

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по междисциплинарному курсу
МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских
изделий

Профессия СПО – 19.01.17
«Повар, кондитер»
на базе основного общего
образования
Срок обучения – 2 года 10 месяцев

Нижекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий

разработаны в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и рабочей программы

Организация-разработчик:
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Разработчик:
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж» по профессии «Автомеханик», «Повар, кондитер» и специальности «Технология обслуживания и ремонт автомобильного транспорта», «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК


(подпись)

Казамарова И.В.
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 1 от «29» 08 2015г.

Содержание

	Стр.
1 Пояснительная записка	4
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	5
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	5
4 Список литературы	17
5 Приложения	18

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по междисциплинарному курсу МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Цель курса – овладеть видом профессиональной деятельности «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и соответствующими профессиональными компетенциями, которые позволят выпускнику колледжа эффективно трудиться по профессии с первого дня работы.

Целью методических рекомендаций является повышение эффективности учебного процесса.

Задачами самостоятельной работы являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления студентов, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания.

2. Тематический перечень самостоятельной работы, количество часов

Наименование раздела, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<i>Раздел 1. Приготовление и оформление простых хлебобулочных изделий и хлеба</i>		
Самостоятельная работа № 1	1. Составление алгоритма приготовления блинного теста, ромовых баба	3
Самостоятельная работа № 2	2. Реферат «Процессы, происходящие в дрожжевом тесте при замесе, созревании, выпечке и остывании»	5
Самостоятельная работа № 3	3. Составление таблицы «Сравнительная характеристика кремов»	4
Самостоятельная работа №4	4.Реферат «Татарские национальные изделия из дрожжевого теста»	4
Самостоятельная работа №5	5.Составление презентации «Хлебобулочные изделия различных национальных кухонь»	4
<i>Раздел 2. Приготовление и оформление основных мучных кондитерских изделий</i>		
Самостоятельная работа № 6	6. Подготовка сообщения «Кондитерские изделия Нижнекамского хлебобулочного комбината»	3
Самостоятельная работа № 7	7.Презентация «Использование карамели, мастики и марципана для украшения кондитерских изделий»	4
Самостоятельная работа № 8	8.Реферат «Виды и ассортимент печенья»	3
Самостоятельная работа № 9	9.Составление таблицы «Сравнительная характеристика различных видов бездрожжевого теста»	3
Самостоятельная работа №10	10. Презентация «Кондитерские изделия различных национальных кухонь»	2
Самостоятельная работа №11	11. Разработка проекта «Современные приемы оформления тортов»	4

3. Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Алгоритм приготовления. При составлении алгоритма приготовления изделия, необходимо расписать технологический процесс пооперационно. Алгоритм приготовления может быть оформлен схематически, с использованием стрелок или операции записываются одна под другой, и, обязательно, нумеруются.

Реферат – краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним. Современные требования к реферату – точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов, как по содержанию, так и по форме. Цель реферата - не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки. В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Рефераты в рамках учебного процесса оцениваются по следующим основным критериям:

- актуальность содержания, высокий теоретический уровень, глубина и полнота анализа фактов, явлений, проблем, относящихся к теме;
- информационная насыщенность, новизна, оригинальность изложения вопросов;
- простота и доходчивость изложения;
- структурная организованность, логичность, грамматическая правильность и стилистическая выразительность;
- убедительность, аргументированность, практическая значимость и теоретическая обоснованность предложений и выводов.

Структура реферата.

Введение. Введение - это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Основная часть. В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики. В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п.

Список использованных источников. В строго алфавитном порядке размещаются все источники, независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи. Список использованных источников оформляется в той же по-

следовательности, которая указана в требованиях к оформлению рефератов, курсовых, дипломных работ.

Требования, предъявляемые к реферату:

Реферат (доклад) должен быть оформлен в MS Word, шрифт текста Times New Roman, 14 пт., интервал 1,5. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Порядок сдачи и защиты рефератов.

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1 неделю до зачетного занятия.

2. При защите реферата преподаватель учитывает:

- качество,
- степень самостоятельности студента и проявленную инициативу,
- связность, логичность и грамотность составления,
- оформление в соответствии с требованиями.

3. Защита реферата может проводиться на выделенном одном занятии в рамках учебных часов или по одному реферату при изучении соответствующей темы, либо по договоренности с преподавателем.

4. Защита реферата студентом предусматривает:

- доклад по реферату не более 3-5 минут
- ответы на вопросы оппонентов.

На защите запрещено чтение текста реферата.

Критерии оценивания реферата:

1. Соответствие реферата теме (макс. 3 балла)
2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 5 баллов)
3. Адекватность передачи первоисточников (макс. 2 балла)
4. Логичность, связанность (макс. 2 балла)
5. Доказательность (макс. 2 балла)
6. Структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение) (макс. 3 балла)
7. Оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.) (макс. 3 балла)
8. Языковая правильность (макс. 5 баллов)

Оценка: 23 – 25 баллов – «5»,

18 – 22 баллов – «4»,

меньше 18 баллов – «3».

Схема. Таблица – составить схему или таблицу – это значит раскрыть содержание ответа в виде схемы, таблицы, рисунка, диаграммы и других графических форм.

Презентация. Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления:

- презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений (таблицы, диаграммы, графики). Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Так, например, для текстовой информации важен выбор шрифта, для графиче-

ческой – яркость и насыщенность цвета, для наилучшего их совместного восприятия необходимо оптимальное взаиморасположение на слайде;

- все объекты слайда (текст, рисунки, таблицы, диаграммы) должны появляться автоматически в заданной последовательности, а смена слайдов должна происходить по щелчку;

- общее требование к расположению материалов на слайде – возможность его прочитать из любого места в аудитории, удобное для глаз сочетание цветов, разумное использование мультимедиа и звуковых фрагментов;

- самым важным является требование читаемости (различимости букв, цифр, линий – как по размеру, так и цвету);

- текстовый фрагмент должен быть структурирован: иметь заголовки, в случае списка – каждый его элемент должен быть четко обозначен. При необходимости, ключевые слова могут быть выделены жирным шрифтом или цветом.

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов

Стиль	<ul style="list-style-type: none">• единый стиль (шаблон) оформления;• следует избегать стилей, которые будут отвлекать от самой презентации;• дизайн презентации не должен противоречить содержанию
Фон	<ul style="list-style-type: none">• для фона лучше выбрать холодные цвета – синий, серый, зеленый
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none">• на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста;• для фона и текста использовать контрастные цвета.
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none">• анимационные эффекты использовать в <u>учебной презентации запрещено</u>

Представление информации

Содержание информации	<ul style="list-style-type: none">• на слайде используют короткие слова и предложения;• заголовки должны привлекать внимание аудитории
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none">• предпочтительно горизонтальное расположение информации;• наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана
Текстовая информация	<ul style="list-style-type: none">• <u>размер шрифта: 24–48 пункта (заголовки), 20–32 пунктов (обычный текст)</u>;• цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (<u>текст должен хорошо читаться</u>), но не резать глаза;• тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;• курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента

	текста.
Способы выделения информации	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рамки, границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, • диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Графическая информация	<ul style="list-style-type: none"> • для наглядного отображения и сравнения данных рекомендуется использовать диаграммы; • все рисунки, диаграммы, графики должны иметь заголовки; • рисунки и диаграммы должны быть интересны, привлекательны и должны соответствовать содержанию; • рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде; • желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления; • цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стиливым оформлением слайда; • если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.
Объем информации	<ul style="list-style-type: none"> • не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации
Требования к оформлению заголовков	<ul style="list-style-type: none"> • точку в конце заголовка не ставить; • не следует писать длинные заголовки; • слайды не могут иметь одинаковые заголовки.
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с текстом; • с таблицами; • с диаграммами.

Требования к содержанию презентации.

Содержание презентации должно быть четко структурировано. Это относится как к плану устного выступления, так и к визуальным элементам.

Каждый новый слайд должен логически вытекать из предыдущего и одновременно подготавливать появление следующего (лучший способ проверить, правильно ли построена презентация, — быстро прочитать только заголовки, если после этого станет ясно, о чем презентация — значит, структура построена верно).

Слайды, сопровождающие доклад, должны обеспечить полное и точное представление материала в максимально удобной для восприятия форме в пределах отведенного времени. Они должны отражать ключевые моменты доклада, а также содержать материал, который либо трудно, либо долго описывать словами. Слайды позволяют «оживить» доклад и избежать монотонности.

После создания презентации необходимо отрепетировать ее показ и свое выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на экране компьютера или проекционном экране), как она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближенной к реальным условиям выступления.

Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.

Критерии оценивания презентаций:

(по каждому пункту отмечается 1 – присутствует, 0 – отсутствует)

1.Содержание презентации (макс. 3 балла)

- 1.1. соответствует представляемому материалу
- 1.2. Количество слайдов адекватно содержанию
- 1.3. Оформлен титульный слайд

2.Текст на слайд (макс. 3 балла)

- 2.1. Текст читается хорошо (выбран нужный размер шрифта)
- 2.2. Текст на слайде представляет собой опорный конспект (не перегружен словами)
- 2.3. Ошибки и опечатки отсутствуют

3.Анимация (макс. 3 балла)

- 3.1. Не используются эффекты с резкой сменой позиции (прыгающие, крутящиеся по экрану), которые мешают восприятию информации
- 3.2. Презентация не перегружена эффектами
- 3.3. Анимация применена целенаправленно

4.Иллюстрационный материал (макс. 3 балла)

- 4.1. Материал не скучен, есть иллюстрации
- 4.2. помогает наиболее полно раскрыть тему, не отвлекает от содержания выступления
- 4.3. средства визуализации (таблицы, схемы, графики) соответствует содержанию

5.Цветовое решение презентации (макс. 3 балла)

- 5.1. Выдержан единый стиль презентации
- 5.2. Цвет презентации не отвлекает внимание от содержания
- 5.3. Цвета фона и шрифта контрастны

Оценка: «5»- 15-13 баллов,

«4» - 12-9 баллов,

«3» - 8-5.

Список рекомендуемых источников и литературы при создании презентации:

1. Щеглов Ю. Создание презентации в PowerPoint. Учебное пособие для начинающих. НГУ. 2002 <http://www.nsu.ru/education/powerpoint/>
2. Полонская Е. Как сделать презентацию в Microsoft PowerPoint (часть 1) <http://userdoc.narod.ru/pp/demo/present1.htm>
3. «Создание презентаций в PowerPoint» Практическая работа <http://pages.marsu.ru/iac/opensizab/works/razdatka/office/prezent.html>
4. Создание презентаций в PowerPoint Лабораторно-практическое занятие № 8. <http://www.tspu.tula.ru:8080/resources/informat/po/labor/lab8/prakt8.htm>

Сообщение. Это вид самостоятельной работы студентов, заключающийся в разработке студентами темы на основе изучения различных источников информации и развернутом публичном выступлении по данной проблеме. Отличительными признаками сообщения являются:

- передача в устной форме информации;
- публичный характер выступления;
- стилевая однородность сообщения;
- умение в сжатой форме изложить ключевые положения исследуемого

вопроса и сделать выводы.

Критерии оценки сообщения:

1. Четкость постановки цели (макс. 3 балла):
 - 1.1. нет цели;
 - 1.2. цель нечеткая;
 - 1.3. цель четко обозначена.
2. Качество сообщения (макс. 5 баллов):
 - 2.1. докладчик зачитывает;
 - 2.2. докладчик рассказывает, но не объясняет суть работы;
 - 2.3. четко выстроено сообщение;
 - 2.4. сообщение сопровождается иллюстративным материалом;
 - 2.5. сообщение производит выдающееся впечатление.
3. Четкость выводов (макс. 3 балла):
 - 3.1. выводы имеются, но они не доказаны;
 - 3.2. выводы нечеткие;
 - 3.3. выводы полностью характеризуют работу.
4. Качество ответов на вопросы (макс. 3 балла):
 - 4.1. докладчик не может четко ответить на вопросы;
 - 4.2. не может ответить на большинство вопросов;
 - 4.3. отвечает на большинство вопросов.
5. Умение держаться перед аудиторией (макс. 3 балла).

Оценка: «5»- 17- 14 баллов,

«4» - 13-9 баллов,

«3» в – 8-5 баллов.

Разработка проекта. При разработке проекта, следует уточнить описание профессионально-трудовой ситуации, которую Вам следует разработать. Работа

над проектом состоит из последовательных этапов, по выполнении которых необходимо обязательно представлять результаты преподавателю.

Таблица 1 – Этапы работы над проектом

Этапы работы	Содержание	Деятельность студентов	Деятельность преподавателя
1. Организация деятельности			
Погружение в проект	Мотивация, постановка проблемы, выбор блюда/темы, определение цели, задач.	Обсуждают с преподавателем информацию по теме проекта. Выявляют проблемы.	Знакомит со смыслом проектного подхода студентов. Помогает в постановке целей, выдвижении задач.
Планирование	Определение источников информации, способов ее сбора и анализа. Выбор способа представления конечного результата.	Вырабатывают план действий, выбирают форму представления результатов.	Предлагает идеи, высказывает предположения.
2. Осуществление деятельности			
Поиск информации	Сбор информации, решение промежуточных задач. Выполнение проекта	Поиск, отбор и изучение необходимой информации для выполнения задания и подготовки презентации.	Помогает в текущей поисковой, аналитической и практической работе (по просьбе). Дает новые задания, когда у студентов возникает в этом необходимость.
Обобщение результатов и выводов	Анализ и синтез полученных результатов	Анализируют информацию, формулируют выводы. Оформляют результаты, готовят материалы для защиты проекта и его презентации.	Контролирует. Оказывает консультативную и методическую помощь.
3. Представление результатов деятельности и ее оценка			
Презентация	Открытый отчет участника/ов проекта о проделанной работе	Защищают проект, участвуют в обсуждении	Слушает, задает вопросы в роли рядового участника
Оценку процесса и результатов работы	Анализ и обобщение результатов работы в целом. Анализ достижения поставленной цели.	Самооценка. Анализ достигнутых результатов, причин успехов и неудач.	Участвует в коллективном анализе и оценке результатов проекта.

Оформление проекта в бумажном виде, критерии оценки проекта смотри в Приложении 3.

Критерии оценки других видов самостоятельной работы (составление таблицы, алгоритма приготовления):

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;
- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.

Самостоятельная работа №1: Составление алгоритма приготовления блинного теста, ромовых баба.

Расписать технологический процесс приготовления изделий, начиная с операций по подготовке сырья, пооперационно, последовательно нумеруя каждую технологическую операцию.

Рекомендуемые источники информации: Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.М., ПрофОбрИздат, 2002, стр.102, 110.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения работы: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, устный опрос.

Самостоятельная работа №2: Реферат «Процессы, происходящие в дрожжевом тесте при замесе, созревании, выпечке и остывании»

В реферате описать физические, химические и биологические процессы, происходящие при замесе, созревании, выпечке и остывании хлеба и хлебобулочных изделий.

Рекомендуемые источники информации: Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.М., ПрофОбрИздат, 2002, стр.69-74.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения работы: защита реферата на уроке.

Самостоятельная работа №3: Составление таблицы «Сравнительная характеристика кремов»

Заполнить таблицу:

Сырье	Технология приготовления	Использование	Срок хранения изделий с данным кремом
Крем сливочный основной			
«Новый»			
«Шарлотт»			
«Гляссе»			
Белковый заварной			
На сливках (натуральных)			
Сметанный			

Рекомендуемые источники информации: Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий.М., ПрофОбрИздат, 2002, стр.52-61.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения работы: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, тестирование.

Самостоятельная работа №4: Реферат «Татарские национальные изделия из дрожжевого теста»

В реферате описать технологи. Приготовления изделий из дрожжевого теста татарской кухни: беляш, эчпочмак, беккен, губадия, зур балиш.

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: Сборник рецептур блюд и изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания; Сборник рецептур блюд и изделий кухонь народов России.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

Самостоятельная работа №5: Составление презентации «Хлебобулочные изделия различных национальных кухонь».

Презентация должна носить ознакомительный характер и состоять из слайдов с фотографиями и технологией приготовления хлебобулочных изделий различных национальных кухонь: французская, итальянская, немецкая, американская, русская, татарская.

Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.

Рекомендуемые источники информации: Сборник рецептур блюд и изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания; Сборник рецептур блюд и изделий кухонь народов России; Сборник рецептур блюд и изделий зарубежной кухни.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита презентации на уроке.

Самостоятельная работа №6: Подготовка сообщения «Кондитерские изделия Нижнекамского хлебобулочного комбината»

При работе над сообщением, выйти на сайт НХК - <http://nkhleb.ru/>

В разделе «Продукция» найти подразделы «Торты» и «Кексы». Рассмотреть выпускаемую продукцию, провести анализ информации, и классифицировать продукцию по категориям:

- по используемому выпеченному полуфабрикату,
- по используемому основному отделочному полуфабрикату.

Сделать выводы

Рекомендуемые источники информации: <http://nkhleb.ru/>

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: выступление на семинарском занятии.

Самостоятельная работа №7: Презентация «Использование карамели, мастики и марципана для украшения кондитерских изделий»

Слайды презентации должны содержать фотографии кондитерских изделий, в которых при украшении использованы карамель, мастика и марципан.

Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.

Рекомендуемые источники информации: Интернет-ресурсы: <http://www.edu.ru/>; <http://foodis.ru/>; <http://restoratorchef.ru/>.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита презентации на уроке.

Самостоятельная работа №8: Реферат «Виды и ассортимент печенья».

Дать классификацию печенья в зависимости от технологии и выпеченного полуфабриката: сдобное, затяжное, сахарное, слоеное, овсяное.

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: Н.Д. Пилипчук. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: методическое пособие по МДК. 08.01 в схемах и таблицах, Казань, Школа, 2015, стр.90. Интернет-ресурсы: <http://nkhleb.ru/>; <http://foodis.ru/>; <http://restoratorchef.ru/>.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

Самостоятельная работа №9: Составление таблицы «Сравнительная характеристика различных видов бездрожжевого теста»

Заполнить таблицу:

Вид теста	Основное сырье	Способ разрыхления	Особенности замеса	Разделка	Выпечка	Ассортимент
Простое пресное тесто						
блинчатое тесто						
Сдобное пресное тесто						
Пряничное тесто						
Бисквит основной						
Бисквит «буше»						
Песочное тесто						
Воздушное тесто						
Заварное тесто						
Слоеное тесто						

Рекомендуемые источники информации: Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М., ПрофОбрИздат, 2002, стр.116-173.; Н.Д. Пилипчук. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: методическое пособие по МДК. 08.01 в схемах и таблицах, Казань, Школа, 2015, стр.87-89.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения работы: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, тестирование.

Самостоятельная работа №10: Презентация «Кондитерские изделия различных национальных кухонь».

Слайды презентации должны содержать фотографии и технологию приготовления характерных изделий различных национальных кухонь: австрийской, немецкой, французской, итальянской, американской, арабской, русской, татарской.

Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.

Рекомендуемые источники информации: Сборник рецептов блюд и изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания; Сборник рецептов блюд и изделий кухонь народов России; Сборник рецептов блюд и изделий зарубежной кухни. Интернет-ресурсы: <http://nkhleb.ru/>; <http://foodis.ru/>; <http://restoratorchef.ru/>.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита презентации на уроке.

Самостоятельная работа №11: Разработка проекта «Современные приемы оформления тортов».

Рассмотреть основные мировые тенденции в оформлении тортов. Разработать современное оформление и подачу муссового торта, торта с кремом из сливок, торта со свежими фруктами. Оформить проект в бумажном виде и для защиты проекта подготовить презентацию.

Методические рекомендации при разработке проекта смотри в Приложении 3.

Рекомендуемые источники информации: Интернет-ресурсы: <http://nkhleb.ru/>; <http://foodis.ru/>; <http://restoratorchef.ru/>.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита проекта на уроке.

Самостоятельная работа №12: Реферат «Ассортимент пирожных».

Рассмотреть классификацию пирожных в зависимости от выпеченного полуфабриката. Дать краткую характеристику пирожным.

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М., ПрофОбрИздат, 2002, стр.193-213; Н.Д. Пилипчук. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: методическое пособие по МДК. 08.01 в схемах и таблицах, Казань, Школа, 2015, стр.91. Интернет-ресурсы: <http://nkhleb.ru/>; <http://foodis.ru/>; <http://restoratorchef.ru/>.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

4. Список литературы

Нормативно-технические документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов», Утв.02.01.2011. ФЗ-29
2. ГОСТ Р 50647-12 «Общественное питание. Термины и определения»
3. ГОСТ Р 50763-11 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
4. ГОСТ Р 50762-12 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. Технология приготовления мучных кондитерских изделий. М., ПрофОбрИздат, 2002.
2. Н. Э. Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011.
3. М.И. Ботов. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания, 2012.
4. Н.И. Ковалёв. Технология приготовления пищи, 2013.
5. Л.В. Мармузова. Основы физиологии питания, санитарии и гигиены, 2011.
6. Н.Э. Харченко. Технология приготовления пищи (Практикум), 2011.
7. Н.А. Анфимова. Кулинария «Повар кондитер», 2013.
8. Т.И. Шестокова. Кондитер-профессионал, 2013.
9. Д.Ф. Фатыхов. Охрана труда в общественном питании, 2012.

Дополнительные источники:

1. В.П. Золин. Технологическое оборудование предприятий общественного питания, 2013.
2. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров, Академия, 2012.
3. Журнал «Питание и общество»
4. И.И. Потапова. Первичная обработка продуктов, 2011.
5. З.В. Василенко, О.И. Слабко. Технология приготовления пищи. Практические занятия, Беларусь, 2012.

Интернет-ресурсы:

<http://yandex.ru/yandsearchext>

ЭБС Издательского Центра «Академия»

Образец оформления титульного листа реферата.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Реферат

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Васили
Проверил: преподаватель
Пилипчук Н.Д.

Образец оформления титульного слайда.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Василий
Проверила: преподаватель
Пилипчук Н.Д.

Нижекамск
2016

Методические рекомендации

обучающимся по профессии
среднего профессионального образования
19.01.17 «Повар, кондитер»
при разработке проекта

Преподаватель:

Пилипчук Н.Д.

Нижнекамск

2015

Образец оформления титульного листа проекта

Министерство образования и науки Республики Татарстан
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

ПРОЕКТ

(наименование проекта)

Разработчики проекта:

Нижекамск
2015

Содержание проекта

1. Паспорт проекта.
2. План выполнения проекта.
3. Рабочие материалы.
4. Техничко-технологическая карта изделия/блюда.
5. Материалы к презентации (сценарий).
6. Оценка проекта.

Содержание проекта

1. Паспорт проекта

Наименование проекта.

Пояснительная записка

Краткое вступление, в котором должны быть отражены исторические факты, а также современное состояние разрабатываемой профессионально-трудовой ситуации (блюда, изделия, т.д.).

Цель и задачи проекта.

2. План выполнения проекта

Этапы работы:

- 1) Погружение в проект;
- 2) Планирование;
- 3) Поиск информации;
- 4) Обобщение результатов и выводов;
- 5) Презентация;
- 6) Оценка процесса и результатов работы

3. Рабочие материалы

В этом разделе следует представить все промежуточные отчеты группы, собранная информация по теме, результаты проведенных дискуссий, "мозговых штурмов", записи всех идей, гипотез и решений, эскизы, чертежи, наброски блюда и т.п.

Источником вдохновения и идей могут служить интервью со знаменитыми поварами России. При разработке проекта следует использовать рекомендуемую литературу и Интернет.

4. Техничко-технологическая карта блюда/изделия (при необходимости)

В этом разделе на экспертную оценку должна быть представлена технико-технологическая карта, разработанная куратором группы – студентом по специальности «Технология продукции общественного питания». Техничко-технологическая карта должна быть разработана согласно ГОСТ Р 53105-2008. Следует рассчитать энергетическую ценность блюда в Ккал и КДж.

5. Материалы к презентации (сценарий)

При защите проекта могут быть использованы различные методы: театрализованная постановка, презентация, видеофильм, стихотворное выступление члена подгруппы и т.д. В этом разделе портфолио должны быть приложены сценарий, черновик устного выступления и т.п.

6. Оценка проекта

Оценка проекта и оценка участия в его разработке каждого из студентов будет происходить в несколько этапов:

- по индивидуальной карте студента, защищающего проект, которая включает оценку преподавателя, куратора подгруппы (при наличии), членов подгруппы, самооценка студента;
- оценку проекта экспертной группой (при наличии).

Индивидуальная карта студента, защищающего проект

(Фамилия, имя студента)

Этапы выполнения и защиты проекта	Критерии оценки	Оценка			
		Преподавателя	Куратора подгруппы	Членов подгруппы	Самооценка
Защита проекта	Представление (1 - 15 баллов)				
	Ответы на вопросы (1 -15 баллов)				
Приготовление блюда/изделия (при необходимости)	Интеллектуальная активность (1 - 10 баллов)				
	Практическая деятельность (1-10 баллов)				
Проектирование	Творчество (1 - 10 баллов)				
	Практическая деятельность (1 - 15 баллов)				
	Умение работать в команде (1 - 10 баллов)				
	Оформление портфолио (1 - 15 баллов)				
ИТОГО БАЛЛОВ:					

Выставление оценок: 85-100 баллов — «отлично»;
 70-85 баллов — «хорошо»;
 50-70 баллов — «удовлетворительно»;
 менее 50 баллов — «неудовлетворительно».

Оценка проекта

(наименование проекта)

Этапы	Критерии оценки	Баллы (0,5,10,20)
Оформление и выполнение проекта	1. Актуальность предлагаемого решения.	
	2. Объем и полнота разработок, самостоятельность, законченность, подготовленность к защите.	
	3. Уровень творчества, оригинальность раскрытия темы, подходов, предлагаемого решения.	
	4. Аргументированность предлагаемого решения.	
	5. Качество оформления блюда, качество оформления портфолио блюда, соответствие стандартным требованиям.	
Защита проекта	1. Качество доклада: композиция, полнота представления работы; аргументированность и убежденность.	
	2. Объем и глубина знаний по теме и предмету, эрудиция, наличие междисциплинарных связей.	
	3. Представление проекта: культура речи, манера, использование наглядных средств, чувство времени, импровизационное начало, держание внимания аудитории.	
	4. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, дружелюбие.	
	5. Деловые и волевые качества докладчика: умение принять ответственное решение, готовность к дискуссии, доброжелательность, контактность с аудиторией.	
ИТОГО БАЛЛОВ:		

Итоговая оценка проекта: 200-155 баллов – «отлично»;
154-100 баллов – «хорошо»;
менее 100 баллов – «удовлетворительно».