

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

**Методические указания
по проведению самостоятельной внеаудиторной
работы**

**Профессиональный модуль ПМ.05 Организация процесса приготовления и
приготовление сложных холодных и горячих десертов**

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 профессиональной 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.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих

десертов студент специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, должен

уметь:

- органолептически оценивать качество продуктов;
- использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- проводить расчеты по формулам;
- выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- оформлять документацию;

В результате освоения дисциплины обучающийся должен знать:

- ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;
- виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;

- варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- актуальные направления в приготовлении холодных и горячих десертов;
- сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Внеаудиторная самостоятельная работа

№ п/п	Наименование разделов, тем	Вид работы	Форма контроля
1	<p>Раздел 1. ПМ. 05 Приготовление сложных холодных десертов</p>	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы. Подготовка к лабораторным и практическим работам с использованием методических рекомендаций преподавателя, оформление работ и подготовка их к защите. Составление технологических и технико-технологических карт. Составление технологических схем по приготовлению сладких соусов Подготовка докладов по темам:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Актуальные направления в приготовлении холодных десертов», 2. «Основные предпочтения и технологии приготовления холодных десертов у различных народов мира». <p>Составление таблиц "Требования к качеству холодных сладких блюд". Подготовка презентаций: 1. Изомальт и изделия из него; 2. Чизкейки; 3. Декорирование десертов соусами. 4. Панакота.</p>	<p>Индивидуальная проверка и оценка знаний</p>
2	<p>Раздел 2. ПМ. 05 Приготовление сложных горячих десертов</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. Подготовка презентации:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. «Горячие муссы», 2. «Хлебные пудинги. Традиции Англии» 3. «Современные горячие десерты из яблок» 4. «Кекс-вулкан» 5. «Десерты-фламбе» 6. «Горячие вафли и начинки к ним» 7. «Современная интерпретация Гурьевской каши» 8. «Горячие десерты французской кухни» 	<p>Индивидуальная проверка и оценка знаний</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».

ПРИЛОЖЕНИЯ

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

Доклад

**По профессиональному модулю ПМ.05 Организация
процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов**

Тема: «_____»

Выполнил:

студент очной формы обучения,
специальности 19.02.10Технология 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.05 Организация
процесса приготовления и приготовление сложных
холодных и горячих десертов

Тема: «_____»

Выполнил:

студент очной формы обучения,
специальности 19.02.10 Технология продукции
общественного питания

группы _____

Иванов Иван Иванович

Руководитель: Мартин Мартин Анди

Владимир 20 ____