

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

**Методические указания
по проведению самостоятельной внеаудиторной
работы**

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

Преподаватель Мартин Мартин Анди

Специальность 19.02.10 Технология продукции общественного питания

Введение

Самостоятельная работа студентов - это любая деятельность, связанная с воспитанием мышления будущего профессионала. Любой вид занятий, создающий условия для зарождения самостоятельной мысли, познавательной активности студента связан с самостоятельной работой.

Под самостоятельной работой следует понимать совокупность всей самостоятельной деятельности студентов как в учебной аудитории, так и вне её, в контакте с преподавателем и в его отсутствии.

Целью самостоятельной (внеаудиторной) работы студентов, является обучение навыкам работы с научно-теоретической литературой и практическими материалами, необходимыми для изучения профессионального модуля специальности: **19.02.10 Технология продукции общественного питания**, а так же развитие у них устойчивых способностей к самостоятельному (без помощи преподавателя) изучению и изложению полученной информации.

Основными задачами самостоятельной (внеаудиторной) работы студентов, являются:

- продолжение изучения профессионального модуля в домашних условиях по программе, предложенной преподавателем;
- привитие студентам интереса к товароведной литературе.

Данные методические указания содержат информацию по подготовке рефератов, докладов, сообщений студентов, а также общие рекомендации по организации их самостоятельной работы. Содержащиеся методические указания разработаны в соответствии с локальными нормативными актами, в частности, Положением о самостоятельной работе студентов, Положением о реферате студентов. Указания предназначены для студентов и преподавателей.

В результате освоения профессионального модуля ПМ.02 Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной

продукции студент специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен

уметь:

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

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

- ассортимент канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, сложных холодных соусов;
- варианты сочетаемости хлебобулочных изделий, изделий из слоеного, заварного, сдобного и пресного теста с другими ингредиентами при приготовлении канапе и легких закусок;
- правила выбора продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- способы определения массы продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы;
- требования и основные критерии оценки качества продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов;

- требования к качеству готовых канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из мяса, рыбы и птицы, соусов и заготовок для них;
- органолептические способы определения степени готовности и качества сложных холодных блюд и соусов;
- температурный и санитарный режимы, правила приготовления разных типов канапе, легких и сложных холодных закусок, сложных холодных мясных, рыбных блюд и соусов;
- ассортимент вкусовых добавок для сложных холодных соусов и варианты их использования;
- правила выбора вина и других алкогольных напитков для сложных холодных соусов;
- правила соусной композиции сложных холодных соусов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных блюд и соусов;
- технологию приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты комбинирования различных способов приготовления сложных холодных рыбных и мясных блюд и соусов;
- методы сервировки, способы и температура подачи канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы, соусов;
- варианты оформления канапе, легких и сложных холодных закусок, блюд из рыбы, мяса и птицы;
- варианты оформления тарелок и блюд сложными холодными соусами;
- технику приготовления украшений для сложных холодных рыбных и мясных блюд из различных продуктов;
- варианты гармоничного сочетания украшений с основными продуктами при оформлении сложных холодных блюд из рыбы, мяса и птицы;
- гарниры, заправки и соусы для холодных сложных блюд из рыбы, мяса и птицы;

- требования к безопасности приготовления и хранения готовых сложных холодных блюд, соусов и заготовок к ним;
- риски в области безопасности процессов приготовления и хранения готовой сложной холодной кулинарной продукции;
- методы контроля безопасности продуктов, процессов приготовления и хранения готовой холодной продукции.

Внеаудиторная самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов, тем	Вид работы	Форма контроля
1	<p>Раздел 1 ПМ 02. Приготовление сложных холодных соусов</p>	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка докладов по темам: 1. «Актуальные направления в приготовлении холодных соусов», 2. «Основные соусные предпочтения и технологии приготовления холодных соусов у различных народов мира» 3. «Соус Голландез» 4. «Соус рыбный» 5. «Особенности подачи холодных соусов» Решение задач по расчёту количества соуса для отпуска блюд, изготавливаемого из заданного количества сырья, с учетом выхода соуса, вида сырья, его кондиции, совместимости и взаимозаменяемости.</p>	<p>Индивидуальная проверка и оценка знаний</p>
2	<p>Раздел 2 ПМ. 02 Приготовление холодных блюд и закусок</p>	<p>Систематическая переработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ и подготовка их к защите. Анализ особенностей бракеража (нормативной оценки) мясных закусок и холодных блюд. Разработка технологических схем приготовления горячих закусок. Разработка новых видов продукции (составление ТК) Составление технологических и технико-технологических карт на холодные блюда и закуски Построение схем: Изучение ассортимента инвентаря и оборудования х.ц действующих предприятий (по примеру мест практики). Обобщение современной номенклатуры оборудования в сети интернет. Подготовить презентацию: 1. Подготовка сырья для</p>	<p>Индивидуальная проверка и оценка знаний</p>

		<p>производства салатов.</p> <ol style="list-style-type: none"> 2. Технология приготовления «Рыба под маринадом», 3. «Особенности приготовления и отпуска банкетных холодных рыбных закусок» 4. ХАССП Пищевой безопасности 5. Горячие закуски из моллюсков; 6. Горячие закуски из ракообразных; <p>Подготовить доклады:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1.«Санитарные требования к содержанию оборудования, производственных столов и личной гигиены для работников общественного питания», 2.«Методы оценки качества продукции общественного питания», 3.Банкетная выкладка холодных блюд и закусок, 4.Использование элементов молекулярной кухни в холодных блюдах, 5. Современная эстетика приготовления и сервировки холодных блюд и закусок. <p>Начертить план холодного цеха ресторана на 100 посадочных мест с расстановкой оборудования. Подобрать инвентарь для холодного цеха ресторана на 100 посадочных мест. Построить таблицу. Начертить кинематическую схему овощерезки МРО- 50-200. Составить акт на оценку органолептических показаний салатов из овощей и заполнить акт выемки пробы на лабораторный анализ</p>	
--	--	--	--

Методические рекомендации по составлению докладов, сообщений.

Сообщения готовятся по конкретной теме урока, объём их произвольный от 2-3-х до 5-9-ти страниц.

Это может быть исторический экскурс по теме, новинки и т.п.

Сообщения или доклады должны быть:

1. Содержательными – строго по теме задания, излагаться последовательно;

2. Логически изложенными;

3. Речь должна быть чёткой, грамотной, с правильным произношением специальных терминов;

4. Технология изложения должна быть соблюдена.

Структура доклада

- Титульный лист (Приложение 1);
- Оглавление;
- Введение;
- Основная часть;
- Заключение;
- Библиография.

Каждая часть доклада начинается с новой страницы. В том числе, параграфы и главы (если они есть) основной части.

Критерии оценки:

оценка « 5 »выставляется, если соблюдены все пункты: 1,2,3,4

оценка « 4 »выставляется, если имеются недочёты в п. 1,4

оценка « 3 »выставляется, если имеются существенные недочёты в п. 1, 4.

оценка « 2 »выставляется, если не выполнены п.1 и 4

Методические рекомендации по составлению реферата.

Общие положения

Реферат это одна из форм устной итоговой аттестации. Реферат – это самостоятельная исследовательская работа, в которой автор раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носит проблемно-тематический характер.

Цель.

Реферат как форма промежуточной (итоговой) аттестации стимулирует раскрытие исследовательского потенциала учащегося (выпускника), способность к творческому поиску, сотрудничеству, самораскрытию и проявлению возможностей.

Требования к реферату.

Автор реферата должен продемонстрировать достижение им уровня мировоззренческой, общекультурной компетенции, т.е. продемонстрировать знания о реальном мире, о существующих в нем связях и зависимостях, проблемах, о ведущих мировоззренческих теориях, умении проявлять оценочные знания, изучать теоретические работы, использовать различные методы исследования, применять различные приемы творческой деятельности.

1. Необходимо правильно сформулировать тему, отобрать по ней необходимый материал.

2. Использовать только тот материал, который отражает сущность темы.

3. Во введении к реферату необходимо обосновать выбор темы.

4. После цитаты необходимо делать ссылку на автора, например [№ произведения по списку, стр.].

5. Изложение должно быть последовательным. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки.

6. В подготовке реферата необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет.

7. Оформление реферата (в том числе титульный лист, литература) должно быть грамотным.

8. Список литературы оформляется с указанием автора, названия источника, места издания, года издания, названия издательства, использованных страниц.

Требования к оформлению реферата

Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.

- Реферат должен быть выполнен любым печатным способом на пишущей машинке или с использованием компьютера и принтера на одной стороне бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта должен быть черным, высота букв, цифр и других знаков не менее 1.8 (шрифт Times New Roman, 14 пт.).

- Текст следует печатать, соблюдая следующие размеры полей: верхнее и нижнее — 20 мм, левое — 30 мм, правое — 10 мм. Абзацный отступ должен быть одинаковым по всему тексту и составлять 1,25 см.

- Выравнивание текста по ширине.

- Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив, подчеркивание.

- Перенос слов недопустим!

- Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.

- Подчеркивать заголовки не допускается.

- Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).

- Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.

- В тексте реферат рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.

- Перечисления, встречающиеся в тексте реферата, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.

Пример:

Цель работы:

- 1). Научиться организовывать свою работу;
- 2). Поставить достижимые цели;
- 3). Составить реальный план;
- 4). Выполнить его и оценить его результаты

- Все страницы обязательно должны быть пронумерованы. Нумерация листов должна быть сквозной. Номер листа проставляется арабскими цифрами.

- Нумерация листов начинается с третьего листа (после содержания) и заканчивается последним. На третьем листе ставится номер «3».

- Номер страницы на титульном листе не проставляется!

- Номера страниц проставляются в правой нижней части листа без точки. Список использованной литературы и приложения включаются в общую нумерацию листов.

- Рисунки и таблицы, расположенные на отдельных листах, включают в общую нумерацию листов и помещают по возможности следом за листами, на которых приведены ссылки на эти таблицы или иллюстрации. Таблицы и иллюстрации нумеруются последовательно арабскими цифрами сквозной нумерацией. Допускается нумеровать рисунки и таблицы в пределах раздела. В этом случае номер таблицы (рисунка) состоит из номера раздела и порядкового номера таблицы, разделенных точкой.

Содержание реферата

1. Титульный лист должен содержать наименование учреждения, в котором выполнялся реферат, Ф.И.О. автора, Ф.И.О. руководителя, год написания (Приложение 2).

2. В реферате в обязательном порядке должно быть представлено:

I. Раздел

Введение (не более 2-3 стр.), где отражены:

- цели и задачи работы

- основной замысел.

II Раздел

Основная часть (15-20 стр.), обусловлена задачами исследования

III Раздел

Заключительные выводы (1,5-2 стр.)

IV Раздел

Список использованных источников

V Раздел

Приложения (таблицы, графики, схемы)

3. Разделы I, II реферата должны начинаться с формулировки задачи и заканчиваться формулировкой выводов по задаче.

4. Реферат должен быть напечатан.

Оформление использованных источников:

Каждый источник должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- фамилия и инициалы автора;
- наименование;
- издательство;
- место издания;
- год издания.

Все источники, включенные в библиографию, должны быть последовательно пронумерованы и расположены в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления Правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники – в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора.

В конце работы размещаются приложения. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой

страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его номера. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Критерии оценки:

- Актуальность темы
- Соответствие содержания теме
- Глубина проработки материала
- Правильность и полнота использования источников
- Соответствие оформления реферата стандартом.

На «отлично»:

1. присутствие всех вышеперечисленных требований;
2. знание учащимся изложенного в реферате материала, умение грамотно и аргументировано изложить суть проблемы;
3. присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;
4. умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы, поставленные членами комиссии, по теме реферата;
5. умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании реферата;
6. наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном.

Т.е. при защите реферата показать не только «знание - воспроизведешь», но и «знание - понимание», «знание - умение».

На «хорошо»:

1. мелкие замечания по оформлению реферата;
2. незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

На «удовлетворительно»:

1. тема реферата раскрыта недостаточно полно;

2. неполный список литературы и источников;
3. затруднения в изложении, аргументировании.

На «неудовлетворительно»:

- не выполнены выше указанные требования.

**Методические рекомендации по составлению
компьютерной презентации.**

Презентация (Приложение 3) должна содержать:

1. Первый титульный слайд: название проекта, ФИО автора проекта (с указанием группы).
2. На каждом слайде предусмотреть переходы на слайды (настройка действий): предыдущий и следующий слайды; слайд-оглавление; последний слайд; возврат на слайд, откуда был вызван подчиненный слайд.
3. Разумное использование анимации, внутри одного слайда анимация должна осуществляться автоматически.
4. Переход между слайдами по щелчку мыши.
5. Наличие фотографий или рисунков.
6. Не менее 15 слайдов.
7. Размер презентации не должен превышать 10 Мбайта.
8. В презентации должны быть интерактивные элементы: [кнопки](#), [триггеры](#), [ссылки](#)

Недопустимые ошибки в презентации

1. Фон слайда не сочетается с темой презентации.
2. Использован фон, который входит в набор программы PowerPoint.
3. Слишком яркий и активный фон презентации. Такой фон, во-первых, мешает восприятию информации со слайда, во-вторых, утомляет слушателей.
4. Использование несогласующихся цветов, отсутствие единого стиля оформления слайдов.

5. Избыток текста на слайде, размещение на слайде неструктурированного текста, текста, взятого из источника как есть, без авторской переработки.
6. Попытка разместить на слайде большой объем информации, используется более 90% пространства слайда.
7. Весь текст написан ЗАГЛАВНЫМИ буквами. Такой текст плохо читается.
8. Использование неудобочитаемых шрифтов, особенно в качестве шрифта основного текста.
9. Лишние и недостающие точки, пробелы, скобки и проч. ошибки написания текста.
10. Нет выравнивания фигур, текста относительно краев слайда или друг друга. Небрежность оформления.
11. От слайда к слайду смещаются одинаковые элементы на слайде.
12. Искажение пропорций изображений. Использование изображений разного стиля на одном слайде (фотографии и рисунок, изображение с рамкой и без рамки, с фоном и без фона).
13. Рамки изображений не соответствуют тематике презентации или ее стилю.
14. Размещение нескольких изображений на слайде таким образом, что их трудно рассмотреть.

Критерии оценки презентации

Оценка «5» выставляется, если все требования п.1,2,3,4,5,6,7,8,9 выполнены.

Оценка «4» выставляется, если есть недочеты по п.1,2,3,4.

Оценка «3» выставляется, если есть существенные недочеты п. 5,6,7

Оценка «2» выставляется, если допущены **недопустимые ошибки в презентации**

Список используемых источников

1. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
2. ГОСТ 31986-2012 «Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания»
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию
4. ГОСТ 31988-2012 «Услуги общественного питания. Метод расчёта отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания»
5. СанПин 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования к качеству и безопасности пищевых продуктов
6. СП 2.3.6.1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них продовольственного сырья и пищевых продуктов»
7. СП 1.1.1058-01 Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий
8. Санитарные правила. «Условия и сроки хранения особо скоропортящихся продуктов» СанПиН 42-123-4117-86
9. Правила производства и реализации продукции (услуг) общественного питания. Утв. Постановлением Совета Министров Правительства Российской Федерации от 13.04.93 № 322

10. Действующие стандарты и ТУ на продовольственное сырье, полуфабрикаты и готовую продукцию
11. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. — М.: Хлебпродинформ, 2012, 2015. Сборник технологических нормативов.

Основные источники:

1. Казанцева Н.С. Товароведение продовольственных товаров. Изд. «Дашков и К°», М.: 2013.
2. Кащенко В.Ф., Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: Учебное пособие. – М.: Альфа-М: ИНФРА-М, 2013
3. Ковалев Н.И., Куткина М.М., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. – М.: Деловая литература, 2013 переиздание 2014
4. Матюхина З.П. Основы физиологии питания, гигиены и санитарии. Учебник. М: Амедия, ИРПО, 2013
5. Мудрецова-Висс К.А. Кудряшова А.А. Микробиология, санитария и гигиена. М.: Деловая литература, 2013
6. Панова Л.А. «Организация производства на предприятиях общественного питания» учебное пособие. – Р.: Феникс, 2014
7. Секурной И.Б. Идентификация и фальсификация продовольственных товаров. Учебное издание «Дашков и Ко», 2013
8. Трушина Т.П. Микробиология, гигиена и санитария в общественном питании. Феникс. Ростов- на- Дону, 2013
9. Трушина Т.П. Основы микробиологии, физиологии питания и санитарии для общепита. Ростов-на-Дону, 2013

Дополнительные источники:

1. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2015

2. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания. – М.: Изд.Центр Академия, 2014
3. Николаева М.А. Товароведение товаров растительного происхождения Москва ОУПКРТ 2013
4. Микулович Л.С. "Товароведение продовольственных товаров" Минск, 2013
5. Шевченко В.В. и др. Товароведение и экспертиза потребительских товаров / Учеб. для вузов. - М.: Инфра-М, 2014
6. Журналы: «Питание и общество», «Гастроном»

Интернет - ресурсы:

1. Федеральный портал образовательных ресурсов. Общественное питание [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://fcior.edu.ru>
2. Официальный сайт Федерации рестораторов и отельеров [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://www.frio.ru>
3. Официальный сайт Ассоциации кулинаров России [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://www.culina-russia.ru>
4. Официальный сайт Ассоциации шеф-поваров России [Электронный ресурс. Свободный доступ]// <http://www.chefs.ru>

ПРИЛОЖЕНИЕ

**Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»**

Доклад

**По профессиональному модулю ПМ.02 Организация
процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции**

Тема: «_____»

Выполнил:

студент очной формы обучения,
специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

группы _____

Иванов Иван Иванович

Руководитель: Мартин Мартин Анди

Владимир 20____

Автономная некоммерческая
профессиональная образовательная организация
«Владимирский техникум экономики и права Владкоопсоюза»

Реферат

По профессиональному модулю ПМ.02 Организация
процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции

Тема: «_____»

Выполнил:

студент очной формы обучения,
специальности 19.02.10 «Технология продукции
общественного питания»

группы _____

Иванов Иван Иванович

Руководитель: Мартин Мартин Анди

Владимир 20____