карвинга из овощей	2	Учебник Стр136-139
Тема 4.2 Холодные блюда и закуски из рыбы и мяса, сельскохозяйственной (домашней птицы) сложного приготовления	68	Составление конспекта «Фаршированные и заливные блюда из рыбы»	2	Учебник Стр156-160
	70	Составление конспекта «Холодные блюда из мяса сложного приготовления»	2	Учебник Стр162-163
	75	Разработать ассортимент холодных блюд из рыбы сложного приготовления	2	Материалы Интернета
	77	Составление технологических карт <i>Лабораторная работа №7</i> <i>Приготовление сложных холодных блюд из рыбы</i>	2	Составление технологической карты
	80	Разработать практико-ориентированный проект	8	Разработать практико-ориентированный проект
	83	Составление технологических карт <i>Лабораторная работа № 9</i> <i>Приготовление сложных холодных блюд из птицы</i>	2	Составление технологических карт

Тема 4.3 Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	86	Самостоятельное изучение темы: Риски в области безопасности процессов приготовления	1	Учебник Стр195-203
---	----	--	---	-----------------------

Методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы

Вид задания: Составить конспект

Конспект – это краткое изложение содержания параграфа, темы

Перечень конспектов по разделам и темам

№ п/п	Наименование разделов, тем	№ урока	Вопросы для самостоятельного изучения	Кол–во часов	Домашнее задание
	Раздел 1. Организация производственного процесса приготовления холодных блюд и				Учебник Е.П. Семичева Приготовление и оформление холодных

закусок				блюдо и закуска
Тема 1.2 Производственный цикл цехов	3	Составление конспекта «Организация технологического процесса холодного цеха.»	2	Учебник Стр14-19
Тема 1.4. Подготовка сырья и изделий к производству холодных блюд и закусок	12	Составление конспекта «Подготовка к производству рыбы, нерыбных продуктов»	2	Учебник Стр 47-50
Раздел 2 Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок			40	
	17	Составление конспекта «Правила подачи холодных блюд и закусок: из мяса, птицы»	2	Учебник Стр 64-66
	23	Составление конспекта «Закусочные бутерброды (канапе)»	2	Учебник Стр144-146
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления легких и сложных салатов и винегретов	32	Составление конспекта «Салаты из сырых овощей.»	2	Учебник Стр87-90
Тема 2.4 Технологический процесс приготовления легких и сложных закусок	37	Составление конспекта «Салаты сложного приготовления»	2	Учебник Стр149-151
	40	Составление конспекта «Закуски из овощей и грибов»	2	Учебник Стр108-112
	42	Составление конспекта «Закуски из яиц.»	2	Учебник Стр114-116 Стр 116 зад 5
Раздел 3. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов			6	
	57	Составление конспекта «Соусы для холодных блюд и закусок.»	2	Учебник Стр107-108
Раздел 4. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной (домашней) птицы			25	
Тема 4.2 Холодные блюда и закуски из рыбы и мяса, сельскохозяйственной (домашней птицы) сложного приготовления	68	Составление конспекта «Фаршированные и заливные блюда из рыбы»	2	Учебник Стр156-160
	70	Составление конспекта «Холодные блюда из мяса сложного приготовления»	2	Учебник Стр162-163

Рекомендации

1. При написании конспекта по заданной теме необходимо пользоваться материалами учебника: Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с., [8] с. цв.ил
2. Внимательно читайте материал учебника и составьте план
3. Конспектируйте материал учебника, выделяя главное

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	7
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: Составить тест

Перечень заданий по разделам и темам

Наименование разделов	Задание	Рекомендуемые источники
Раздел 2 Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок		
Тема 2.4 Технологический процесс приготовления легких и сложных закусок	Составить тест по теме «Холодные блюда и закуски»	Учебник Стр108-121

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. Пояснение: при написании конспекта по заданной теме необходимо пользоваться материалами учебника:
1. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с., [8] с. цв.ил
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 согласованы 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 повтора.
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)

Наименование раздела, тема	№ урока	Тема сообщения (презентации)	Источник
Тема 1.2 Производственный цикл цехов	2	Сообщение: «Организация работы холодного цеха»	Материалы Интернета
Тема 1.3 Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд	7	Сообщение «Товароведно-технологическая характеристика яиц	Учебник Стр 31-36 Материалы Интернета
Тема 2.1 Методы сервировки и способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы и соусов	18	Сообщение «Особенности подачи холодных блюд и закусок»	Материалы Интернета
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе	21	Сообщение «Закусочные бутерброды (канапе)»,	Материалы Интернета
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления легких и сложных салатов и винегретов	36	Сообщение «Салаты сложного приготовления	Материалы Интернета
Тема 3.1 Технологический	58	Сообщение «История возникновения соусов»	Материалы

процесс приготовления сложных холодных соусов			Интернета
Тема 4.1 Украшение сложных блюд и закусок	61	Сообщение «Варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами»	Материалы Интернета

Рекомендации

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 презентациям:

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"> o рамки; границы, заливку; o штриховку, стрелки; o рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
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"> с текстом; с таблицами; с диаграммами.

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"> o Соответствие целям и задачам o Содержание умозаключений o Вызывают ли интерес у аудитории

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

Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Полнота раскрытия вопросов Макс. - 5 баллов	<ul style="list-style-type: none"> - 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	<ul style="list-style-type: none"> - правильное оформление; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы
3. Грамотность Макс. - 2 баллов	<ul style="list-style-type: none"> - отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.
4. Защита Макс – 10 баллов	<ul style="list-style-type: none"> -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 (1-2 мин)**

Перечень заданий по разделам и темам

Наименование разделов, тем	№ урока	Наименование темы
Тема 2.2. Технологический процесс приготовления бутербродов, канапе	19	Изучение материалов интернета «Закусочные бутерброды»
Тема 3.1 Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов	56	Изучение материалов Интернета «Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов
Тема 4.1 Украшение сложных блюд и закусок	63	Изучение материалов интернета «Карвинг»

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 обращайте 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. - 5баллов	- 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 технологическую карту в соответствии с заданием Преподавателя (на ЛПЗ)

Инструкция

- 1.Познакомьтесь с заданием на ЛПЗ
- 2.Уточните количество порций на которое составляется технологическая карта
- 3.Откройте соответствующую рецептуру Сборника рецептур. Изучите рецептуру, обратите внимание на перечень продуктов и норму закладки по 1, 2 и 3 колонке. Проанализируйте
- 4.В технологической карте заполните колонки: наименование продуктов, норму закладки на 1 порцию весом брутто и нетто по соответствующей колонке
- 5.Сделайте расчет продуктов на заданное количество порций
- 6.Опишите технологический процесс

Технологическая карта (образец заполнения)

Наименование блюда: Рецептура 598 «Бефстроганов с картофелем жареным»
(Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 1983)

Наименование продукта	Норма продуктов на одну порцию, г (нетто)	Расчет количества порций					
		100	90	70	50	40	30
		количество продуктов, кг {нетто}					
Говядина (вырезка, толстый и тонкий край, верхний и внутренний куски заднезапоявой части)	119	11,9	10,71	8,33	5,95	4,76	3,57
Маргарин столовый	10	1,0	0,9	0,7	0,5	0,4	0,3
Мука пшеничная	5	0,5	0,45	0,35	0,25	0,2	0,15
Сметана	30	3,0	2,7	2,1	1,5	1,2	0,9
Соус «Южный»	4	0,4	0,36	0,28	0,2	0,16	0,12
Томат-пюре	15	1,5	1,35	1,05	0,75	0,6	0,45
Лук репчатый (пассерованный)	18	1,8	1,62	1,26	0,9	0,72	0,54
Картофель на гарнир (№ 762)	150	15	13,5	10,5	7,5	6	4,5
Выход	75/75/15						

Оборотная сторона

Краткое описание технологического процесса

Вырезку, мякоть толстого и тонкого края (верхнюю и внутреннюю) части задней ноги (говядина) нарезают в поперечном направлении к расположению мышечных волокон брусочками размером 30-40 мм весом 5-7 г, посыпают солью, перцем, обжаривают на хорошо разогретой сковороде в течение 3-5 мин, добавляют пассерованный лук, заливают сметанным соусом, соусом «Южный» и доводят до кипения. При отпуске посыпают зеленью петрушки.

На гарнир дополнительно подают гренки, крутоны из белого хлеба или слоеного теста. Можно готовить без соуса «Южный» и томата, но при этом соответственно должна увеличиваться закладка сметаны.

Качественная оценка готового блюда

нешний вид - мясо нарезано поперек волокна кусочками равной толщины, обжарено равномерно до появления румяной корочки. Цвет мяса - от серого до коричневого. Запах - характерный для жареного мяса. Вкус - свойственный жареному мясу. Консистенция: кусочки сочные, хорошо прожаренные, без хруста. Вес готового блюда (в г) - 300, в том числе: мясо - 75, соус - 75, гарнир - 250.

Мясо подают с соусом, гарнир укладывают сбоку горкой.

Трудоемкость приготовления блюда

Коэффициент трудоемкости блюда без гарнира - 1,3 условных блюда. Коэффициент трудоемкости основного гарнира на одно блюдо из сырья - 0,7 условных блюда, из полуфабрикатов (очищенного картофеля) - 0,2.

Технологическая карта

Наименование блюда _____

№ по Сборнику рецептур, колонка, год издания Сборника

Наименование продуктов	Норма на 1 порцию		На 2 порции	
	брутто	нетто		

Технология приготовления

Требования к качеству

Внешний вид –

Консистенция -

Вкус –

Цвет –

Запах –

Температура подачи

Основная литература:

1. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. образования/Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с., [8] с. цв.
2. Анфимова Н.А., Л.А. Л.А. Татарская «Кулинария» – М.: Изд-ий центр «Академия», 2012
3. З.П. Здобнов. Сборник рецептур 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	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам;

Макс. - 5баллов	
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс. - 3 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

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

Вид задания: Решение ситуационных задач

Перечень заданий по разделам и темам

Наименование разделов, тем	№ урока	Задание	Литература
Тема 1.3 Требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления легких и сложных холодных закусок и блюд	9	Решение ситуационных задач	Учебник Стр39-41 Методические рекомендации
	10	Решение ситуационных задач	Учебник Стр41-44 Методические рекомендации
Тема 2.3 Технологический процесс приготовления легких и сложных салатов и винегретов	39	Решение ситуационных задач	Учебник Стр118

Инструкция

Задание к уроку №9

Изучение и анализ маркировки баночных рыбных консервов (натуральные) консервов.

Результаты занести в таблицу

Показатели	Данные маркировки
Наименование консервов	
производитель	
Состав	
Добавления	
Дата выработки	
Номер смены	
Условия и сроки хранения	
Стандарт	
Наличие знака соответствия	

Сделайте выводы о соответствии информации на упаковке установленным требованиям

Задание к уроку №10

Ситуация №1

Определите в соответствии со стандартом качество и сорт квашеной капусты по следующим органолептическим показателям:

-внешний вид – нашинкована равномерно, полоска шириной 5 мм, морковь распределена равномерно;

- цвет – соломенно-желтый;
- вкус – кисло соленый;
- запах – характерный аромат;
- консистенция – слабо-хрустящая, малоупругая

Ситуация №2

Определите качество огурцов по органолептическим показателям:

- внешний вид – целые, немятые, несморщенные, без механических повреждений;
- размер – длина 140мм
- цвет – зелено-оливковый;
- консистенция – мякоть плотная, хрустящая;
- вкус – кисло-соленый;
- запах – ароматный
- качество рассола – мутный

Ситуация №3

Можно ли считать доброкачественной мороженую рыбу при условии, если ее поверхность покрыта чешуей естественной окраски, жабры тускло-красного цвета, после размораживания не резкий запах окислившегося жира

Ситуация №4

Можно ли считать доброкачественной мороженую рыбу при условии, если поверхность побитая, тусклая, жабры сероватого цвета, запах затхлый?

Ситуация №5

Пользуясь стандартом, определите возможность использования в пищу и сорт: соленой сельди по следующим показателям качества: поверхность чистая, небольшие срывы кожи. Консистенция плотная, селедочный вкус, запах

Ситуация №6

Пользуясь стандартом, кожи определите возможность использования в пищу и сорт: соленой семги, имеющей следующие дефекты: сбитость чешуи, небольшие наружные повреждения, плотное мясо, легкое пожелтение на поверхности кожи

Ситуация №7

Пользуясь стандартом, кожи определите возможность использования в пищу и сорт: Маринованной сельди по следующим признакам: поверхность чистая, без повреждений, вкус кисловато-пряный, консистенция плотная с незначительной рыхлостью

Задание к уроку №39

Проанализируйте результаты бракеража; дайте органолептическую оценку качества блюд по пятибалльной системе. Проанализируйте результаты бракеража, отметьте дефекты (если они есть), укажите причину этих дефектов; наметьте пути устранения.

Ситуация

При проведении бракеража выявлено

Наименование блюда	Результаты бракеража	Оценка за бракераж
Винегрет овощной Внешний вид – овощи нарезаны кубиком Консистенция – вареных овощей-мягкая, у картофеля переварена; у квашеной капусты –хрустящая Цвет – используемых овощей, картофель – розовый от свеклы		
Салат из свежей капусты – капуста нарезана соломкой Консистенция - мягкая, не упругая Вкус – овощей слабосоленый, кислый,		

Основная и дополнительная литература

1. Пояснение: при написании конспекта по заданной теме необходимо пользоваться материалами учебника:
 1. Семичева Г.П. Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с., [8] с. цв.ил
 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. Знание технологического процесса приготовленных блюд 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. Умение анализировать и делать выводы Макс. - 5баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам;
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс. - 3 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

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

Вид задания: Самостоятельное изучение тем

Перечень заданий по разделам и темам

Наименование разделов, тем	№ урока	Тема	Задание	Литература
Тема 1.2 Производственный цикл цехов	6	Тема 1.2 Производственный цикл цехов	Ответьте на вопросы: 1.назовите способы охлаждения, применяемые на п.о.п. 2.Назовите основные части компрессорной машины 3.Устройство холодильного шкафа ШХ-0,8 4.Правила эксплуатации холодильного оборудования	Учебник Стр 15 стр.28 зад1
Тема 1.4. Подготовка сырья и изделий к производству	14	Санитарные требования к	Ответьте на вопросы: 1.Правила обработки сырых продуктов	Учебник Стр52-55

холодных блюд и закусок		подготовке сырья и производству холодных блюд и закусок	и продуктов, прошедших тепловую обработку 2.Как определить готовность изделий из рыбы 3.Как определить готовность изделий из мяса и птицы 4.Правила обработки яиц 5.Личная гигиена повара	
Тема 2.1 Методы сервировки и способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса, птицы и соусов	16	Правила подачи холодных блюд и закусок	Ответьте на вопросы: 1.Какие особенности имеет подача закусок? 2.Правила подачи икры 3.Правила подачи мясного ассорти 4.Правила подачи курицы галантин 5.Правила подачи сыров 6.Чем оформляют холодные блюда и закуски при подаче	Учебник Стр59-64
Тема 4.3 Методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции	86	Риски в области безопасности процессов приготовления	1.Контроль качества – это.... 2.Методы контроля качества 3.Дайте характеристику органолептическому (сенсорному) анализу контроля качества 4.Какова цель составления контрольных карт?	Учебник Стр195-203

Рекомендации:

- 1.При выполнении данного вида задания необходимо пользоваться материалами учебника:
.Семичева Г.П.Приготовление и оформление холодных блюд и закусок: учебник для студ. Учреждений сред. Проф. Образования/Г.П. Семичева. – М. : Издательский центр «Академия», 2017. – 208 с., [8] с. цв.ил
- 2.Внимательно прочитайте материал учебника, проанализируйте материал и подготовьте устные ответы на поставленные вопросы.

Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Степень ознакомления с материалами учебника по заданной теме Макс. - 5 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - умение работать с литературой
3. Полнота ответов на поставленные вопросы Макс. - 10 баллов	- грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы
4. Умение анализировать изученный материал и выделять главное Макс. - 5 баллов	-

Конвертация полученных баллов в оценку

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

Вид задания: Разработать практико-ориентированный проект

Цель практико-ориентированного проекта: разработать ассортимент новых холодных блюд и закусок

Учебная цель: научить обучающихся разрабатывать новые рецептуры блюд с учетом изменения спроса, использования нового вида сырья.

Задачи:

- разработка ассортимента сложных холодных блюд ;
- совершенствование навыков работы со Сборником рецептов
- составление технико-технологической карты на блюдо
- расчет массы сырья и полуфабрикатов для приготовления сложных холодных блюд
- проверки качества продуктов для приготовления холодных блюд в соответствии с требованиями стандарта;
- описать технологический процесс приготовления холодных блюд
- описание показателей качества холодных блюд
- расчет пищевой и энергетической ценности
- защита рецептуры

Методические рекомендации

1. Анализ имеющихся аналогичных рецептов и технологии по кулинарным изданиям, материалам Интернета
2. Определение сырьевого набора и на его основе составление рецептуры (проект);
3. Провести опытные проработки по определению массы брутто, нетто, массы отходов
4. Составить проект технологической карты; провести опытную проработку
4. Составить технико-технологическую карту

Структура работы

1. Введение
2. Техничко-технологическая карта
3. заключение

1. Требования к составлению технико-технологической карты

Техничко-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия — те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.
2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья. *Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.*
4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.
5. Описание технологического процесса. *Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.*
6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. *Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТом Р50763—95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия — «Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов»).*
1. Показатели качества и безопасности. *Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.*
8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. *Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).*

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

«_» _____ 2017 года

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1

На блюдо « Курицу, тушенную с грибами»

1. Область применения 1.1. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Курица, тушеная с грибами», вырабатываемое рестораном и его филиалом.

2. Перечень сырья

2.1. Для приготовления курицы, тушенной с грибами, используют следующее сырье:

Мясо птицы ГОСТ 21784

Маргарин..... ГОСТ 240

Картофель свежий продовольственный ГОСТ 26545

Морковь столовая свежая ГОСТ 26767

Лук репчатый..... ГОСТ 27166

Шампиньоны свежие культивируемые ... РСТ РСФСР 608—79

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

2.2. Сырье, используемое для приготовления курицы, тушенной с грибами, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. Рецепттура

Наименование блюда Курица, тушеная с грибами»

3.1.

Наименование сырья	Масса брутто (г)	Масса нетто (г)
Курица	109	100
Маргарин	3	3
Картофель	187	140
Морковь	44	35
Шампиньоны свежие	118	90
Масса отварных грибов	—	45
Маргарин	5	5
Масса жареных грибов	—	45
Лук репчатый	5,5	5,5
Масса пассерованного лука	—	12,5
Бульон или вода	130	130
Масса тушеной курицы	-	75
Масса гарнира	—	275
Выход готового блюда (1 порции)	—	350

4. Технологический процесс

4.1. Подготовка сырья к производству блюда «курица, тушеная с грибами» производится в соответствии со Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания (1999 г.).

4.2. Подготовленные тушки курицы рубят на куски, обжаривают до образования поджаристой корочки, закладывают в горшочек, добавляют сырой картофель и морковь, нарезанные дольками, нашинкованный пассерованный лук, лавровый лист, соль, перец. Затем заливают бульоном или водой и тушат в жарочном шкафу до готовности (40—50 мин). За 8—10 мин до окончания тушения добавляют жареные грибы.

5. Оформление, подача, реализация и хранение

5.1. Блюдо «курица, тушеная с грибами» должно подаваться в горшочке, в котором изготовлялось. Горшочек устанавливают на закусочную тарелку, покрытую бумажной салфеткой.

5.2. Температура подачи блюда должна быть не менее 65°C.

5.3. Срок реализации курицы, тушенной с грибами, при хранении на мармите или горячей плите — не более 3 часов с момента окончания технологического процесса.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид — два кусочка курицы на порцию; овощи сохранили форму нарезки, равномерно перемешаны

Консистенция — мягкая, сочная

Цвет — желтый с оранжевым оттенком

Вкус — умеренно соленая с привкусом жареных грибов

Запах — тушеной курицы с овощами и жареных грибов

6.2. Физико-химические показатели:

Массовая доля сухих веществ, % (не менее) 20,7

Массовая доля жира, % (не менее) 3,1

Массовая доля соли, % (не более) 0,7

6.3. Микробиологические показатели:

Количество мезофильных аэробных и факультативно анаэробных микроорганизмов, КОЕ в 1 г продукта, не более 1×10^6

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается

в массе продукта, г 0,01

Каугулоположительные стафилококки, не допускаются в массе продукта, г 10

Proteus не допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы, не допускаются в массе продукта, г

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки Жиры Углеводы Энергетическая ценность, ккал/кДж

7,35 7,17 7,11 122/510

Ответственный

2. Порядок расчета рецептур

Теоретический материал

Разработке рецептур на новый ассортимент продукции (специального назначения, с использованием нетрадиционного сырья или фирменные изделия и блюда предшествуют:

анализ имеющихся аналогичных рецептур и технологии по нормативным материалам и другим источникам информации (обзоры, статьи, описание изобретения и др.);

определение сырьевого набора и на его основе составление рецептуры (проект);

опытные проработки с целью уточнения рецептуры (по нормам расхода сырья – брутто и нетто), определение выхода полуфабриката и блюда (изделия) с учетом отходов и потерь в соответствии с действующими нормативами (Сборники технических нормативов и другая техническая документация).

Рецептуры на новые изделия и блюда должны отрабатываться по таким позициям, как:

количественное соотношение входящих в блюдо компонентов;

сочетаемость продуктов;

нормы вложения сырья массой нетто;

масса изготавливаемого полуфабриката;

объем жидкости (в тех случаях, если она предусмотрена технологией);

производственные отходы и потери при приготовлении полуфабрикатов и блюд (при механической и тепловой обработке, при порционировании);

температурный режим и продолжительность тепловой обработки;

степень готовности изделия (блюда);

выход готовых изделий (блюдо);

При использовании новых видов сырья или полуфабрикатов (в том числе импортных) на предприятии самостоятельно определяют

отходы и потери при механической и тепловой обработке (массу сырья отбирают не менее 10 кг, кратность опытов принимается не менее 10). При необходимости уточняются действующие нормативы.

На основании результатов взвешивания на отдельных этапах технологического процесса производят расчет величины отходов и потерь, что необходимо в первую очередь для уточнения рецептуры изделия (блюда).

Порядок этих расчетов следующий:

1. Взвешиваем сырье массой нетто

2. На основе уточненной массы нетто определяют количество сырья $M_б$ в килограммах массой брутто по формуле

$$M_б = M_н : (100 - \%_{отх}) * 100$$

3. Производственные отходы и потери при обработке сырья в процентах к массе брутто определяется по формуле

$$M_{отх} = M_{брутто} : 100 * \%_{отх}$$

4. Потери массы полуфабриката при тепловой обработке $\Pi_{п/ф}$ в процентах (с учетом потерь при остывании) рассчитывают по формуле

$$P_{п/ф} = \frac{M_{пф} - M_{гот}}{M_{пф}} \cdot 100$$

где $M_{п/ф}$ – масса полуфабриката или нетто, г, кг;
 M_2 – масса остывшего блюда (продукта), г, кг.

6. Потери массы при порционировании P_n в процентах к массе готового блюда (изделия) рассчитывают по формуле

$$P_n = \left(\frac{M_2 - M_n}{M_2} \right) \cdot 100,$$

На основании результатов проработок принимают окончательное решение о составе и количестве компонентов, входящих в блюдо (изделие), устанавливают выход (полуфабриката, блюд и изделий), уточняют технологию приготовления, органолептические показатели, а также определяют необходимость и целесообразность унификации рецептуры или предусматривают ее вариантное исполнение.

Ход работы

1 Взвесить продукт весом брутто. Произвести механическую кулинарную обработку сырья. Взвесить продукт весом нетто.

2 Определить массу отходов

$$M_{отх} = M_{брутто} - M_{нетто}$$

3 Определить фактический % отходов, составив пропорцию

$$M_{брутто} - 100\%$$

$$M_{отх} - x\% \quad x = M_{отх} \cdot 100 : M_{брутто}$$

3 Сравнить фактический % отходов с нормами отходов по Сборнику рецептур. Производим корректировку.

4 Рассчитываем массу брутто по формуле

$$M_b = M_n : (100 - \%_{отх}) \cdot 100$$

Вносим коррективы

5 Полученные результаты вносим в проект технологической карты

6. Готовим полуфабрикат, определяем массу полуфабриката

7 Подвергаем полуфабрикат тепловой обработке. Взвешиваем готовое изделие после остывания. Данные вносим в проект технологической карты

8. Определяем потери массы полуфабриката при тепловой обработке по формуле

$$P_{п/ф} = \frac{M_{пф} - M_{гот}}{M_{пф}} \cdot 100$$

Уточняем процент потерь при тепловой обработке с учетом Сборника рецептур

Вносим коррективы.

9 Уточняем нормы закладки сырья с учетом выхода готового холодного блюда, вносим данные в проект технологической карты

Технологическая карта (проект)

Наименование блюда:

Наименование сырья	Нормы закладки (фактич)		Норма закладки на 1 порцию	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Сырье	*	*	*	*
Сырье	*	*	*	*
сырье	*	*	*	*
Масса полуфабриката	-	+	-	+
Сырье	*	*	*	+
сырье	*	*	*	=
Масса готового изделия	-	+	-	+
	*	*	*	*
Выход	-	+	-	150

10. Составляем технологическую карту

Технологическая карта

Наименование блюда _____

Наименование сырья	Норма закладки на 1 порцию	
	Брутто	Нетто
Сырье	*	*
Сырье	*	*
сырье	*	*
Масса полуфабриката	-	+
Сырье	*	+
сырье	*	=
Масса готового изделия	-	+
	*	*
Выход	-	150

Технология приготовления

Отпуск _____

.Расчет пищевой и энергетической ценности блюда

Энергетическая ценность – это показатель, характеризующий ту долю энергии, которая высвобождается из пищевых веществ в процессе биологического окисления, и используется для обеспечения физиологических функций организма.

При биологическом окислении в организме 1 г белка высвобождается энергия, равная 4 ккал; энергетическая ценность 1 г жира природных пищевых продуктов составляет 9 ккал, углеводов «по разности» – 4 ккал *, суммы моно- и дисахаридов – 3,8 ккал, полисахаридов – 4,1 ккал.

Пищевая ценность блюда (изделия) определяется количеством входящих в него продуктов (по массе съедобной части), усвояемостью, степенью сбалансированности по пищевым веществам (при оптимальном соотношении между ними). По формуле сбалансированного питания пищевая ценность кулинарной продукции количественно может быть выражена интегральным скором (обобщенным показателем). В основу его положено соответствие (в процентах) содержания в продукте пищевых веществ формуле сбалансированного питания. Это позволяет оценивать сбалансированность как традиционных, так и вновь разработанных рецептов кулинарных изделий, служит основанием для подбора гарниров и соусов к блюдам. Идеальным является сбалансирование всех факторов питания в одной рецептуре.

Сведения о пищевой ценности (по данным химического состава) приводятся из расчета на 100 г съедобной части продукта (белки, жиры, углеводы – в г; витамины и минеральные вещества – в мг, энергетическая ценность указывается в ккал).

Информация о пищевой ценности продуктов питания находится в справочнике «Химический состав пищевых продуктов»

Образец выполнения задания

Для расчета химического состава блюда выписывают набор продуктов по массе нетто (г), а затем химический состав продуктов (%), используя справочные таблицы (Справочник «Химический состав пищевых продуктов»)

Наименование сырья	Норма на 1 порц нетто	белки		Жиры		Углеводы	
		В 100 г	В расчетном количестве	В 100 г	В расчетном количестве	В 100 г	В расчетном количестве
1	2	3	4	5	6	7	8
Говядина 1 –ой категории	91	18,60	16,93	16,00	14,56	0,00	0,00
Лук репчатый	22	1.4	0,31	0,00	0,00	9,8	2,16
Жир для пассерования	3	0,00	0,00	99,7	2,99	0,00	0,00

Грибы свежие	32	4,3	1,38	1,0	0,32	1,0	0,3 2
Содержание в готовом блюде			18,63		17,8 7		2,4 8

Данные справочных таблиц о содержании основных веществ (белки, жиры, углеводы¹), приведенные в граммах на 100 г продукта (%), заносятся в графы 3, 5, 7, табл. 1. Пересчет производят на массу продукта, указанную в рецептуре. Полученные данные заносят в графы 4, 6, 8.

Например, содержание белка в 100 г говядины I-й категории –18,6 г, по рецептуре в расчетном блюде закладывается 91 г говядины. Следовательно, содержание белка составит 16,9 г:

$$100 \text{ г} - 18,6\% ; x = \frac{91 \text{ г} \cdot 18,6\%}{100 \text{ г}} = 16,93 \text{ г}.$$

Аналогично при необходимости рассчитывается содержание жира, углеводов и других компонентов.

Далее рассчитываем энергетическую ценность блюда учитывая. Что энергетическая ценность

1г белка -4 кал

1 г жира – 9 кал

1 г углеводов – 4 кал

$(18,63 \cdot 4) + (17,87 \cdot 9) + (2,48 \cdot 4) = 74,52 + 160,8 + 9,92 = 154,24$ кал

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. Правильность расчетов при составлении технико-технологической карты Макс. – 10 баллов	- умение пользоваться таблицами Сборника рецептов; - правильность расчетов;
3. Практическая проработка рецептуры Мах – 5 баллов	- соблюдение алгоритма - правильное установление массы брутто и массы нетто
4. Оформление Макс. - 2 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.
4. Защита Макс – 3 баллов	- владение материалом - умение донести материал до слушателей

Конвертация полученных баллов в оценку

- 24-25 баллов – «отлично»;
- 20-23 баллов – «хорошо»;
- 15-19 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 1 баллов – «неудовлетворительно»

Министерство образования Оренбургской области
Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение
«Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

СООБЩЕНИЕ

по МДК.02.01 Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции

Тема: Товароведно-технологическая характеристика яиц

Ъ

Работу выполнил(а):
обучающийся (щаяся) группы №2235Т
Специальность 19.02.10 Технология
продукции общественного питания
Иванов Иван

Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение «Техникум транспорта г. Орска имени Героя России С.А. Солнечникова»

ПРАКТИКО-ОРИЕНТИРОВАННЫЙ ПРОЕКТ

Тема проекта: Разработка технико-технологической документации
на пирог «Лесовичок»

Разработчик:

обучающаяся группы №335Т

Специальность:

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Берденова Евгения

Руководитель: Чиликина Т.Г.

2017 год

