##### **МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ**

к самостоятельной работе студентов

МДК.07.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД НАПИТКОВ

по профессии 19.01.1 Повар, кондитер

.

**Самостоятельная работа №1**

**Тема:** Составление схемы приготовления киселей различной консистенции.

Работа со сборником рецептур.

**Количество часов:**2 часа.

**Цель работы:**

- научиться самостоятельно интерпретировать, анализировать, обобщать и структурировать информацию по заданной теме в виде схемы,

- научиться самостоятельно пользоваться сборником рецептур, рассчитывать количество порций по 1 и 2 колонке,

**Задание:** Составить схему приготовления киселей различной консистенции, оформить учебный материал в виде схемы в соответствии с «Правилами оформления текстовых материалов» (Приложение А).Работа со сборником рецептур: выписать раскладки на кисели различной консистенции на 1 и 10 порций по 2 колонке. Составить презентацию на тему « значение сладких блюд и напитков».

**Форма отчетности студентов:**

**-** для составления схемы: найденный материал оформляется текстовым файлом, набранным компьютерным способом в одном из текстовых процессоров и распечатывается на листах формата А4. Объем отчета – 2-3 страницы печатного текста.

**-**  правильно заполнить технологическую карточку, произвести расчёт на 10 порций, записать краткую технологию блюда.

Содержание материала оформляется в виде схемы:

**Список литературы для самостоятельного изучения**

1.Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2. 2. 2. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с. 3.Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.: «А,С.К,» 2012-656с.

**(Образец схемы)**

……. ……. ……… ……….

Отчет должен иметь следующую структуру:

1.Титульный лист.

2.Лист со схемой.

**Форма контроля:**

Проверка наличия выполненного задания у каждого студента, собеседование

**Критерии оценки работы по составлению схем**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в схеме информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание схемы полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Обучающийся работу не выполнил вовсе. 2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме. 3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы. 4. Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность схемы | Наблюдение преподавателя | Материал в схеме излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление схемы полностью соответствует требованиям. | В оформлении схемы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов 3 «удовлетворительно» | 6-7 баллов 4 «хорошо» | 8-9 баллов 5 «отлично» |

**Рекомендации при работе со сборником рецептур**

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий — основные технологические нормативные документы, которыми руковод­ствуются предприятия общественного питания, выпуская готовую продукцию. Сборники включают единые требования к сырью и готовой продукции, нормативные материалы, позво­ляющие определить расход сырья при изготовлении блюд и из­делий, выход полуфабрикатов и готовых блюд, а также реко­мендации по взаимозаменяемости продуктов, рецептурную часть, технологические указания по приготовлению блюд.

Настоящее руководство рассчитано на использование Сбор­ника рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий об­щественного питания (М.: ). На практических занятиях студенты должны научиться пользоваться Сборни­ком: правильно выписывать продукты для приготовления лю­бого блюда и кулинарного изделия, определять расход сырья разных кондиций и др.

Сборник рецептур (2013 г.) состоит из 16 разделов, вклю­чающих 735 рецептур блюд и кулинарных изделий. Норма­тивная часть Сборника включает приложения - 28таблиц. Во введении к Сборнику в целом и к его разделам даны необходимые ука­зания по работе с ним, правильному использованию данных таблиц и рецептур, рекомендации по рациональной технологии производства кулинарной продукции. Большое значение имеют также все примечания и сноски к таблицам и рецептурам.

Рецептуры приведены в трех вариантах: первый вариант (I колонка) —для предприятий высших наценочных категорий, второй вариант (II колонка) —для предприятий II наценочной категории и третий вариант (III колонка) —для предприятий общественного питания при производственных предприятиях, в учреждениях и учебных заведениях. Студенты выписывают продукты для лабораторных работ по второму варианту (колонке) сборника рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных компонентов блюда и блюда в це­лом.

**Критерии оценки работы со сборником рецептур**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной технологической карточки по заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание технологической карточки полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в технологической карточки соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Обучающийся работу не выполнил вовсе. 2. Содержание технологической карточки не соответствует заданной теме. 3. Имеются множественные логические ошибки в технологической карточке. Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, правильность. | Наблюдение преподавателя | технологическая карточка заполнена правильно излагается четко и без замечаний. расчёты сделаны правильно, без замечания, определяются логикой изложения материала. | Материал в технологической карточке излагается недостаточно четко и лаконично. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление технологической карточки полностью соответствует требованиям. | В оформлении технологической карточки имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

**Тема:** Составление презентации « Значение сладких блюд и напитков»

**Количество часов:** 1 час.

**Цель работы:** создать наглядные информационные пособия, выполненные с помощью мультимедийной компьютерной программы Power Point.

**Задание:**  составить презентацию на тему « Значение сладких блюд и напитков», используя спецэффекты.

**Форма отчетности студентов:** защита презентации.

**Список литературы для самостоятельной работы**

1. Володина М.В. Организация хранение и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2.Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с.

3.Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питаниА.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.: «А,С.К,» 2012-656с. **Интернет-ресур**1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru/)

**Подготовка материала для презентации.** Создание материалов-презентаций – это вид самостоятельной работы студентов по созданию наглядных информационных пособий, выполненных с помощью мультимедийной компьютерной программы PowerPoint

Материалы-презентации готовятся студентом в виде слайдов с использованием программы Microsoft PowerPoint. В качестве материалов-презентаций могут быть представлены результаты любого вида внеаудиторной самостоятельной работы, по формату соответствующие режиму презентаций.

Затраты времени на создание презентаций зависят от степени трудности материала по теме, его объема, уровня сложности создания презентации, индивидуальных особенностей студента и определяются преподавателем.

Согласно программе самостоятельной работы студентов предусмотрено выполнение материала-презентации.

Деятельность преподавателя:

- рекомендует литературу:

-помогает в выборе главных и дополнительных элементов темы;

- консультирует при затруднениях.

Деятельность  студента:

- изучает материалы темы, выделяя главное и второстепенное;

- устанавливает логическую связь между элементами темы;

- представляет характеристику элементов в краткой форме;

-выбирает опорные сигналы для акцентирования главной  
информации и отображает в структуре работы;

- оформляет  работу и предоставляет к установленному сроку.

Критерии оценки:

- соответствие содержания теме;

- правильная структурированность информации;

- наличие логической связи изложенной информации;

- эстетичность оформления, его соответствие требованиям;

- работа представлена в срок.

**Образец оформления презентации**

1. Первый слайд:

|  |
| --- |
| Тема информационного сообщения (или иного вида задания):  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  Подготовил: Ф.И.О. студента, группа  Руководитель: Ф.И.О. преподавателя |

1. Второй слайд

|  |
| --- |
| План:  1. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  2. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.  3. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. |

1. Третий слайд

|  |
| --- |
| Литература: |

1. Четвертый слайд

|  |
| --- |
| Лаконично раскрывает содержание информации, можно  включать рисунки, автофигуры, графики, диаграммы  и другие способы наглядного отображения информации |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень 3 балла** | **Средний уровень 2 балла** | **Низкий уровень 1 балл** |
| 1 | Грамотность в определении терминов | Проверка работы | Термины и определения написаны грамотно, допускается 1 ошибка | Есть незначительное количество грамматических ошибок(2-3) | 1.Обучающийся работу не выполнил вовсе.  2.Значительное количество грамматических ошибок(4-5).  3.Презентация не соответствует теме.  4.Тема раскрыта поверхностно.  5.Аргументы разбросаны, непоследовательны.  6.Много сомнительных или неточных фактов.  Неопрятная и трудно читаемая работа. |
| 2  3. | Уровень содержания презентации  Правильность оформления  презентации | Проверка работы  Проверка работы | - Содержание полностью соответствует теме.  -Тема глубоко раскрыта.  -Аргументы логически структурированы.  -Факты представлены точно  -оригинальность и творчество.  -Адекватное использование источников.  Презентация оформлена аккуратно и точно в соответствии с правилами. | -Содержание в основном соответствует теме.  -Тема раскрыта.  Аргументы в основном логически структурированы  -Допущены неточности фактов.  -Присутствуют элементы творчества.  -Имеются некоторые ссылки на использование источников.  Презентация  оформлена аккуратно, допущены незначительные отклонения |

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы №1**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | **Подготовка информационного сообщения** | | **Составление схемы и таблицы** | | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
| схема | таблица |
| 1 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 21 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  | |  |  |  |  |  |  |

**Самостоятельная работа №2**

**Тема:** составление схемы приготовления желированных блюд.

**Количество часов:** 1 час.

**Цель работы:**

- научиться самостоятельно составлять схему по заданной теме.

**Задание:** Составить схему приготовления желированных блюд.

**Форма отчетности студентов:**

**-** для составления схемы: найденный материал оформляется текстовым файлом, набранным компьютерным способом в одном из текстовых процессоров и распечатывается на листах формата А4. Объем отчета – 2-3 страницы печатного текста. Сдается преподавателю в срок.

**Список литературы для самостоятельного изучения**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2. 2. 2. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с. 3.Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.: «А,С.К,» 2012-656с.

**Критерии оценки работы по составлению схем**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в схеме информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание схемы полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Обучающийся работу не выполнил вовсе. 2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме. 3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы. 4. Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность схемы | Наблюдение преподавателя | Материал в схеме излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление схемы полностью соответствует требованиям. | В оформлении схемы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов 3 «удовлетворительно» | 6-7 баллов 4 «хорошо» | 8-9 баллов 5 «отлично» |

**Тема:** работа со сборником рецептур

**Количество часов**: 2 часа

**Цель работы:**

научиться пользоваться таблицей взаимозаменяемости по сборнику рецептур.

**Задание: -** самостоятельно пользоваться таблицей взаимозаменяемости используя сборник рецептур

**Форма отчетности студентов:**

**-**  правильно произвести перерасчет цельного молока на сгущенное и оформить в карточке.

**Список литературы для самостоятельного изучения**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2. 2. 2. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с. 3.Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / А.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.: «А,С.К,» 2012-656с.

**Критерии оценки работы по составлению схем**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Критерии оценки** | **Метод оценки** | **Работа выполнена** | **Работа выполнена не полностью** | **Работа не выполнена** |
| **Высокий уровень**  **3 балла** | **Средний уровень**  **2 балла** | **Низкий уровень**  **1 балл** |
| 1 | Соответствие представленной в схеме информации заданной теме | Наблюдение преподавателя | Содержание схемы полностью соответствует заданной теме | Содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки. | 1. Обучающийся работу не выполнил вовсе. 2. Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме. 3. Имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы. 4. Отчет выполнен и оформлен небрежно, без соблюдения установленных требований. |
| 2 | Читаемость, логичность, лаконичность схемы | Наблюдение преподавателя | Материал в схеме излагается четко и лаконично, схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала. | Материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично, кое-где нарушены логические связи между блоками схемы. |
| 3 | Правильность оформления | Проверка работы | Оформление схемы полностью соответствует требованиям. | В оформлении схемы имеются незначительные недочеты и небольшая небрежность. |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Оценка | 4-5 баллов 3 «удовлетворительно» | 6-7 баллов 4 «хорошо» | 8-9 баллов 5 «отлично» |

**Сборником предусмотрена возможность** **замены одних про­дуктов другими**, как правило, одного наименования, находя­щихся в различной степени готовности (например, горошек зе­леный свежий и горошек зеленый консервированный) или от­носящихся к одной группе товаров (молоко цельное, сливки сгущенные с сахаром). Эквивалентная масса брутто продук­тов и рекомендации по кулинарному использованию заменяю­щих продуктов приведены в табл. 26 «Нормы взаимозаменяе­мости продуктов при приготовлении блюд».В графе 2 «Наименование заменяемых продуктов» включены основные продукты, входящие в состав рецептур блюд, а в гр. 4 «Наименование заменяющих продуктов» — продукты, кото­рые могут заменить их. Замена продуктов, используемых для оформления блюд, не предусмотрена, так как она рассчиты­вается обычно не по пищевой ценности продуктов, как для остальных, а по количеству. Такие замены оговариваются во введениях к разделам. В табл. 26 Сборника приведены не все возможные варианты замены продуктов, но необходимые пе­ресчеты можно произвести, руководствуясь данными этой таб­лицы. Например, требуется заменить маргарин столовый, пре­дусмотренный для жарки котлет рубленых из птицы (№ 460), маслом коровьим топленым. Прямой замены в табл. 26 нет. При пересчете следует руководствоваться позициями 21 и 22 (или 12 и 14).

**Тема:** составление презентации «Подача желированных блюд»

**Количество часов**: 1 час.

**Цель работы:** создать наглядные информационные пособия, выполненные с помощью мультимедийной компьютерной программы Power Point.

**Задание:**  составить презентацию на тему «Подача желированных блюд», используя спецэффекты.

**Форма отчетности студентов:** защита презентации.

**Список литературы для самостоятельной работы**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2.Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с.

3.Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питаниА.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.: «А,С.К,» 2012-656с.

**Интернет-ресур**1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru/)

**Самостоятельная работа №3**

**Тема:** составление презентации «Горячие напитки, ассортимент, подача»

**Количество часов**: 1 час.

**Цель работы:** создать наглядные информационные пособия, выполненные с помощью мультимедийной компьютерной программы Power Point.

**Задание:**  составить презентацию на тему «Подача желированных блюд», используя спецэффекты.

**Форма отчетности студентов:** защита презентации.

**Список литературы для самостоятельного изучения**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2.Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с.

3.Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питаниА.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.: «А,С.К,» 2012-656с.

**Интернет-ресур**1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru/)

**Тема:** работа со сборником рецептур, подготовка информационного сообщения

**Количество часов**: 1 час.

**Цель работы:**

Заполнение технологических карточек по сборнику рецептур, подготовить информационное сообщение «значение горячих напитков»

**Задание:** самостоятельно заполнить технологические карточки, используя сборник рецептур, подготовить информационное сообщение.

**Форма отчетности студентов:**

**-**  проверка заполнения технологических карточек,

- оформить текст сообщения письменно, сдаёт на контроль преподавателю и озвучивает в установленный срок

**Список литературы для самостоятельного изучения**

1. Володина М.В. Организация хранение и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2.Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с.

3.Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питаниА.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.: «А,С.К,» 2012-656с.

**Интернет-ресур**1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru/)

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы №3**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | **Подготовка информационного сообщения** | | **Сообщение** | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
|  |
| 1 |  |  | |  |  |  |  |
| 2 |  |  | |  |  |  |  |
| 3 |  |  | |  |  |  |  |
| 4 |  |  | |  |  |  |  |
| 5 |  |  | |  |  |  |  |
| 6 |  |  | |  |  |  |  |
| 7 |  |  | |  |  |  |  |
| 8 |  |  | |  |  |  |  |
| 9 |  |  | |  |  |  |  |
| 10 |  |  | |  |  |  |  |
| 11 |  |  | |  |  |  |  |
| 12 |  |  | |  |  |  |  |
| 13 |  |  | |  |  |  |  |
| 14 |  |  | |  |  |  |  |
| 15 |  |  | |  |  |  |  |
| 16 |  |  | |  |  |  |  |
| 17 |  |  | |  |  |  |  |
| 18 |  |  | |  |  |  |  |
| 19 |  |  | |  |  |  |  |
| 20 |  |  | |  |  |  |  |
| 21 |  | |  |  |  |  |  |
| 22 |  | |  |  |  |  |  |
| 23 |  | |  |  |  |  |  |
| 24 |  | |  |  |  |  |  |
| 25 |  | |  |  |  |  |  |

**Самостоятельная работа № 4**

**Тема:** составление презентации «Приготовление и подача сладких горячих блюд», работа со сборником рецептур.

**Количество часов**: 1 час.

**Цель работы:** научиться составлять технологические карточки, используя сборник рецептур, создать наглядные информационные пособия, выполненные с помощью мультимедийной компьютерной программы Power Point.

**Задание:** составить технологические карточки на горячие напитки по сборнику рецептур, составить презентацию с использованием спец.эфектов.

**Форма отчетности студентов:** - сдача технологической карточки на проверку в срок, установленный преподавателем;

- защита презентации

**Список литературы для самостоятельной работы**

1. Володина М.В. Организация хранения и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2.Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с.

3.Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питаниА.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.: «А,С.К,» 2012-656с.

**Интернет-ресур**1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru/)

**Тема** : составление схемы « требования к качеству холодных и горячих блюд»

**Количество часов**: 1 час.

**Цель работы:** научиться составлять схему

**Задание:** оформить учебный материал в виде схемы в соответствии с требованиями .

**Форма отчетности студентов:** подготовленный материал оформляется в форме схемы, сдается преподавателю в срок.

**Список литературы для самостоятельного изучения**

1. Володина М.В. Организация и хранение и контроль запасов и сырья учебник для студ.учреждений сред. проф. образования.- 4-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия»,2017. 192с. 2.Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум: учебное пособие для нач. проф. образования.- 2-е изд., испр.- М.: издательский центр «Академия», 2013.-240с.

3.Здобнов А.И. Сборник рецептур и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питаниА.И. Здобнов. В.А. Циганко.- М.: «А,С.К,» 2012-656с.

**Интернет-ресур**1.[www.irkzan.ru](http://www.irkzan.ru/)

**Таблица контроля по выполнению самостоятельной работы №4**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **ФИО** | **Подготовка информационного сообщения** | | **Составление схемы и таблицы** | | **Работа со сборником рецептур** | **Составление и защита презентации** | **Выполнил \ не выполнил** |
| схема | таблица |
| 1 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 2 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 3 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 4 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 5 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 6 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 7 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 8 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 9 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 10 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 11 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 12 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 13 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 14 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 15 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 16 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 17 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 18 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 19 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 20 |  |  | |  |  |  |  |  |
| 21 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 22 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 23 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 24 |  | |  |  |  |  |  |  |
| 25 |  | |  |  |  |  |  |  |