

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижнекамский сварочно-монтажный колледж»

**Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по междисциплинарному курсу МДК 04.01 Технология приготовления сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

Форма обучения — очная
Срок обучения — 3 года 10 месяцев
Специальность СПО — 260807 «Технология
продукции общественного питания»
Квалификация — техник-технолог

Нижнекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по междисциплинарному курсу МДК 04.01 Технология приготовления сложных
хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 Технология
продукции общественного питания и рабочей программы

Организация-разработчик:
ГАПОУ «Нижнекамский сварочно-монтажный колледж»

Разработчик:
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и обще-
профессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Ниж-
некамский сварочно-монтажный колледж» по профессии «Автомеханик», «По-
вар, кондитер» и специальности «Технология обслуживания и ремонт автомо-
бильного транспорта», «Технология продукции общественного питания» и препо-
давателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК


(подпись)

Казамарова И.В.
Ф.И.О.

Протокол заседателя МЦК № 1 от «28» 08 2015г.

Содержание

	Стр.
1 Пояснительная записка	4
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	5
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	6
4 Содержание внеаудиторной самостоятельной работы	13
5 Список литературы	16
6 Приложения	17

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по междисциплинарному курсу МДК 04.01 Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Цель курса – овладеть видом профессиональной деятельности «Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных мучных кондитерских изделий» и соответствующими общими и профессиональными компетенциями, которые позволяют выпускнику колледжа эффективно трудиться по профессии с первого дня работы.

Целью методических рекомендаций является повышение эффективности учебного процесса.

Задачами самостоятельной работы являются:

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

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания.

**2. Тематический перечень самостоятельной работы,
количество часов**

Наименование раздела, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<i>Раздел 1. Организация процесса кондитерского производства и приготовление хлебобулочных изделий</i>		
Самостоятельная работа № 1	Изучение ассортимента хлебобулочных изделий русской и татарской национальной кухни. Подготовка презентации: «Национальные хлебобулочные изделия»	5
Самостоятельная работа № 2	Составление технологических схем приготовления хлеба одно-, двух-, трехфазным способом.	2
Самостоятельная работа № 3	Подготовка презентации: «Теория кондитерского искусства»	5
Самостоятельная работа №4	Подготовка сообщения «Новые пищевые добавки, разрешенные к применению»	3
Самостоятельная работа №5	Защита реферата «Варианты сочетания основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных хлебобулочных изделий»	5
Самостоятельная работа № 6	Разработка проекта «Варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»	10
<i>Раздел 2 ПМ. Приготовление мучных кондитерских изделий, тортов и мелкоштучных кондитерских изделий</i>		
Самостоятельная работа № 7	Разработка и защита рецептуры мучных хлебобулочных изделий	6
Самостоятельная работа № 8	Выполнение зарисовок украшений из крема при использовании различных кондитерских наконечников.	4
Самостоятельная работа № 9	Составление таблиц: «Требования к качеству мучных кондитерских изделий из различных видов теста»	6
Самостоятельная работа №10	Изучение ассортимента и особенностей приготовления европейских мучных кондитерских изделий	7
Самостоятельная работа №11	Составить варианты подбора выпеченных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов для приготовления комбинированных торты.	7
Самостоятельная работа №12	Составить варианты оформления праздничных торты различными отделочными полуфабрикатами.	6
Самостоятельная работа №13	Разработка украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема.	8
Самостоятельная работа №14	Защита реферата: «Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий»	6
Самостоятельная работа №15	Разработка и защита рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья	10
Самостоятельная работа №16	Разработка и защита рецептуры мучных хлебобулочных изделий	6
Самостоятельная работа №17	Выполнение зарисовок украшений из крема при использовании различных кондитерских наконечников.	4

3. Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе, содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Реферат – краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним. Современные требования к реферату – точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов, как по содержанию, так и по форме. Цель реферата - не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки. В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п.

Рефераты в рамках учебного процесса оцениваются по следующим критериям:

- актуальность содержания, высокий теоретический уровень, глубина и полнота анализа фактов, явлений, проблем, относящихся к теме;
- информационная насыщенность, новизна, оригинальность изложения вопросов;
- простота и доходчивость изложения;
- структурная организованность, логичность, грамматическая правильность и стилистическая выразительность;
- убедительность, аргументированность, практическая значимость и теоретическая обоснованность предложений и выводов.

Структура реферата.

Введение. Введение - это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Основная часть. В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики. В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), сформировать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п.

Список использованных источников. В строго алфавитном порядке размещаются все источники, независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи. Список использованных источников оформляется в той же последовательности, которая указана в требованиях к оформлению рефератов, курсовых, дипломных работ.

Требования, предъявляемые к реферату:

Реферат (доклад) должен быть оформлен в MS Word, шрифт текста Times New Roman, 14 пт., интервал 1,5. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Порядок сдачи и защиты рефератов.

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1 неделю до зачетного занятия.

2. При защите реферата преподаватель учитывает:

- качество,
- степень самостоятельности студента и проявленную инициативу,
- связность, логичность и грамотность составления,
- оформление в соответствии с требованиями.

3. Защита реферата может проводиться на выделенном одном занятии в рамках учебных часов или по одному реферату при изучении соответствующей темы, либо по договоренности с преподавателем.

4. Защита реферата студентом предусматривает:

- доклад по реферату не более 3-5 минут
- ответы на вопросы оппонентов.

На защите запрещено чтение текста реферата.

Критерии оценивания реферата:

1. Соответствие реферата теме (макс. 3 балла)

2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 5 баллов)

3. Адекватность передачи первоисточников (макс. 2 балла)

4. Логичность, связность (макс. 2 балла)

5. Доказательность (макс. 2 балла)

6. Структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение) (макс. 3 балла)

7. Оформление (наличие плана, списка литературы, культуры цитирования, сноски и т. д.) (макс. 3 балла)

8. Языковая правильность (макс. 5 баллов)

Оценка: 23 – 25 баллов – «5»,

18 – 22 баллов – «4»,

меньше 18 баллов – «3».

Схема. Таблица – составить схему или таблицу – это значит раскрыть содержание ответа в виде схемы, таблицы, рисунка, диаграммы и других графических форм.

Критерии оценки схемы, таблицы:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;
- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.

Сообщение. Это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения различных источников информации и развернутом публичном выступлении по данной проблеме. Отличительными признаками сообщения являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность сообщения;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого вопроса и сделать выводы.

Критерии оценки сообщения:

1. Четкость постановки цели (макс. 3 балла):

- 1.1. нет цели;
- 1.2. цель нечеткая;
- 1.3. цель четко обозначена.

2. Качество сообщения (макс. 5 баллов):

- 2.1. докладчик зачитывает;
- 2.2. докладчик рассказывает, но не объясняет суть работы;
- 2.3. четко выстроено сообщение/доклад;
- 2.4. сообщение/доклад сопровождается иллюстративным материалом;
- 2.5. сообщение/доклад производит выдающееся впечатление.

3. Четкость выводов (макс. 3 балла):

- 3.1. выводы имеются, но они не доказаны;
- 3.2. выводы нечеткие;
- 3.3. выводы полностью характеризуют работу.

4. Качество ответов на вопросы (макс. 3 балла):

- 4.1. докладчик не может четко ответить на вопросы;
- 4.2. не может ответить на большинство вопросов;
- 4.3. отвечает на большинство вопросов.

5. Умение держаться перед аудиторией (макс. 3 балла).

Оценка: «5»- 17- 14 баллов,

«4» - 13-9 баллов,

«3» в – 8-5 баллов.

Презентация. Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления:

- презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений (таблицы, диаграммы, графики). Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Так, например, для текстовой информации важен выбор шрифта, для графической – яркость и насыщенность цвета, для наилучшего их совместного восприятия необходимо оптимальное взаиморасположение на слайде;

- все объекты слайда (текст, рисунки, таблицы, диаграммы) должны появляться автоматически в заданной последовательности, а смена слайдов должна происходить по щелчку;
- общее требование к расположению материалов на слайде – возможность его прочитать из любого места в аудитории, удобное для глаз сочетание цветов, разумное использование мультиплексии и звуковых фрагментов;
- самым важным является требование читаемости (различимости букв, цифр, линий – как по размеру, так и цвету);
- текстовый фрагмент должен быть структурирован: иметь заголовок, в случае списка – каждый его элемент должен быть четко обозначен. При необходимости, ключевые слова могут быть выделены жирным шрифтом или цветом.

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов

Стиль	<ul style="list-style-type: none"> • единый стиль (шаблон) оформления; • следует избегать стилей, которые будут отвлекать от самой презентации; • дизайн презентации не должен противоречить содержанию
Фон	<ul style="list-style-type: none"> • для фона лучше выбрать холодные цвета – синий, серый, зеленый
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> • на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста; • для фона и текста использовать контрастные цвета.
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> • анимационные эффекты использовать в <u>учебной презентации запрещено</u>

Представление информации

Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> • на слайде используют короткие слова и предложения; • заголовки должны привлекать внимание аудитории
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> • предпочтительно горизонтальное расположение информации; • наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана
Текстовая информация	<ul style="list-style-type: none"> • <u>размер шрифта: 24–48 пункта (заголовок), 20–32 пунктов (обычный текст)</u>; • цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (<u>текст должен хорошо читаться</u>), но не резать глаза; • тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем; • курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Способы выделения информации	Следует использовать: • рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, • диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Графическая информация	• для наглядного отображения и сравнения данных рекомендуется использовать диаграммы; • все рисунки, диаграммы, графики должны иметь заголовки; • рисунки и диаграммы должны быть интересны, привлекательны и должны соответствовать содержанию; • рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде; • желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления; • цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда; • если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.
Объем информации	• не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации
Требования к оформлению заголовков	• точку в конце заголовка не ставить; • не следует писать длинные заголовки; • слайды не могут иметь одинаковые заголовки.
Виды слайдов	Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов: • с текстом; • с таблицами; • с диаграммами.

Требования к содержанию презентации.

Содержание презентации должно быть четко структурировано. Это относится как к плану устного выступления, так и к визуальным элементам.

Каждый новый слайд должен логически вытекать из предыдущего и одновременно подготавливать появление следующего (лучший способ проверить, правильно ли построена презентация, — быстро прочитать только заголовки, если после этого станет ясно, о чем презентация — значит, структура построена верно).

Слайды, сопровождающие доклад, должны обеспечить полное и точное представление материала в максимально удобной для восприятия форме в пределах отведенного времени. Они должны отражать ключевые моменты доклада, а также содержать материал, который либо трудно, либо долго описывать словами. Слайды позволяют «оживить» доклад и избежать монотонности.

После создания презентации необходимо отрепетировать ее показ и свое выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на экране компьютера или проекционном экране), как она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближенной к реальным условиям выступления.

Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.

Критерии оценивания презентаций:

(по каждому пункту отмечается 1 – присутствует, 0 – отсутствует)

1. Содержание презентации (макс. 3 балла)
 - 1.1. соответствует представляемому материалу
 - 1.2. Количество слайдов адекватно содержанию
 - 1.3. Оформлен титульный слайд
 2. Текст на слайд (макс. 3 балла)
 - 2.1. Текст читается хорошо (выбран нужный размер шрифта)
 - 2.2. Текст на слайде представляет собой опорный конспект (не перегружен словами)
 - 2.3. Ошибки и опечатки отсутствуют
 3. Анимация (макс. 3 балла)
 - 3.1. Не используются эффекты с резкой сменой позиции (прыгающие, крутящиеся по экрану), которые мешают восприятию информации
 - 3.2. Презентация не перегружена эффектами
 - 3.3. Анимация применена целенаправленно
 4. Иллюстрационный материал (макс. 3 балла)
 - 4.1. Материал не скучен, есть иллюстрации
 - 4.2. помогает наиболее полно раскрыть тему, не отвлекает от содержания выступления
 - 4.3. средства визуализации (таблицы, схемы, графики) соответствует содержанию
 5. Цветовое решение презентации (макс. 3 балла)
 - 5.1. Выдержан единый стиль презентации
 - 5.2. Цвет презентации не отвлекает внимание от содержания
 - 5.3. Цвета фона и шрифта контрастны
- Оценка: «5»- 15-13 баллов,
 «4» - 12-9 баллов,
 «3» - 8-5.

Список рекомендуемых источников и литературы при создании презентации:

1. Щеглов Ю. Создание презентации в PowerPoint. Учебное пособие для начинающих. НГУ. 2002 <http://www.nsu.ru/education/powerpoint/>
2. Полонская Е. Как сделать презентацию в Microsoft PowerPoint (часть 1) <http://userdoc.narod.ru/pp/demo/present1.htm>
3. «Создание презентаций в PowerPoint» Практическая работа <http://pages.marsu.ru/iac/opendizab/works/razdatka/office/prezent.html>
4. Создание презентаций в PowerPoint Лабораторно-практическое занятие № 8. <http://www.tsu.tula.ru:8080/resources/informat/po/labor/lab8/prakt8.htm>

Разработка проекта. При разработке проекта, следует уточнить описание профессионально-трудовой ситуации, которую Вам следует разработать. Работа над проектом состоит из последовательных этапов, по выполнении которых необходимо обязательно представлять результаты преподавателю.

Таблица 1 – Этапы работы над проектом

Этапы работы	Содержание	Деятельность студентов	Деятельность преподавателя
1. Организация деятельности			
Погружение в про-	Мотивация, постановка проблемы, выбор блю-	Обсуждают с преподавателем информацию по	Знакомит со смыслом проектного подхода

ект	да/темы, определение цели, задач.	теме проекта. Выявляют проблемы.	студентов. Помогает в постановке целей, выдвижении задач.
Планирование	Определение источников информации, способов ее сбора и анализа. Выбор способа представления конечного результата.	Вырабатывают план действий, выбирают форму представления результатов.	Предлагает идеи, высказывает предположения.

2. Осуществление деятельности

Поиск информации	Сбор информации, решение промежуточных задач. Выполнение проекта	Поиск, отбор и изучение необходимой информации для выполнения задания и подготовки презентации.	Помогает в текущей поисковой, аналитической и практической работе (по просьбе). Дает новые задания, когда у студентов возникает в этом необходимость.
Обобщение результатов и выводов	Анализ и синтез полученных результатов	Анализируют информацию, формулируют выводы. Оформляют результаты, готовят материалы для защиты проекта и его презентации.	Контролирует. Оказывает консультативную и методическую помощь.

3. Представление результатов деятельности и ее оценка

Презентация	Открытый отчет участника/-ов проекта о проделанной работе	Защищают проект, участвуют в обсуждении	Слушает, задает вопросы в роли рядового участника
Оценка процесса и результатов работы	Анализ и обобщение результатов работы в целом. Анализ достижения поставленной цели.	Самооценка. Анализ достигнутых результатов, причин успехов и неудач.	Участвует в коллективном анализе и оценке результатов проекта.

Оформление проекта в бумажном виде, критерии оценки проекта смотри в Приложении 3.

4. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п ВСР	Наименование ВСР	Цель ВСР	Кол- во часов	Инструкция по выполнению ВСР	Реко- мендуе- мые ис- точники инфор- мации	Крите- рии оценки	Контроль вы- полнения ВСР
1.	Изучение ассортимента хлебобулочных изделий русской и татарской национальной кухни. Подготовка презентации: «Национальные хлебобулочные изделия»	Изучение национальных татарских хлебобулочных изделий	5	В презентации представить татарские хлебобулочные изделия из дрожжевого теста, ассортимент, технологию приготовления. Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.	Л-11, Л-12	Об- щие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
2.	Составление технологических схем приготовления хлеба одно-, двух-, трехфазным способом.	Развитие технологического мышления	2	Закрепление знаний по технологии замеса дрожжевого теста 1-, 2-, 3-фазными способами.	Л-2, Л-3, Л-4	Об- щие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
3.	Подготовка презентации: «Теория кондитерского искусства»	Изучить историю кондитерского искусства	5	В презентации рассмотреть: историю возникновения кондитерского искусства (в мире и в России), происхождение слова «кондитер», кондитерское искусство на современном этапе; именитые кондитеры зарубежья и России. Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.	Л-6, Л-11	Об- щие, см.п.3.	Защита презентации на уроке
4.	Подготовка сообщения «Новые пищевые добавки, разрешенные к применению»	Изучение пищевых добавок, используемых в кондитерском производстве.	3	В сообщении рассмотреть виды пищевых добавок, используемых в кондитерском производстве, разрешенные, запрещенные добавки.	Л-8, Л-12	Об- щие, см.п.3.	Выступления на семинарских/учебных занятиях
5.	Защита реферата «Варианты сочетания	Формирование знаний по различным	5	В реферате рассмотреть правила выбора основных и дополнительных ингредиентов.	Л-2, Л-3, Л-4,	Об- щие,	Защита реферата на уроке

	основных продуктов и дополнительных ингредиентов для создания гармоничных хлебобулочных изделий»	сочетаниям продуктов при создании рецептуры конд.изделия		диентов при создании рецептуры конд.изделия. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-7	см.п.3.													
6.	Разработка проекта «Варианты оформления сложных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба»	Развитие творческого мышления	10	Разработать индивидуальный проект по оформлению хлебобулочных изделий: свадебный каравай, крендель свадебный, хлеб-соль. Образец оформления проекта смотри в Приложении 3.	Л-2, Л-3, Л-4, Л-7	Об- щие, см.п.3.	Защита про-екта на уроке												
7.	Разработка и защита рецептуры мучных хлебобулочных изделий	Развитие навыков разработки рецептур изделий	6	Разработать рецептуру хлебобулочного изделия с плодово-овощными добавками. Образец оформления технико-технологической карты смотри Приложение 4.	Л-8, Л-11, Л-11, Л-12	Об- щие, см.п.3.	Защита ре-цептуры на уроке												
8.	Выполнение зарисовок украшений из крема при использовании различных кондитерских наконечников.	Развитие творческого мышления	4	Разработать варианты украшений из крема для свадебного и детского торты.	Л-2, Л-3, Л-4, Л-7	Об- щие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятель-ной работы												
9.	Составление таблиц: «Требования к качеству мучных кондитерских изделий из различных видов теста»	Закрепление знаний по контролю качества конд.изделий	6	Заполнить таблицу: <table border="1" data-bbox="1055 889 1594 1318"> <tr> <td>Характери-стики каче-ства</td> <td>Рулет фруктовый</td> <td>Кек «Столичный»</td> <td>Профитроли</td> <td>Язычки слоеные</td> <td>Приники медовые</td> </tr> <tr> <td>Внешний вид: - форма, - состояние поверхности, - вид на раз-резе,</td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> </table>	Характери-стики каче-ства	Рулет фруктовый	Кек «Столичный»	Профитроли	Язычки слоеные	Приники медовые	Внешний вид: - форма, - состояние поверхности, - вид на раз-резе,						Л-2, Л-3, Л-4, Л-7	Об- щие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятель-ной работы
Характери-стики каче-ства	Рулет фруктовый	Кек «Столичный»	Профитроли	Язычки слоеные	Приники медовые														
Внешний вид: - форма, - состояние поверхности, - вид на раз-резе,																			

				<div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">- состояние мякиша,</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">- цвет.</div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; border-top: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Запах и вкус</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> </div> </div> <div style="display: flex; justify-content: space-around; align-items: center; border-bottom: 1px solid black;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">Текстура</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px;"> </div> </div>			
10	Изучение ассортимента и особенностей приготовления европейских мучных кондитерских изделий	Изучение зарубежных рецептур на конд.изделия	7	Изучить ассортимент и особенности приготовления европейских мучных кондитерских изделий итальянской, французской, австрийской, английской кухни.	Л-2, Л-3, Л-4, Л-7Л-11, Л-12, Л-13	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, тестирование
11	Составить варианты подбора выпеченных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов для приготовления комбинированных тортов.	Развитие технологического мышления	7	Составить 5 вариантов подбора выпеченных полуфабрикатов и отделочных полуфабрикатов для приготовления комбинированных тортов.	Л-2, Л-3, Л-4, Л-7, Л-10, Л-11, Л-12, Л-13	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
12	Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	Развитие творческого мышления	6	Составить варианты оформления праздничных тортов различными отделочными полуфабрикатами.	Л-2, Л-3, Л-4, Л-7, Л-10, Л-11, Л-12, Л-13	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
13	Разработка украшения к праздничному торту с учетом его тематики и объема.	Развитие творческого мышления	8	Разработка украшения к праздничному торту по случаю юбилея (2-ярусный, на 5 кг), на 8 марта (1-ярусный, на 4 кг).	Л-2, Л-3, Л-4, Л-7, Л-10	Общие, см.п.3.	Защита работы на уроке
14	Защита реферата: «Расчет пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий»	Закрепление знаний по разработке рецептур на конд.изделия	6	В реферате отразить методику расчета пищевой и энергетической ценности мелкоштучных кондитерских изделий. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-4, Л-7, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
15	Разработка и защита рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и	Закрепление знаний по разработке рецептур на мелкоштуч-	10	Разработка и защита рецептуры мелкоштучных кондитерских изделий и сложного вида печенья. Образец	Л-2, Л-3, Л-4, Л-7, Л-	Общие, см.п.3.	Защита рецептуры на уроке

	сложного вида печенья	ные конд.изделия		оформления технико-технологической карты смотри Приложение 4.	10, Л-11, Л-12		
--	-----------------------	------------------	--	---	----------------	--	--

5. Список литературы

Основные источники:

Дополнительные источники:

1. Бурашников Ю.М. Максимов А.С. , Сысоев В.Н. Производственная безопасность на предприятиях пищевых производств.- М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011. (Л-1)
2. Бутейкис Н.Г. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. (Л-2)
3. Драгилев А.И., Сезанаев Я.М. Производство мучных кондитерских изделий.- М.: ДеЛипресс, 2000. (Л-3)
4. Дубцов Г.Г., Сиданов М.Ю. Кузнецова Л.С. Ассортимент и качество кулинарной и кондитерской продукции. М.: Издательский центр «Академия», 2006. (Л-4)
5. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания,- М.: Альфа-М.: ИНФРА-М,2010. (Л-5)
6. Кондитерские изделия: материалы шестой Международной конференции\Международная промышленная академия 19-21 марта 2007 г. –М.: Пищепрм-издат,2007. (Л-6)
7. Кузнецова Л.С., Сиданова М.Ю. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. (Л-7)
8. Могильный М.П. Новые сырьевые компоненты для производства хлебобулочных и мучных кондитерских изделий.-М.: Де Ли принт, 2006. (Л-8)
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания.-Изд. 11-е, испр. И доп.-Ростов н\Д: Феникс,2011. (Л-9)
10. Сборник технологических нормативов: сборник рецептур на торты, пирожные, кексы, рулеты, пряники, коврижки и сдобные булочные изделия: 4.111\под общ. Ред. А.П. Антонова.-М.: Хлебпродинформ, 2000. (Л-10)

Базы данных, информационно-справочные и поисковые системы:

1. <http://WWW.PITPORTAL.RU> – Ассоциация предприятий общественного питания. (Л-11)
2. <http://WWW.normacs/gu>-сборники нормативов. (Л-12)
3. ЭБС Издательский Центр «Академия» (Л-13)

Образец оформления титульного листа реферата.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижнекамский сварочно-монтажный колледж»

Реферат

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Василий
Проверил: преподаватель
Пилипчук Н.Д.

Нижнекамск
2015

Образец оформления титульного слайда.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижнекамский сварочно-монтажный колледж»

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Василий
Проверила: преподаватель
Пилипчук Н.Д.

Нижнекамск
2016

Методические рекомендации

студентам по специальности
среднего профессионального образования
260807 Технология продукции общественного питания
при разработке проекта

Преподаватель:

Пилипчук Н.Д.

Нижнекамск

2015

Образец оформления титульного листа проекта

Министерство образования и науки Республики Татарстан
ГАПОУ «Нижнекамский сварочно-монтажный колледж»

ПРОЕКТ

(наименование проекта)

Разработчики проекта:

Нижнекамск
2015

Содержание проекта

1. Паспорт проекта.
2. План выполнения проекта.
3. Рабочие материалы.
4. Технико-технологическая карта изделия/блюда.
5. Материалы к презентации (сценарий).
6. Оценка проекта.

Содержание проекта

1. Паспорт проекта

Наименование проекта.

Пояснительная записка

Краткое вступление, в котором должны быть отражены исторические факты, а также современное состояние разрабатываемой профессионально-трудовой ситуации (блюда, изделия, т.д.).

Цель и задачи проекта.

2. План выполнения проекта

Этапы работы:

- 1) Погружение в проект;
- 2) Планирование;
- 3) Поиск информации;
- 4) Обобщение результатов и выводов;
- 5) Презентация;
- 6) Оценка процесса и результатов работы

3. Рабочие материалы

В этом разделе следует представить все промежуточные отчеты группы, собранная информация по теме, результаты проведенных дискуссий, "мозговых штурмов", записи всех идей, гипотез и решений, эскизы, чертежи, наброски блюда и т.п.

Источником вдохновения и идей могут служить интервью со знаменитыми поварами России. При разработке проекта следует использовать рекомендуемую литературу и Интернет.

4. Технико-технологическая карта блюда/изделия (при необходимости)

В этом разделе на экспертную оценку должна быть представлена технико-технологическая карта, разработанная куратором группы – студентом по специальности «Технология продукции общественного питания». Технико-технологическая карта должна быть разработана согласно ГОСТ Р 53105-2008. Следует рассчитать энергетическую ценность блюда в Ккал и КДж.

5. Материалы к презентации (сценарий)

При защите проекта могут быть использованы различные методы: театрализованная постановка, презентация, видеофильм, стихотворное выступление члена подгруппы и т.д. В этом разделе портфолио должны быть приложены сценарий, черновик устного выступления и т.п.

6. Оценка проекта

Оценка проекта и оценка участия в его разработке каждого из студентов будет происходить в несколько этапов:

- по индивидуальной карте студента, защищающего проект, которая включает оценку преподавателя, куратора подгруппы (при наличии), членов подгруппы, самооценка студента;
- оценку проекта экспертной группой (при наличии).

Индивидуальная карта оценки студента, защищающего проект

(Фамилия, имя студента)

Этапы выполнения и защиты проекта	Критерии оценки	Оценка		
		Преподавателя	Членов подгруппы	Самооценка
Защита проекта	Представление (1 - 15 баллов)			
	Ответы на вопросы (1 -15 баллон)			
Приготовление блюда/изделия (при необходимости)	Интеллектуальная активность (1 - 10 баллов)			
	Практическая деятельность (1-10 баллов)			
Проектирование	Творчество (1 - 10 баллов)			
	Практическая деятельность (1 - 15 баллов)			
	Умение работать в команде (1 - 10 баллов)			
	Оформление портфолио (1 - 15 баллов)			
ИТОГО БАЛЛОВ:				

Выставление оценок:
85-100 баллов — «отлично»;
70-85 баллов — «хорошо»;
50-70 баллов — «удовлетворительно»;
менее 50 баллов — «неудовлетворительно».

Оценка проекта

(наименование проекта)

Этапы	Критерии оценки	Баллы (0,5,10,20)
Оформление и выполнение проекта	1. Актуальность предлагаемого решения.	
	2. Объем и полнота разработок, самостоятельность, законченность, подготовленность к защите.	
	3. Уровень творчества, оригинальность раскрытия темы, подходов, предлагаемого решения.	
	4. Аргументированность предлагаемого решения.	
	5. Качество оформления блюда, качество оформления портфолио блюда, соответствие стандартным требованиям.	
Защита проекта	1. Качество доклада: композиция, полнота представления работы; аргументированность и убежденность.	
	2. Объем и глубина знаний по теме и предмету, эрудиция, наличие междисциплинарных связей.	
	3. Представление проекта: культура речи, манера, использование наглядных средств, чувство времени, импровизационное начало, держание внимания аудитории.	
	4. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, дружелюбие.	
	5. Деловые и волевые качества докладчика: умение принять ответственное решение, готовность к дискуссии, доброжелательность, контактность с аудиторией.	
ИТОГО БАЛЛОВ:		

Итоговая оценка проекта:
200-155 баллов – «отлично»;
154-100 баллов – «хорошо»;
менее 100 баллов – «удовлетворительно».

Приложение 4

УТВЕРЖДАЮ
Директор фито-бара «Eco-life»
И.И. Иванов
« ____ » 20 ____ г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 1 Куриная грудка с апельсинами

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Куриная грудка с апельсинами» вырабатываемое и реализуемое фито-баром «Eco-life».

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ 2 ПЕРЕЧЕНЬ СЫРЬЯ

2.1 Для приготовления курицы тушеной с грибами используют следующее сырье:

Мясо птицы	ГОСТ 21784
Апельсины	ГОСТ Р 53596-2009
Сыр Голландский.....	ГОСТ 32260-2013
Сметана	ГОСТ 31452-2012
Чеснок.....	ГОСТ Р 55909-2013
Помидоры черри.....	ГОСТ Р 55906-2013
Петрушка свежая.....	ГОСТ Р 55904-2013

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

2.2. Сырье, используемое для приготовления куриной грудки с апельсинами, должно соответствовать требованиям нормативной документации, иметь сертификаты и удостоверения качества.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, гр	
	Брутто, г	Нетто, г
Мясо птицы	278	100
Апельсины	45	30
Сыр Голландский	12	10
Сметана 10%	7	7
Чеснок	4	3
Сыр Голландский (для панировки)	8	7
Масса полуфабриката	-	155
Масса запеченного изделия	-	120
Помидоры черри	26	25
Зелень	6	5
ВЫХОД	-	150

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

4.1. Подготовка сырья производится в соответствии со «Сборником рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания» (1994 г.).

4.2. Филе птицы зачищают. Сбоку вырезать ножом «карман» и наполнить зачищенными апельсиновыми дольками.

На мелкой терке натереть сыр, перемешать со сметаной и измельченным чесноком. Массу выложить поверх апельсинов. Грудки закрепить в месте разреза.

Выпекать в жарочном шкафу 30-35 минут при температуре +250⁰ С. За 10-15 минут до готовности грудку сверху посыпать мелко натертым сыром.

5. ОФОРМЛЕНИЕ, ПОДАЧА, РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Перед отпуском разрезают вдоль на две части и укладывают на столовую тарелку разрезом вверх. При подаче блюдо оформляют помидорами черри и зеленью.

5.2. Температура подачи +60...+65⁰ С.

Реализуется сразу же по приготовлению. Хранению не подлежит.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели:

Внешний вид: куриная грудка сохранила форму. На поверхности – румяная корочка.

Вид на разрезе: куриная грудка ровным слоем покрывает начинку. На разрезе четко видна начинка из апельсина.

Консистенция: грудки – мягкая, сочная; апельсина – мягкая.

Цвет: куриной грудки – серо-розовый

Вкус и запах: приятный, свойственный входящим ингредиентам.

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 110

Бактерии группы кишечных палочек, не допускается

в массе продукта, г 0,01

Каугулазоположительные стафилококки, не

допускаются в массе продукта, г 1,0

Proteus не допускается в массе продукта, г 0,1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы,

не допускаются в массе продукта, г 25,0

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Выход, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал/кДж
150	36,54	7,65	4,485	155,08/226,41

Ответственный за оформление ТТК _____

Зав. производством _____