

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.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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	2
Учет экземпляров	3
Учет корректуры	4
Введение	6
Тематический план видов самостоятельной работы обучающихся	9
Порядок выполнения самостоятельной ра- боты обучающихся	15

Введение

Методические указания по самостоятельной работе обучающихся по профессиональному модулю ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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.04 обучающийся должен **уметь**:

- У1 – органолептически оценивать качество продуктов, в том числе для сложных отделочных полуфабрикатов;
- У2 – принимать организационные решения по процессам приготовления сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба, сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов, мелкоштучных кондитерских изделий;
- У3 – выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием;
- У4 – выбирать вид теста и способы формовки сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба;
- У5 – определять режимы выпечки, реализации и хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- У6 – оценивать качество и безопасность готовой продукции различными методами;
- У7 – применять коммуникативные умения;
- У8 – выбирать различные способы и приемы приготовления сложных отделочных полуфабрикатов;
- У9 – выбирать отделочные полуфабрикаты для оформления кондитерских изделий;
- У10 – определять режим хранения отделочных полуфабрикатов;

знать:

- 31 - ассортимент сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 32 - характеристики основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 33 - требования к качеству основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 34 - правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним для приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 35 - основные критерии оценки качества теста, полуфабрикатов и готовых сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 36 - методы приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 37 - температурный режим и правила приготовления разных типов сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 38 - варианты сочетания основных продуктов с дополнительными ингредиентами для создания гармоничных сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 39 - виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 310 - технологию приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 311 - органолептические способы определения степени готовности и качества сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов;
- 312 - отделочные полуфабрикаты и украшения для отдельных хлебобулочных, изделий и хлеба;
- 313 - технику и варианты оформления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложными отделочными полуфабрикатами;
- 314 - требования к безопасности хранения сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;
- 315 - актуальные направления в приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий и сложных отделочных полуфабрикатов.

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

Таблица 1. Компетенции, формируемые профессиональным модулем ПМ.04 Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий 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-У10, 31-315 ПО1-ПО8
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффектив-	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8

	ность и качество.	
ОК 3.	Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО4,ПО7,ПО8
ОК 4.	Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО4,ПО7,ПО8
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.	У 1-У10, 31-315 ПО2, ПО6
ОК 6.	Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.	У 1-У10, 31-315 ПО2, ПО6
ОК 7.	Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.	У 1-У10, 31-315 ПО5
ОК 8.	Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8
ОК 9.	Ориентироваться в условиях частой смены технологий в профессиональной деятельности.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8
ПК 4.1.	Организовывать и проводить приготовление сдобных хлебобулочных изделий и праздничного хлеба.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8
ПК 4.2.	Организовывать и проводить приготовление мелкоштучных кондитерских изделий.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО3, ПО6, ПО7
ПК 4.3.	Организовывать и проводить приготовление сложных отделочных полуфабрикатов, использовать их в оформлении.	У 1, У8 - У10, 31-315 ПО7
ПК 4.4.	Организовывать и проводить приготовление сложных мучных кондитерских изделий и праздничных тортов.	У 1-У10, 31-315 ПО1-ПО8

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. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству изделий. Подготовка сырья к производству.		30	20	8			
Тема 1.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов и подготовка его к производству.	Самостоятельная работа	12	8	4			
	Подготовка сообщений по теме «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве».			2	Сообщение по теме	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
	Подготовка сообщений по теме «Применение сухих смесей в производстве выпечных полуфабрикатов».			2	Сообщение по теме	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
Тема 1.2. Подготовка полу-		18	12	4			

фабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.	Самостоятельная работа						
	Изучение ассортимента полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.			2	Составление конспекта	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 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 таблицы «Виды и ассортимент полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.»			2	Составление таблицы	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий.		26	20	4			
		26	20	4			
Тема 2.1. Организация и технология приготовления мучных мелкоштучных хлебобулочных изделий	Самостоятельная работа						
	Технология приготовления теста дрожжевого, фаршей и отделочных полуфабрикатов.			2	Составление конспекта	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
	Подготовка компьютерных презентаций по теме «Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий»			2	Компьютерная презентация	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова,

							В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.		42	28	10		2	
Тема 3.1. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления.		20	14	4			
	Самостоятельная работа						
	2. Подготовка сообщений по темам «Мелкоштучные изделия из бисквитного и заварного теста».			2	Сообщение по теме	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
	Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания различных форм собственности.			2	Составление конспекта	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
Тема 3.2. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий химическим способом разрыхления.		22	14	6			
	Самостоятельная работа						
	3. Составление технологических карт и технологических схем изделий из песочного теста.			2	Составление ТК и технологических схем	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 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 технологических карт и технологических схем изделий из сдоб-			2	Составление ТК и технологических схем	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е

	ного пресного теста						изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 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 технологических карт и технологических схем изделий из пряничного теста			2	Составление ТК и технологических схем	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.		38	22	12			
		16	8	6			
	Самостоятельная работа						
Тема 4.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов	Подготовка сообщений по теме «Мелкоштучные изделия из бисквитного теста».			2	Сообщение по теме	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
	Подготовка сообщений по теме «Мелкоштучные изделия из заварного теста».			2	Сообщение по теме	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 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 технологических схем «Мелкоштучные изделия из бисквитного и заварного теста».			2	Составление технологических схем	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012
		10	8	2			
Тема 4.2. Организация и технология приготовления пирожных и тортов, в том числе праздничных и фигурных.	Самостоятельная работа						
	Подготовить сообщения на темы: «Актуальные направления в оформлении сложных тортов и пирожных», «Изделия с пониженной калорийностью», «Национальные кондитерские изделия».			4	Сообщение по теме	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 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 технологических схем и технологических карт приготовления сложных тортов и пирожных в ассортименте.			2	Составление ТК и технологических схем	2	1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с. 2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

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 презентации

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы). Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:

1 стратегия: на слайды выносятся опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- объем текста на слайде – не больше 7 строк;
- маркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;
- значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля, эффектов анимации.

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток. Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.

2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии и пр.), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- выбранные средства визуализации информации (таблицы, схемы, графики и т. д.) соответствуют содержанию;

- использованы иллюстрации хорошего качества (высокого разрешения), с четким изображением (как правило, никто из присутствующих не заинтересован вчитываться в текст на ваших слайдах и всматриваться в мелкие иллюстрации);

Максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Основная ошибка при выборе данной стратегии – «соревнование» со своим иллюстративным материалов (аудитории не предоставляется достаточно времени, чтобы воспринять материал на слайдах). Обычный слайд, без эффектов анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10 - 15 секунд. За меньшее время присутствующие не успеет осознать содержание слайда. Если какая-то картинка появилась на 5 секунд, а потом тут же сменилась другой, то аудитория будет считать, что докладчик ее подгоняет. Обратного (позитивного) эффекта можно достигнуть, если докладчик пролистывает множество слайдов со сложными таблицами и диаграммами, говоря при этом «Вот тут приведен разного рода *вспомогательный* материал, но я его хочу пропустить, чтобы не перегружать выступление подробностями». Правда, такой прием делать в *начале* и в *конце* презентации – рискованно, оптимальный вариант – в середине выступления.

Если на слайде приводится сложная диаграмма, ее необходимо предварить вводными словами (например, «На этой диаграмме приводится то-то и то-то, зеленым отмечены показатели А, синим – показатели Б»), с тем, чтобы дать время аудитории на ее рассмотрение, а только затем приступить к ее обсуждению. Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше 40 – 60 секунд (без учета времени на случайно возникшее обсуждение). В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком.

Особо тщательно необходимо отнестись к *оформлению презентации*. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Подумайте, не отвлекайте ли вы слушателей своей же презентацией? Яркие краски, сложные цветные построения, излишняя анимация, выпрыгивающий текст или иллюстрация — не самое лучшее дополнение к научному докладу. Также нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон – черный текст; темно-синий фон – светло-желтый текст и т. д.). Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже).

Неконтрастные слайды будут смотреться тусклыми и невыразительными, особенно в светлых аудиториях. Для лучшей ориентации в презентации по ходу выступления лучше пронумеровать слайды. Желательно, чтобы на слайдах оставались поля, не менее 1 см с каждой стороны. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). Использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись (например, последовательное появление элементов диаграммы). Для акцентирования внимания на какой-то конкретной информации слайда можно воспользоваться лазерной указкой.

Диаграммы готовятся с использованием мастера диаграмм табличного процессора MSExcel. Для ввода числовых данных используется числовой формат с разделителем групп разрядов. Если данные (подписи данных) являются дробными числами, то число отображаемых десятичных знаков должно быть одинаково для всей группы этих данных (всего ряда подписей данных). Данные и подписи не должны накладываться друг на друга и сливаться с графическими элементами диаграммы. Структурные диаграммы готовятся при помощи стандартных средств рисования пакета MSOffice. Если при форматировании слайда есть необходимость пропорционально уменьшить размер диаграммы, то размер шрифтов реквизитов должен быть увеличен с таким расчетом, чтобы реальное отображение объектов диа-

граммы соответствовало значениям, указанным в таблице. В таблицах не должно быть более 4 строк и 4 столбцов — в противном случае данные в таблице будет просто невозможно увидеть. Ячейки с названиями строк и столбцов и наиболее значимые данные рекомендуется выделять цветом.

Табличная информация вставляется в материалы как таблица текстового процессора MSWord или табличного процессора MSExcel. При вставке таблицы как объекта и пропорциональном изменении ее размера реальный отображаемый размер шрифта должен быть не менее 18 pt. Таблицы и диаграммы размещаются на светлом или белом фоне.

Если Вы предпочитаете воспользоваться помощью оператора (что тоже возможно), а не листать слайды самостоятельно, очень полезно предусмотреть ссылки на слайды в тексте доклада ("Следующий слайд, пожалуйста...").

Заключительный слайд презентации, содержащий текст «Спасибо за внимание» или «Конец», вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления. Кроме того, такие слайды, так же как и слайд «Вопросы?», дублируют устное сообщение. Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате «Демонстрация PowerPoint» (Файл — Сохранить как — Тип файла — Демонстрация PowerPoint). В этом случае презентация автоматически открывается в режиме полноэкранного показа (slideshow) и слушатели избавлены как от вида рабочего окна программы PowerPoint, так и от потерь времени в начале показа презентации.

После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:

- удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);
- к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?
- не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?

После подготовки презентации необходима репетиция выступления.

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 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 2.

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве».

Раздел 1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству изделий. Подготовка сырья к производству.

Тема 1.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов и подготовка его к производству.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятие пищевые добавки.
3. Развить навыки поиска информации

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

Задание:

1. Написать сообщение по теме «Улучшители и пищевые добавки в хлебопекарном производстве».

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.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что называется улучшителем?
2. Какие улучшители способствуют увеличению сроков хранения?
3. Какие улучшители способствуют образованию более качественных продуктов?
4. Понятие пищевые добавки.
5. Какие пищевые добавки используют в хлебопекарном производстве.

Рекомендуемая литература:

3. 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.
4. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

1. Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Применение сухих смесей в производстве выпечных полуфабрикатов».

Тема 1.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов и подготовка его к производству.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятие пищевые добавки.
3. Развить навыки поиска информации

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

Задание:

Написать сообщение по теме «Применение сухих смесей в производстве выпечных полуфабрикатов».

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.
3. Оформить сообщение, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за защиту сообщения.

Вопросы для самоконтроля.

1. Что называется «сухие смеси»?
2. Какие «сухие смеси используют в производстве выпечных изделий»?
3. Какие есть варианты использования «сухих смесей»?
4. Какие «сухие смеси» нельзя использовать?

Рекомендуемая литература:

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

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение ассортимента полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.

Раздел 1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству изделий. Подготовка сырья к производству.

Тема 1.2. Подготовка полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.
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: «Ассортимент полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий».

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 полуфабрикатом?
2. Приведите классификацию полуфабрикатов.
3. Какие кремы используют при производстве сложных хлебобулочных изделий?
4. Какие помады используют при производстве сложных хлебобулочных изделий?
5. Какие пропитки используют при производстве сложных хлебобулочных изделий?

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

2. Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление таблицы «Виды и ассортимент полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий»

Раздел 1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов к производству изделий. Подготовка сырья к производству.

Тема 1.2. Подготовка полуфабрикатов для сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить понятия полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий.
3. Составить таблицу «Виды и ассортимент полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий»

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

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить таблицу «Виды и ассортимент полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий».

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 – Ассортимент полуфабрикатов для сложных хлебобулочных изделий

Вид полуфабриката	Ассортимент полуфабрикатов	Технология приготовления

Форма контроля – оценка за составленную таблицу.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие виды полуфабрикатов вы знаете?
2. Приведите классификацию полуфабрикатов.
3. Какие виды кремов используют при производстве сложных хлебобулочных изделий?
4. Какие пропитки используют при производстве сложных хлебобулочных изделий?
5. Какие посыпки используют при производстве сложных хлебобулочных изделий?

Рекомендуемая литература:

3. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
4. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Технология приготовления теста дрожжевого, фаршей и отделочных полуфабрикатов.

Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий.

Тема 2.1. Организация и технология приготовления мучных мелкоштучных хлебобулочных изделий

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления дрожжевого теста..
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: «Технология приготовления теста дрожжевого, фаршей и отделочных полуфабрикатов».

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 определение безопарное тесто.
2. Почему дрожжевое тесто называют кислым?

3. Каково значение углекислого газа (диоксида углерода) в дрожжевом тесте?
4. Охарактеризуйте процессы, происходящие с крахмалом муки при приготовлении дрожжевого теста.
5. Охарактеризуйте процессы, происходящие с белками муки при приготовлении дрожжевого теста.
6. Охарактеризуйте процессы, происходящие сахарами при приготовлении дрожжевого теста.
7. Дайте определение термину «обминка» Сколько обычно делают обминок теста? От чего зависит их количество?
8. Дайте определение следующим терминам: выпечка, жаренье во фритюре
9. Перечислите оборудование, предназначенное для выпечки кондитерских изделий и жаренья во фритюре.
10. Обоснуйте процессы, происходящие при выпечке кондитерских изделий.
11. Укажите особенности приготовления дрожжевого безопарного теста.
12. Как добиться увеличения активности дрожжей?
13. Как определить готовность теста по внешним признакам?
14. Укажите оптимальную температуру для брожения теста
15. Укажите условия и сроки хранения дрожжевого теста.
16. Чем смазывают кондитерские изделия перед выпечкой?
17. Почему изделия из дрожжевого теста смазывают перед выпечкой, а не в начале расстойки?
18. Перечислите, из каких технологических операций состоит приготовление дрожжевого слоеного теста.
19. Укажите разрыхлители, применяемые при приготовлении дрожжевого слоеного теста.

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка компьютерных презентаций по теме «Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий»

Раздел 2. Организация и технология приготовления сложных мучных хлебобулочных изделий.

Тема 2.1. Организация и технология приготовления мучных мелкоштучных хлебобулочных изделий

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Сформировать представление об ассортименте сдобных хлебобулочных изделий.
3. Развить навыки поиска информации.

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

Задание:

1. Подготовить презентацию по теме: «Ассортимент сдобных хлебобулочных изделий».

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.
3. Оформить презентацию или доклад, раскрывая содержание согласно плана.

Форма контроля – оценка за устный опрос.

Вопросы для самоконтроля.

1. Дайте определение следующим терминам: опара, опарное тесто.
2. Охарактеризуйте процессы, происходящие с крахмалом муки при приготовлении дрожжевого теста.
3. Охарактеризуйте процессы, происходящие с белками муки при приготовлении дрожжевого теста.
4. Охарактеризуйте процессы, происходящие сахарами при приготовлении дрожжевого теста.
5. Дайте определение термину «обминка» Сколько обычно делают обминок для сдобного теста? От чего зависит их количество?
6. Как добиться увеличения активности дрожжей?
7. Как определить готовность теста по внешним признакам?
8. Укажите оптимальную температуру для брожения теста
9. Укажите особенности приготовления дрожжевого опарного теста.
10. Укажите соотношение продуктов (%) для приготовления опары
11. Дайте определение термину «отсдобка». Укажите правила приготовления данного вида теста.
12. Укажите условия и сроки хранения дрожжевого теста.
13. Чем смазывают кондитерские изделия перед выпечкой?

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по темам «Мелкоштучные изделия из бисквитного и заварного теста».

Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.

Тема 3.1. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления бисквитного и заварного теста.
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 сообщение: «Мелкоштучные изделия из бисквитного и заварного теста».

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 определение термину «бисквит».
2. Укажите названия бисквитов в зависимости от способа приготовления, рецептуры и наполнителя.
3. Перечислите стадии приготовления бисквита основного с подогревом.
4. Почему бисквитное тесто выпекают сразу после приготовления?
5. Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого подъема, малопористым. Укажите причины недостатков и способы их предупреждения.
6. С какой целью для приготовления бисквита круглого (буше) необходимо использовать только свежие яйца?
7. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении полуфабриката бисквита круглого (буше).
8. Укажите особенности заварного полуфабриката Укажите последовательность приготовления заварного теста.
9. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
10. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
11. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста.

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания различных форм собственности.

Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.

Тема 3.1. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий механическим способом разрыхления.

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: «Изучение ассортимента сложных мучных кондитерских изделий на предприятиях общественного питания различных форм собственности».

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 определение сложные мучные кондитерские изделия.
2. Какие формы собственности используются для предприятий общественного питания.
3. Дайте определение торт.
4. По каким признакам классифицируют торты?
5. Дайте определение пирожное
6. По каким признакам классифицируют пирожные?

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление технологических карт и технологических схем изделий из песочного теста.

Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.

Тема 3.2. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий химическим способом разрыхления.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления песочного теста.
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 технологические схемы изделий из песочного теста на следующие рецептуры:

1. Печенье листики;
2. Печенье лимонное;
3. Рожок песочный с маком;
4. Печенье творожное;
5. Песочник с изюмом;
6. Кекс «Столичный».

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 технологические схемы(Приложение 2)

Форма контроля – оценка за представленные технологические карты и схемы.

Вопросы для самоконтроля.

1. Почему тесто называют песочным?
2. Дополните технологическую схему приготовления песочного теста. Укажите способ формирования, температуру и продолжительность выпечки песочного теста
3. Какие способы разрыхления используют при производстве песочного теста?
4. Какова температура замеса теста?
5. При какой температуре выпекают изделия из песочного теста?
6. Как подготавливают кондитерские листы для выпечки песочных изделий?

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление технологических карт и технологических схем изделий из сдобного пресного теста

Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.

Тема 3.2. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий химическим способом разрыхления.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления сдобного пресного теста.
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 технологические схемы изделий из пресного сдобного теста на следующие рецептуры:

1. Ватрушки;
2. Сочни с творогом;
3. Печенье «Крендельки»;
4. Печенье с творогом;
5. Пирог с вишней;
6. Чебуреки.

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 технологические схемы(Приложение 2)

Форма контроля – оценка за представленные технологические карты и схемы.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие продукты используют для приготовления сдобного пресного теста?
2. С какой целью в сдобное тесто, приготовленное на воде, вводят пищевую кислоту?
3. Какие способы разрыхления используют при производстве сдобного пресного теста?
4. Перечислите причина рассыпчатости теста при раскатке?
5. Перечислите причина затянутого теста и изделий с малым подъемом?
6. Какова температура выпечки изделий из сдобного теста?

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление технологических карт и технологических схем изделий из пряничного теста

Раздел 3. Организация и технология приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из них.

Тема 3.2. Организация и технология приготовления мучных кондитерских изделий химическим способом разрыхления.

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления пряничного теста.
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 технологические схемы изделий из пряничного теста на следующие рецептуры:

1. Пряники медовые;
2. Батоны «Московские»;
3. Коржики сахарные;
4. Пряники «Гульские»;
5. Пряники «Детские»;
6. Коврижка медовая;

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 технологические схемы(Приложение 2)

Форма контроля – оценка за представленные технологические карты и схемы.

Вопросы для самоконтроля.

1. Дайте определение термину «сухие духи» и укажите их состав.
2. Чем можно заменить сахар в пряничном тесте? Почему в пряничном тесте используют химические разрыхлители?
3. Охарактеризуйте сырцовый способ приготовления пряничного теста.
4. Охарактеризуйте заварной способ приготовления пряничного теста.

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Мелкоштучные изделия из бисквитного теста».

Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.

Тема 4.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления бисквитного теста.
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 сообщение: «Мелкоштучные изделия из бисквитного и теста».

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 определение термину «бисквит».
2. Укажите названия бисквитов в зависимости от способа приготовления, рецептуры и наполнителя.
3. Перечислите стадии приготовления бисквита основного с подогревом.
4. Почему бисквитное тесто выпекают сразу после приготовления?
5. Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого подъема, малопористым. Укажите причины недостатков и способы их предупреждения.
6. С какой целью для приготовления бисквита круглого (буше) необходимо использовать только свежие яйца?
7. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении полуфабриката бисквита круглого (буше).
8. Приведите ассортимент пирожных с бисквитным полуфабрикатом.

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовка сообщений по теме «Мелкоштучные изделия из заварного теста».

Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.**Тема 4.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления заварного теста.
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 сообщение: «Мелкоштучные изделия из заварного теста».

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. Укажите особенности заварного полуфабриката. Укажите последовательность приготовления заварного теста.
2. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
3. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
4. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста.

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление технологических схем «Мелкоштучные изделия из бисквитного и заварного теста».

Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.

Тема 4.1. Характеристика основного сырья и дополнительных ингредиентов при приготовлении сложных отделочных полуфабрикатов

Цель:

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Закрепить технологию приготовления изделий из бисквитного и заварного теста.
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 технологические схемы изделий из пресного сдобного теста на следующие рецептуры:

1. Пирожное «Бисквитное» с белковым кремом;
2. Пирожное «Буше» фруктовое;
3. Пирожное «Ноктюрн»;
4. Пирожное «Трубочка» с белковым кремом;
5. Пирожное «Кольцо заварное» с кремом;
6. Пирожное «Орешек».

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 технологические схемы(Приложение 2)

Форма контроля – оценка за представленные технологические карты и схемы.

Вопросы для самоконтроля.

1. Дайте определение термину «бисквит». Укажите названия бисквитов в зависимости от способа приготовления, рецептуры и наполнителя.
2. Перечислите стадии приготовления бисквита основного с подогревом.
3. Почему бисквитное тесто выпекают сразу после приготовления?
4. Бисквитный полуфабрикат получился плотным, небольшого подъема, малопористым. Укажите причины недостатков и способы их предупреждения.
5. С какой целью для приготовления бисквита круглого (буше) необходимо использовать только свежие яйца?
6. Укажите последовательность технологических операций при приготовлении полуфабриката бисквита круглого (буше).
7. Укажите особенности заварного полуфабриката Укажите последовательность приготовления заварного теста.
8. Объясните процесс образования пустот в выпеченном полуфабрикате из заварного теста.
9. Полуфабрикат заварного теста получился с недостаточным подъемом. Укажите причины возникновения этого недостатка и способы его предупреждения.
10. Укажите показатели качества выпеченного полуфабриката из заварного теста.

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Подготовить сообщения на темы: «Актуальные направления в оформлении сложных тортов и пирожных», «Изделия с пониженной калорийностью», «Национальные кондитерские изделия».

Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.

Тема 4.2. Организация и технология приготовления пирожных и тортов, в том числе праздничных и фигурных.

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 оформить сообщения на темы: «Актуальные направления в оформлении сложных тортов и пирожных», «Изделия с пониженной калорийностью», «Национальные кондитерские изделия».

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. Укажите особенности изделий с пониженной калорийностью
2. Какие способы оформления используют при оформлении тортов и пирожных?
3. Какие национальные кондитерские изделия вы знаете?

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

Дополнительные источники:

Интернет - источники

Самостоятельная работа

Составление технологических схем и технологических карт приготовления сложных тортов и пирожных в ассортименте.

Раздел 4. Приготовление сложных отделочных полуфабрикатов и праздничных тортов и пирожных.**Тема 4.2. Организация и технология приготовления пирожных и тортов, в том числе праздничных и фигурных.****Цель:**

1. Закрепить и расширить навыки, полученные на уроке.
2. Повторить, обобщить и систематизировать знания.
3. Составить нормативный документ на разработанную рецептуру.

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

Задание:

На основании литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы, и конспектов лекций необходимо составить технологическую карту и технологическую схему на разработанную рецептуру.

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 технологические схемы(Приложение 2)

Форма контроля – оценка за представленные технологические карты и схемы.

Вопросы для самоконтроля.

1. Какие виды полуфабрикатов используют для приготовления тортов и пирожных?
2. Какие способы оформления пирожных вы знаете?
3. Перечислите стадии приготовления кондитерских изделий..
4. Перечислите стадии приготовления бисквита основного с подогревом.

Рекомендуемая литература:

1. Бутейкис, Н.Г. Технология приготовления мучных, кондитерских изделий: учеб./ Н.Г. Бутейкис. 13-е изд., стер. - М.: Академия, 2014 -336с.
2. Васюкова А.Т. Современные технологии хлебопечения : учебно - практич. пособие / А. Т. Васюкова, В.Ф Пучкова. - 2-е изд. - М. : Дашков и К°, 2012

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 _____

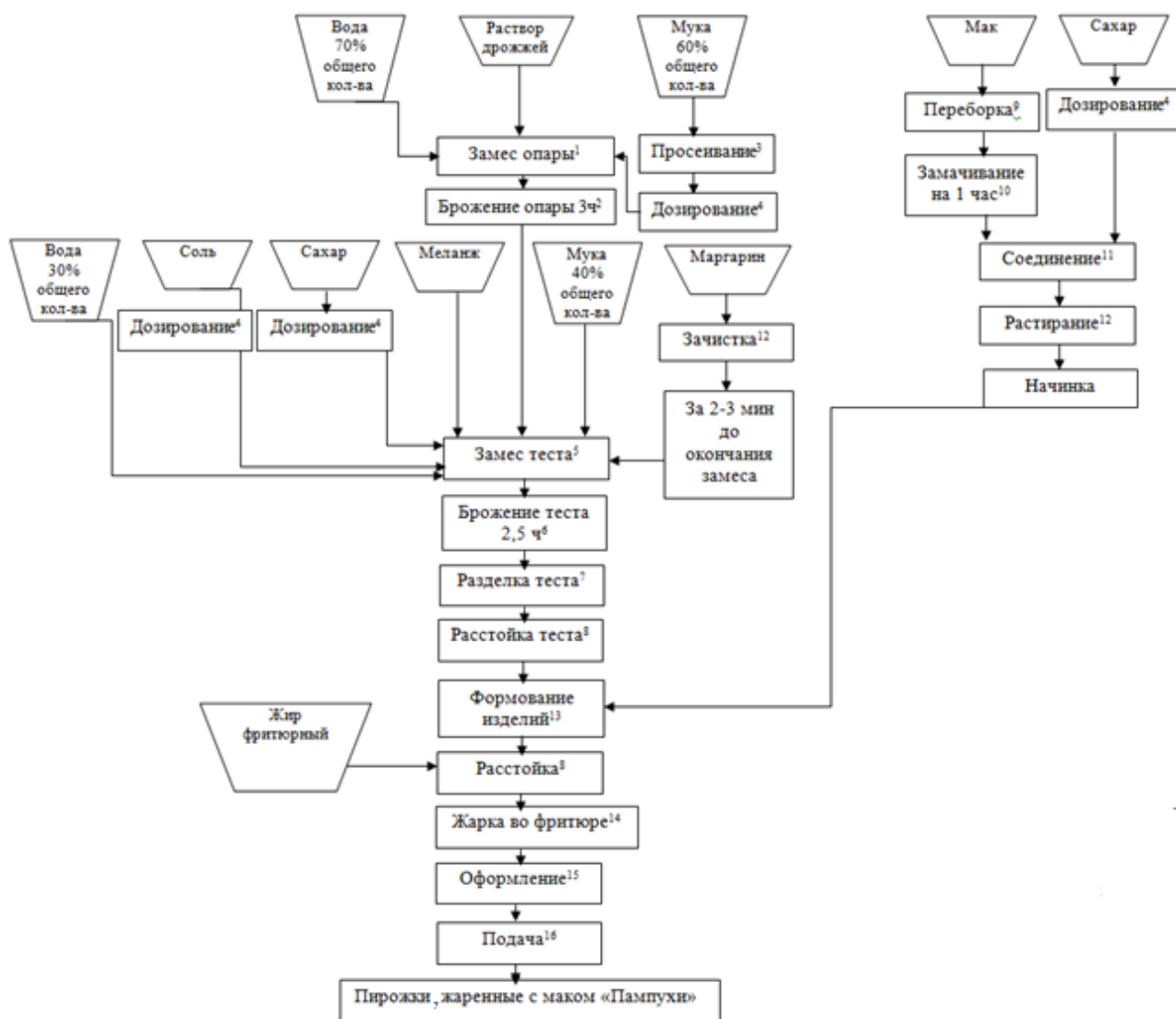


Рисунок 2.1 – Технологическая схема приготовления блюда «Пирожки, жаренные с маком «Пампухи»