

МИНИСТЕРСТВО НАУКИ И ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ

«МУРМАНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ ТЕХНИЧЕСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ»
(ФГБОУ ВО «МГТУ»)

«ММРК имени И.И. Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

УТВЕРЖДАЮ
Начальник ММРК им. И.И. Месяцева
ФГБОУ ВО «МГТУ»

И.В. Артеменко
(подпись)

«31» августа 2019 г.



МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ ОБУЧАЮЩИХСЯ

учебной дисциплины ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности
программы подготовки специалистов среднего звена (ППССЗ)
специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания
по программе базовой подготовки
форма обучения: очная

Мурманск
2019

Рассмотрено и одобрено на заседании

Методической комиссии преподавателей дисциплин профессионального цикла специальностей отделения Промышленное рыболовство

Председатель МК

В.А. Обносков

Протокол от «29» мая 2019 г.

Разработано

ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ № 384 от 22 апреля 2014 г.

Автор (составитель): Минеева Е. Н., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВПО «МГТУ»

Рецензент: Кулик О. М., преподаватель первой категории отделения промышленного рыболовства «ММРК имени И.И.Месяцева» ФГБОУ ВО «МГТУ»

Содержание

Лист ознакомления

Учет экземпляров

Учет корректуры

Введение

Тематический план видов самостоятельной
работы обучающихся

Порядок выполнения самостоятельной ра-
боты обучающихся

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по профессиональному модулю ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности составлена в соответствии с ФГОС СПО по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания базовой подготовки, утвержденного приказом Министерства образования и науки РФ от 22 апреля 2014г. № 384 и учебного плана очной формы обучения, утвержденного

утверждения

1.1 Цели и задачи самостоятельной работы

В основе самостоятельной работы обучающихся по дисциплине лежат принципы самостоятельности, развивающе-творческой направленности, целевого планирования, личностно-деятельностного подхода.

Основные цели самостоятельной работы обучающихся по ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности мышления, ответственности и организованности;
- формирование способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- разрешение противоречий между трансляцией знаний и их усвоением во взаимосвязи теории и практики;
- развитие исследовательских умений.

1.2 Требования к результатам освоения:

В результате освоения ПМ.05 обучающийся должен **уметь**:

- У1 органолептически оценивать качество продуктов;
- У2 использовать различные способы и приемы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У3 проводить расчеты по формулам;
- У4 выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У5 выбирать варианты оформления сложных холодных и горячих десертов;
- У6 принимать решения по организации процессов приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- У7 выбирать способы сервировки и подачи сложных холодных и горячих десертов;
- У8 оценивать качество и безопасность готовой продукции;
- У9 оформлять документацию;

знать:

- З1 ассортимент сложных холодных и горячих десертов;
- З2 основные критерии оценки качества готовых сложных холодных и горячих десертов;
- З3 органолептический метод определения степени готовности и качества сложных холодных и горячих десертов;

- 34 виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- 35 методы приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 36 технологию приготовления сложных холодных десертов: фруктовых, ягодных и шоколадных салатов, муссов, кремов, суфле, парфе, террина, щербета, пая, тирамису, чизкейка, бланманже;
- 37 технологию приготовления сложных горячих десертов: суфле, пудингов, овощных кексов, гурьевской каши, снежков из шоколада, шоколадно-фруктового фондю, десертов фламбе;
- 38 правила охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 39 варианты комбинирования различных способов приготовления холодных и горячих десертов;
- 310 варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных холодных и горячих десертов;
- 311 начинки, соусы и глазури для отдельных холодных и горячих десертов;
- 312 варианты оформления и технику декорирования сложных холодных и горячих десертов;
- 313 актуальные направления в приготовлении сложных холодных и горячих десертов;
- 314 сервировка и подача сложных холодных и горячих десертов;
- 315 температурный режим охлаждения и замораживания основ для приготовления сложных холодных десертов;
- 316 температурный и санитарный режим приготовления и подачи разных типов сложных холодных и горячих десертов;
- 317 требования к безопасности хранения сложных холодных и горячих десертов;
- 318 основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов;
- 319 требования к безопасности хранения промышленных полуфабрикатов.

Процесс изучения дисциплины направлен на формирование компетенций в соответствии с ФГОС СПО (табл. 1)

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ.05 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов для специальности в соответствии с ФГОС СПО

Код компетенции	Содержание компетенции	Требования к знаниям, умениям, практическому опыту
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14

	фактивного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ПК 5.1.	Организовывать и проводить приготовление сложных холодных десертов.	У 1-У9, 31-319 ПО1-ПО14
ПК 5.2.	Организовывать и проводить приготовление сложных горячих десертов.	У 1-У9, 31-319 ПО1, ПО2, ПО4-ПО14

2. Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся

Наименование разделов и тем	Содержание самостоятельной работы обучающихся	Максимальная учебная нагрузка обучающегося, час	Аудиторная учебная нагрузка, час	Самостоятельная работа обучающегося, час	Форма организации самостоятельной работы обучающегося	Уровень освоения	Рекомендуемые источники литературы
1	2	3	4	5	6	7	8
Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов		56	30	22			
Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.	Самостоятельная работа	56	30	22			
	Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий.			2	Опорный конспект	2	1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М : Академия, 2013. - 208с.
	Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами.			2	Работа с литературой	2	1. Матвеева, И. В. Пищевые добавки и хлебопекарные улучшители в производстве мучных изделий : Учеб. пособие / И. В. Матвеева, И. Г. Белявская. - 2. изд., перераб. и доп. - М., 2001. – 114 с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
	Составление отчётов по практическим работам.			2	Отчет	2	1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов:

							учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М .: Академия, 2013. - 208с. 3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. А. В. Румянцева. - М.: Из-во «Дело и Сервис», 1998. – 1010 с.
	Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.			2	Составление конспекта	2	1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М .: Академия, 2013. - 208с.
	Составление таблиц по классификации холодных десертов.			2	Составление таблицы	2	1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М .: Академия, 2013. - 208с.
	Составление таблиц по классификации горячих десертов.			2	Составление таблицы	2	1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: кон-

							трольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. - 208с.
	Составление схемы по организации технологического процесса, учитывая логическую последовательность организации технологического процесса, подбор оборудования и инвентаря.			2	Составление конспекта	2	1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. - 208с. 3.Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие / Л.З. Шильман.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014. -192с. 5.Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для спо / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. 2-е изд., стер. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 480с. 6.Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2014.
	Самостоятельное изучение дополнительного материала по оформлению и отделке холодных и горячих десертов.			2	Составление конспекта	2	1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. - 208с.

	Выполнение сырьевых, технологических расчетов.			2	Расчет	2	<p>1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.</p> <p>2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. - 208с.</p> <p>3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. А. В. Румянцева. - М.: Из-во «Дело и Сервис», 1998. — 1010 с.</p>
	Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем.			2	Составление технологических схем	2	<p>1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.</p> <p>2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. - 208с.</p> <p>3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. А. В. Румянцева. - М.: Из-во «Дело и Сервис», 1998. — 1010 с.</p>
	Составление и разработка технологической документации (технологических и технико-технологических карт) по группе сложных холодных десертов			2	Составление ТК и ТТК	2	<p>1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.</p> <p>2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. - 208с.</p>

							3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. А. В. Румянцева. - М.: Из-во «Дело и Сервис», 1998. – 1010 с.
		46	40	6			
	Самостоятельная работа						
Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов.	Разработка ассортимента сложных холодных десертов			2	Составление конспекта	2	1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М .: Академия, 2013. - 208с.
	Подготовка рефератов по теме «Приготовление сложных холодных десертов»			2	Реферат	2	1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с. 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М .: Академия, 2013. - 208с.
	Составление технико-технологических карт			2	Разработанная технико-технологическая карта	2	1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель А. В. Румянцев. - М: Дело и сервис, 2002. - 1016 с. 2. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КНОРУС, 2018. — 216 с.

							<p>3. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.</p> <p>4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Изд-во стандартов, 2014. – 18 с.</p>
		33	28	5			
	Самостоятельная работа						
Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих десертов.	Разработка новых видов продукции			2	Составление конспекта	2	<p>1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.</p> <p>2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М .: Академия, 2013. - 208с.</p>
	Составление технико-технологических карт			3	Разработанная технико-технологическая карта	2	<p>5. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель А. В. Румянцев. - М: Дело и сервис, 2002. - 1016 с.</p> <p>6. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КНОРУС, 2018. — 216 с.</p> <p>7. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник /</p>

						<p>Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.</p> <p>8. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Изд-во стандартов, 2014. – 18 с.</p>
--	--	--	--	--	--	--

Методические рекомендации по работе с литературой

Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях.

Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой.

Один из них - самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы абзацы), а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию содержания прочитанного.

Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки – не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора, статистические и даталогические сведения. В отдельных случаях – когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом – вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

Методические рекомендации по составлению конспекта:

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта;
2. Выделите главное, составьте план;
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора;
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

Методические рекомендации по подготовке сообщения

Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут.

Искусство устного выступления состоит не только в отличном знании предмета речи, но и в умении преподнести свои мысли и убеждения правильно и упорядоченно, красноречиво и увлекательно.

Любое устное выступление должно удовлетворять *трем основным критериям*, которые в конечном итоге и приводят к успеху: это критерий правильности, т.е. соответствия языковым нормам, критерий смысловой адекватности, т.е. соответствия содержания выступления реальности, и критерий эффективности, т.е. соответствия достигнутых результатов поставленной цели.

Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: докоммуникативный этап (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией).

Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Лучше всего тему сформулировать таким образом, чтобы ее первое слово обозначало наименование полученного в ходе выполнения проекта научного результата (например, «Технология изготовления...», «Модель развития...», «Система управления...», «Методика выявления...» и пр.). Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя "объять необъятное", охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа. Неудачные формулировки - слишком длинные или слишком краткие и общие, очень банальные и скучные, не содержащие проблемы, оторванные от дальнейшего текста и т.д.

Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя отчество, при необходимости место учебы/работы, статус), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Стержневая идея проекта понимается как основной тезис, ключевое положение. Стержневая идея дает возможность задать определенную тональность выступлению. Сформулировать основной тезис означает ответить на вопрос, зачем говорить (цель) и о чем говорить (средства достижения цели).

Требования к основному тезису выступления:

- фраза должна утверждать главную мысль и соответствовать цели выступления;
- суждение должно быть кратким, ясным, легко удерживаться в кратковременной памяти;
- мысль должна пониматься однозначно, не заключать в себе противоречия.

Методические рекомендации по подготовке рефератов

Реферат представляет собой краткое изложение содержания монографии (одной или нескольких книг), тематической группы научных статей, материалов научных публикаций по определенной проблеме, вопросу, дискуссии или концепции. Реферат не предполагает самостоятельного научного исследования и не требует определения позиции автора. Главная задача, стоящая перед студентами при его написании, - научиться осуществлять подбор источников по теме, кратко излагать имеющиеся в литературе суждения по определенной проблеме, сравнивать различные точки зрения. Объем реферата должен составлять от 10 до 20 страниц формата А4.

Рефераты являются одной из основных форм самостоятельной работы студентов и средством контроля за усвоением учебного и нормативного материала в объеме, устанавливаемым программой.

Для большинства студентов реферат носит учебный характер, однако он может включать элементы исследовательской работы и стать базой для написания курсовой и даже дипломной работы.

Процесс выполнения реферата начинается с выбора темы (примерные темы смотри в разделе материалы для самостоятельной работы студентов). Тема реферата согласовывается с преподавателем.

После выбора темы студент знакомится в общих чертах с ее проблематикой, основными понятиями. Для этого необходимо составить библиографию, используя систематический и электронный каталоги библиотеки ВИТИ НИЯУ МИФИ, других библиотек города, а также при необходимости провести поиск в сети INTERNET и изучить относящиеся к данной теме источники и литературу.

При изучении этого материала можно посоветовать руководствоваться следующими организационными принципами:

- конспектировать необходимо только то, что имеет непосредственное отношение к избранной теме;
- выписки рекомендуется делать не в общей тетради, а по системе научной

картотеки: на каждом тематическом листке-карточке проставляется ее заполнения и дается полная и точная ссылка на источник информации; листки-карточки группируются тематически и хронологически;

- материалы, полученные через средства массовой информации (СМИ) и телекоммуникационную сеть INTERNET оформляются в соответствии с требованиями..

После систематизации материалов составляется подробный план реферата, и только затем можно приступить к литературному оформлению работы.

План - это основа работы, от его правильного построения во многом зависит содержание, логика изложения и вся дальнейшая работа над текстом. Вопросы плана должны быть краткими, отражающими сущность того, что излагается в содержании. Рекомендуется брать не более двух или трех основных вопросов. Не следует перегружать план второстепенными вопросами.

При написании реферата не следует допускать:

- дословное переписывание текстов из книг и INTERNET;
- использование устаревшей литературы;
- подмену научно-аналитического стиля беллетристическим;
- подмену изложения теоретических вопросов длинными библиографическими справками; небрежного оформления работы.

Как правило, реферат состоит из трех частей: введения, главной части и заключения.

Во введении перечисляется, какие вопросы и в каком порядке будут рассматриваться, очень кратко обосновывается актуальность и значимость темы. По возможности дается история разбираемого вопроса. .

Главная часть должна состоять из 2-3 узловых вопросов. Именно в этой части раскрывается сущность проблемы, излагается основное содержание темы, дается освещение теоретических вопросов, обобщений, выводов.

Заключение должно содержать анализ вопроса, краткие выводы из основной темы.

На втором листе работы печатается оглавление реферата. Список использованной литературы и нормативного материала приводится после текста работы.

Требования к оформлению реферата

- Изложение текста и оформление реферата выполняют в соответствии с требованиями ГОСТ 7.32 - 2001, ГОСТ 2.105 - 95 и ГОСТ 6.38 - 90. Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 по ГОСТ 9327-60.

- Реферат должен быть выполнен печатным способом 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.

- 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 центре 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.

Оформление литературы:

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

Критерии оценок рефератов: 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 - воспроизведение», 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 и аргументировании.

Методические рекомендации по составлению технологических карт

Согласно ГОСТ 31987-2012 «Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию» Технологическая карта на продукцию общественного питания – документ, содержащий рецептуру и описание технологического процесса изготовления продукции, оформления и подачи блюда (изделия).

Технологическая карта оформляется в соответствии с требованиями к нормативно-технологической документации: утверждается директором, подписывается калькулятором (рецептура блюд), заведующим производством, технологом (технология приготовления блюд).

Пример оформления представлен в Приложении 1.

Методические рекомендации по составлению технико - технологических карт

Технико-технологическая карта является технологическим документом, дающим предприятию право на выработку нового или фирменного блюда (изделия) и разрабатывается согласно ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.

В технико-технологической карте указывают рецептуру, технологию приготовления, правила оформления и подачи, органолептические и физико-химические показатели качества, пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия).

Микробиологические показатели качества и показатели безопасности блюд (изделий) определяют по данным санитарно-технологической пищевой лаборатории с учетом требований ТР ТС 021/2011 Технический регламент Таможенного союза.

Характеристику органолептических показателей качества описывают кратко, но так, чтобы можно было иметь представление о блюде (изделии).

Пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) рассчитывают на 100 г продукта. Расчет проводят на основе данных по содержанию основных пищевых веществ в сырье и продуктах, входящих в состав разрабатываемого блюда (изделия). Для проведения расчета пользуются справочными таблицами «Химический состав российских пищевых продуктов».

Технико-технологические карты на новые блюда (изделия) утверждает руководитель предприятия, на котором они разработаны.

Держателем подлинников технико-технологических карт является заведующий производством (начальник цеха) или другое лицо, определенное для этих целей (Приложение 2).

Методические рекомендации по составлению технологических схем

Технологические схемы следует составлять для различных процессов, применяемых организацией (предприятием) в своей производственной деятельности. Перед составлением технологической схемы технологический процесс необходимо представить в форме блок-схемы.

Технологические схемы должны содержать:

- используемые ингредиенты (входные данные);
- последовательные этапы (стадии) процессов изготовления (производства) с указанием температуры хранения используемых продуктов (сырья), продолжительности режимов кулинарной обработки и т. п.;
- используемые или получаемые полуфабрикаты (при необходимости);
- готовое блюдо или кулинарное изделие (выходные данные);
- подписи и даты.

Технологические схемы должны быть составлены для каждого блюда или изделия. На блюда или изделия, отличающиеся только одним ингредиентом, может быть составлена комбинированная технологическая схема при условии включения все используемых вариантов.

Пример технологической схемы представлен в Приложении 3.

Самостоятельная работа

Систематическая работа с опорными конспектами, конспектами теоретических занятий.

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки работы с опорными конспектами

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, конспект, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

1. Проработка конспекта по теме: «Организация технологического процесса приготовления сложных холодных десертов»

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Изучить материал по опорным конспектам

Форма контроля – оценка за ответы на вопросы.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие «десерт».
2. История появления десертов.
3. Что относится к понятию сложных холодных десертов?
4. Какие десерты относятся к холодным?
5. Опишите процесс приготовления сложных холодных десертов.

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.

Дополнительные источники:

1. Интернет - источники

Самостоятельная работа

Работа с учебной, методической литературой, электронными ресурсами.

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Развить навыки поиска информации

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

Работа с литературой по теме: «Организация технологического процесса приготовления сложных горячих десертов».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что называется «горячий десерт»?
2. Какие полуфабрикаты используют при производстве горячих десертов?
3. Какие особенности в приготовлении горячих десертов?
4. Опишите процесс приготовления сложных горячих десертов.

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.

Дополнительные источники:

- Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление отчётов по практическим работам.

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Научиться составлять отчеты по практическим работам

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо научиться составлять отчет по практическим работам.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме.
2. Научиться составлять технологические карты на заданные блюда(Приложение 1)
3. Знать возможные дефекты и способы устранения при приготовлении десертов

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что называется технологической картой?
2. Опишите этапы составления технологической карты.
3. Какие требования предъявляют к технологической карте?

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. А. В. Румянцева. - М.: Из-во «Дело и Сервис», 1998. – 1010 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов.

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия полуфабрикатов промышленного изготовления.
3. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме «Основные характеристики готовых полуфабрикатов промышленного изготовления, используемых для приготовления сложных холодных и горячих десертов».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие виды полуфабрикатов вы знаете?
2. Приведите классификацию полуфабрикатов.
3. Какие промышленные полуфабрикаты используют для приготовления горячих десертов?
4. Какие промышленные полуфабрикаты используют для приготовления холодных десертов?

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление таблиц по классификации холодных десертов.

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия холодных десертов.
3. Составить таблицу по классификации холодных десертов.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу по классификации холодных десертов.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Классификация холодных десертов

Вид холодных десертов	Тип холодных десертов	Характеристика
-----------------------	-----------------------	----------------

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие виды холодных десертов вы знаете?
2. Приведите классификацию холодных десертов.
3. Какие способы приготовления холодных десертов используете?
4. Какие желирующие агенты используют при производстве холодных десертов

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление таблиц по классификации горячих десертов

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия горячих десертов.
3. Составить таблицу по классификации горячих десертов.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу по классификации горячих десертов.

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Результаты оформите в виде таблицы 1.

Таблица 1 – Классификация горячих десертов

Вид горячих десертов	Тип горячих десертов	Характеристика

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие виды горячих десертов вы знаете?
2. Приведите классификацию горячих десертов.
3. Какие способы приготовления горячих десертов используете?
4. Какие стабилизаторы используют при производстве горячих десертов

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление схемы по организации технологического процесса, учитывая логическую последовательность организации технологического процесса, подбор оборудования и инвентаря.

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов**Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Составление схемы по организации технологического процесса, учитывая логическую последовательность организации технологического процесса, подбор оборудования и инвентаря».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Приведите логическую последовательность организации технологического процесса.
2. В каком цеху производится приготовление холодных десертов?
3. В каком цеху производится приготовление горячих десертов?
4. Какое оборудование необходимо для производства холодных десертов?
5. Какое оборудование необходимо для производства горячих десертов?
6. Какой инвентарь необходим для приготовления холодных десертов?
7. Какой инвентарь необходим для приготовления горячих десертов?

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.
3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие / Л.З. Шильман.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014. -192с.

5. Гайворонский, К.Я. Технологическое оборудование предприятий общественного питания и торговли: учебник для СПО / К. Я. Гайворонский, Н. Г. Щеглов. 2-е изд., стер. - М.: ИД ФОРУМ: НИЦ ИНФРА-М, 2015. – 480с.

6. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учебник / В. П. Золин. - 12-е изд., стер. - М.: Академия, 2014.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Самостоятельное изучение дополнительного материала по оформлению и отделке холодных и горячих десертов.

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Оформление и отделка холодных и горячих десертов».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие оформление.
2. Понятие отделка.
3. Какие варианты оформления используют для холодных десертов?
4. Какие варианты оформления используют для горячих десертов?
5. Какие варианты отделки используют для холодных десертов?
6. Какие варианты отделки используют для горячих десертов?

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семерячко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семерячко, М.Ю. Дерюгина. - 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.
3. Шильман, Л.З. Технологические процессы предприятий питания : учеб. пособие / Л.З. Шильман.- 5-е изд., стер.- М.: Академия, 2014. -192с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Выполнение сырьевых, технологических расчетов.

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Произвести технологический расчет

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций, а также работы со Сборником рецептов произвести расчеты для следующих рецептов:

- 1.Компот из свежих плодов (рец.1110) для 10 порций;
- 2.Кисель из кураги (рец.1123) для 10 порций;
- 3.Желе из лимонов (рец.1138) для 10 порций;

Порядок выполнения задания.

Расчет количества сырья и продуктов, необходимых для приготовления десертов, производится на основании плана-меню и Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий.

Кроме расчета сырья для приготовления десертов также составляется сводная таблица расчета сырья

Далее осуществляется расчет сырья, необходимого для приготовления данных блюд (десертов). Расчет делается по формуле:

$$Q = q \cdot n / 1000, (6)$$

где Q - количество сырья данного вида, необходимого для выполнения плана-меню

q - норма сырья на 1 порцию

n - количество порций по плану

Последний шаг оперативного планирования: составление технологических карт. В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой, брутто на одну порцию, а так же дается расчет на определенное количество порций или изделий, указывается выход блюда, приводится краткое описание технологии приготовления блюда.

Форма контроля – оценка за расчет.

Вопросы для самоконтроля.

1. Как производится расчет сырья?
2. Понятие массы брутто.
3. Понятие массы нетто.

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
- 2.Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М .: Академия, 2013. -208с.

3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. А. В. Румянцева. - М.: Из-во «Дело и Сервис», 1998. – 1010 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Работа со Сборниками технологических нормативов - составление технологических схем.

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления десертов.
3. Повторить, обобщить и систематизировать знания.
4. Составить технологическую схему

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить технологические схемы изделий на следующие рецептуры:

1. Компот из свежих плодов (рец.1110);
2. Кисель из кураги (рец.1123);
3. Желе из лимонов (рец.1138).

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Разработать технологические схемы (Приложение 3)

Форма контроля – оценка за представленные технологические схемы.

Вопросы для самоконтроля.

1. Дайте определение термину технологическая схема.
2. Какие основные процессы составления технологических схем.

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий/ под ред. А. В. Румянцева. - М.: Из-во «Дело и Сервис», 1998. – 1010 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление и разработка технологической документации (технологических и технико-технологических карт) по группе сложных холодных десертов

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.1 Технологический процесс приготовления полуфабрикатов, классификация сложных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления сложных холодных десертов.
3. Повторить, обобщить и систематизировать знания.
4. Составить нормативный документ

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить технологические карты и технико-технологические карты холодных десертов на следующие рецептуры:

1. Мусс лимонный;
2. Яблоки в желе;
3. Десерт из сметаны «Радуга».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Разработать технологические карты (Приложение 1) и технико-технологические карты (Приложение 2)

Форма контроля – оценка за представленные технологические карты и технико-технологические карты.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие продукты используют для приготовления холодных десертов?
2. Как производят подготовку продуктов для приготовления холодных десертов?
3. Как производится подготовка желатина для холодных десертов?
4. Каковы особенности приготовления муссов?

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.
3. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий/ под ред. А. В. Румянцева. - М.: Из-во «Дело и Сервис», 1998. – 1010 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Разработка ассортимента сложных холодных десертов

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Сформировать представление об ассортименте сложных холодных десертов.
3. Развить навыки поиска информации.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Разработка ассортимента сложных холодных десертов».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.
2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Понятие сложный холодный десерт
2. Как классифицируются холодные десерты?
3. Опишите технологию приготовления муссов.
4. Опишите технологию приготовления самбуков.
5. Какие желирующие агенты используются при производстве холодных десертов?

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.

Самостоятельная работа

Подготовка рефератов по теме «Приготовление сложных холодных десертов»

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления холодных десертов.
3. Повторить, обобщить и систематизировать знания.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо оформить реферат по теме: «Приготовление сложных холодных десертов».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту реферата.

Вопросы для самоконтроля.

1. Каково значение сладких блюд в питании? Дайте классификацию.
2. Объясните причину потемнения очищенных фруктов. Как ее предотвратить?
3. Какова цель взбивания сливок и сметаны? Структура пены, прочность пены и пенообразователь.
4. Какие условия необходимо соблюдать при взбивании сливок и сметаны? Объясните необходимость их выполнения.
5. Роль и условия гидролиза сахара при варке компотов.
6. Как приготовить компоты из свежих фруктов и ягод? Правила подачи.
7. Особенности приготовления фруктовых салатов, требования к качеству.
8. Назовите ассортимент десертных блюд. Пищевая ценность технологии приготовления.

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина.- 4-е изд., испр.- М.: Академия, 2013. -208с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление технико-технологических карт

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.2. Технология приготовления сложных холодных десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.
3. Научиться разрабатывать и составлять нормативный документ на холодный десерт.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо разработать и составить технико-технологическую карту на холодный десерт

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме.

2. Разработать и составить технико-технологическую карту на блюдо согласно Приложения 2.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что является фирменным блюдом?
2. Перечислите порядок составления ТТК на фирменное блюдо.
3. Почему для разработки ТТК нельзя использовать Сборник рецептур?
4. Какими нормативными документами руководствуются при разработке технико-технологической карты?

Рекомендуемая литература:

9. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель А. В. Румянцев. - М: Дело и сервис, 2002. - 1016 с.

10. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КНОРУС, 2018. — 216 с.

11. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.

12. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Изд-во стандартов, 2014. – 18 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Разработка новых видов продукции

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Сформировать представление об ассортименте сложных горячих десертов.
3. Развить навыки поиска информации.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить конспект лекций по теме: «Разработка новых видов продукции(горячие десерты)».

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме согласно плану.

2. Составить краткий конспект учебного материала.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Дайте классификацию горячих сладких блюд.
2. В чем особенности приготовления и подачи суфле и пудингов?
3. Как приготовить и подать шарлотку с яблоками?
4. Назовите способы тепловой обработки яблок.
5. Какие горячие сладкие блюда можно приготовить из яблок?
6. Каковы особенности приготовления фруктово - ягодных суфле?
7. Какой основной компонент при приготовлении суфле?

Рекомендуемая литература:

1. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва : КНОРУС, 2018. — 216 с.
2. Семеряжко, Т.Г. Кулинария: контрольные материалы: учеб. пособие / Т.Г. Семеряжко, М.Ю. Дерюгина. - 4-е изд., испр.- М .: Академия, 2013. -208с.

Самостоятельная работа

Составление технико-технологических карт

Раздел 1 Организация процесса приготовления и приготовление сложных холодных и горячих десертов

Тема 1.3. Технология приготовления сложных горячих десертов.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.
3. Научиться разрабатывать и составлять нормативный документ на горячий десерт.

Оснащение: тетрадь, письменные принадлежности, список рекомендуемой литературы, интернет-ресурс.

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо разработать и составить технико-технологическую карту на холодный десерт

Порядок выполнения задания.

1. На основании литературы, рекомендованной к выполнению самостоятельной работы, необходимо изучить теоретические вопросы по данной теме.
2. Разработать и составить технико-технологическую карту на блюдо согласно Приложения 2.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что является фирменным блюдом?
2. Перечислите порядок составления ТТК на фирменное блюдо.
3. Почему для разработки ТТК нельзя использовать Сборник рецептов?
4. Какими нормативными документами руководствуются при разработке технико-технологической карты?

Рекомендуемая литература:

1. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий. Нормативная документация для предприятий общественного питания/ Составитель А. В. Румянцев. - М: Дело и сервис, 2002. - 1016 с.

2. Данильченко, С. А. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих десертов: учебник /С.А. Данильченко, О.Е. Саенко. — Москва: КНОРУС, 2018. — 216 с.
3. Химический состав российских пищевых продуктов: Справочник / Под ред. член-корр. МАИ, проф. И. М. Скурихина и академика РАМН, проф. В. А. Тутельяна. - Х46 М.: ДеЛи принт, 2002. - 236 с.
4. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию. – М.: Изд-во стандартов, 2014. – 18 с.

Дополнительные источники:

Интернет - источники

ООО « _____ »

наименование организации и предприятия

Источник рецептуры: «Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания», под ред. А.В. Румянцева, рецептура № 1318

Технологическая карта № 1

Наименование блюд: Чебуреки

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто или п/ф г	Масса готового изделия, г	Масса на 10 порций	Технологический процесс изготовления, оформления и подача блюд, условия и сроки реализации
Мука пшеничная	450	450		4500	Замешивают тесто, как для лапши домашней, раскатывают его в виде лепешек массой 60 г на смазанном растительным маслом столе, кладут на них по 50 г фарша, края соединяют, придавая изделиям форму полумесяца. Для фарша баранину и лук пропускают через мясорубку, заправляют солью, перцем и разводят водой. Жарят чебуреки во фритюре. Отпускают чебуреки по 2 шт. на порцию.
Молоко	175	175		1750	
Соль	5	5		50	
Масса теста		600		6000	
Баранина	504	360		3600	
Лук репчатый	90	75		750	
Вода	75	75		750	
Соль	8	8		80	
Перец черный молотый	1	1		10	
Масса фарша		500		5000	
Масса п/ф		1100		11000	
Масло растительное	85	85		850	
Масло растительное для смазки инвентаря	3	3		30	
Выход		10 шт. по 110 г			
Информация о пищевой ценности: белки – 21,5 г, жиры – 17,3 г, углеводы – 14,8 г, энергетическая ценность – 300,9 ккал					

Подписи:

Зав. производством _____

Калькулятор _____

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Реализуют

Допустимый срок хранения _____ при температуре _____
согласно _____

Срок годности _____ согласно
СанПиН 2.3.2.1324-03 _____ при температуре от _____ до _____ °С.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид _____

Цвет - _____

Вкус и запах - _____

6.2. Микробиологические показатели сэндвича должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011 «О безопасности пищевой продукции» или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

_____ на выход _____ г.

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал

Ответственный за оформление ТТК в _____
вид предприятия

Зав. производством _____
вид предприятия

