

Министерство образования, науки и молодёжной политики
Забайкальского края
ГПОУ «КОКУЙСКОЕ ОБЩЕПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ УЧИЛИЩЕ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ
для обучающихся
по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
по МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий
для профессии 19.17.01 «Повар, кондитер»

КОКУЙ, 2015г.

СОДЕРЖАНИЕ

1	ВВЕДЕНИЕ.....	2
2	ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.....	3
3	ПРОФЕССИОНАЛЬНЫЕ КОМПЕТЕНЦИИ.....	6
4	СВОДНО-ТЕМАТИЧЕСКИЙ ПЛАН.....	7
5	ИНСТРУКЦИИ ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ.....	9
	ПРИЛОЖЕНИЕ	

Введение

В методической разработке представлены рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы студентов по междисциплинарному курсу МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, входящего в состав ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий».

Цели методической разработки:

-реализация требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы профессии 19.17.01 «Повар, кондитер», а также рабочей программы ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», в условиях действия федерального государственного образовательного стандарта начального профессионального образования;

-оказание помощи студентам в организации их внеаудиторной самостоятельной работы над изучением содержания междисциплинарного курса;

В методических рекомендациях изложены содержание самостоятельных работ, рациональные методы и приёмы их выполнения. Систематически присутствует самостоятельное изучение необходимой информации для выполнения разного рода заданий; даны рекомендации по самостоятельному выполнению заданий. Описаны формы контроля и критерии оценивания заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

Данная методическая разработка может быть использована при освоении основной профессиональной образовательной программы специальности 19.17.01 по МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий

Во время выполнения обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы и при необходимости преподаватель может проводить консультации.

Самостоятельная работа может осуществляться индивидуально или группами обучающихся на занятиях в зависимости от цели, объема, конкретной тематики самостоятельной работы, уровня сложности, уровня умений обучающихся.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.
2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.
3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.
4. Проведение письменного опроса.
5. Проведение устного опроса.
6. Организация и проведение индивидуального собеседования.
7. Организация и проведение собеседования с группой.

Критерии оценки результатов самостоятельной работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы, обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень сформированности общеучебных умений;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;

Каждая работа оценивается по пятибалльной системе:

оценка «5», если работа выполнена на 90-100%

оценка «4» выставляется, если работа выполнена на 70-89%

оценка «3» выставляется, если работа выполнена на 50-69%

оценка «2» выставляется, если работа выполнена меньше, чем на 50%

Назначение и разновидности самостоятельной работы обучающихся.

Самостоятельная работа проводится с целью:

систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся;

углубления и расширения теоретических знаний;

формирования умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;

развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности, организованности;

формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, совершенствованию и самоорганизации;

формирования общих и профессиональных компетенций;

развитию исследовательских умений.

Формы и виды самостоятельной работы обучающихся:

1. Чтение основной и дополнительной литературы. Самостоятельное изучение материала по учебной литературе.
2. Работа с библиотечным каталогом, самостоятельный подбор необходимой литературы.
3. Работа со Сборником рецептур, справочниками.
4. Поиск необходимой информации через Интернет.
5. Подготовка презентаций.
6. Выполнение сообщений по темам.
7. Составление и разработка словаря (гlossария).
8. Составление инструкционно-технологических карт, схем, расчетов.
9. Выполнение тренировочных упражнений.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Студент организации среднего профессионального образования должен уметь самостоятельно приобретать новую научную, профессионально значимую информацию, что необходимо ему для эффективного выполнения производственных задач. В связи с этим, в рамках реализации рабочей программы ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий», предусматривается проведение внеаудиторных самостоятельных работ в объеме 72 час.

Целью самостоятельной работы студентов является овладение фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа студентов способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Объем самостоятельной работы определяется государственным образовательным стандартом. Самостоятельная работа является обязательной для каждого студента и определяется учебным планом.

Контроль самостоятельной работы и оценка ее результатов организуется как единство двух форм:

- ✓ самоконтроль и самооценка студента;
- ✓ контроль и оценка со стороны педагога.

Настоящие методические рекомендации разработаны для междисциплинарного курса МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий, который входит в состав профессионального ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» и является звеном профессионального цикла ФГОС по профессии 19.17.01 «Повар, кондитер».

Результатами освоения ПМ. 08 «Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий» являются:

практический опыт:

-приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

умения:

- проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;
- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий; определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;
- использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- оценивать качество готовых изделий.

знания:

- ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;
- последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;
- правила поведения бракеража;
- правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

Профессиональные компетенции:

Код	Наименование результата обучения
ПК 8.1	Готовить и оформлять простые хлебобулочные, мучные и кондитерские изделия.
ПК 8.2.	Готовить и оформлять основные мучные, кондитерские изделия.
ПК 8.3.	Готовить и оформлять печенье, пряники, коврижки.
ПК 8.4.	Готовить и использовать в оформлении простые и основные отделочные полуфабрикаты.
ПК 8.5.	Готовить и оформлять отечественные классические торты и пирожные.
ПК 8.6.	Готовить и оформлять фруктовые и легкие обезжиренные торты, и пирожные.
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5.	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Сводно-тематический план

проведения внеаудиторной самостоятельной работы по МДК 08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий.

№	Наименование тем раздела, вопроса	Количество часов	Вид и название самостоятельной работы	Форма контроля
МДК. 08.01 Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий				
1	Раздел ПМ.01. Приготовление и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.	8	- Сообщение: «История возникновения кондитерских изделий» - Сообщение: «Характеристика и применение орех, фруктов, ягод при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий». - Сообщение: «Влияние сырья на замес теста»	- обсуждение результатов выполненной работы; - просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем - отчет о проделанной работе
2	Раздел ПМ.02. Приготовление и оформление основных мучных, кондитерских изделий.	32	- Составить кроссворд: по технологии приготовления блинчатого, вафельного, заварного теста. - Составить схему приготовления блинчатого пирога. - Составить схему приготовления торта «Арахис». - Сообщение: «Использование цедры, цукат, повидло, фруктовой начинки при приготовлении мучных и кондитерских изделий». - Сообщение: «Физико-химические процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста». - Сообщение: «Технология приготовления дрожжевого опарного теста».	- отчет о проделанной работе - обсуждение результатов выполненной работы; - просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем - отчет о проделанной работе
3	Раздел ПМ.03. Приготовление и оформления печенья, пряников, коврижек.	10	- Сообщение: «История возникновения пряничного теста» - Сообщение: «Ассортимент и приготовление выемного печенья» (использование информации через Интернет с указанием сайта). - Сообщение: «История тульского пряника». - Подготовить презентацию по теме: «Технология приготовления песочного теста и изделий из него»	- обсуждение результатов выполненной работы; - просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем - отчет о проделанной работе - защита презентации
4	Раздел ПМ.04. Приготовление и, использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.	5	- Сообщение: «История получения шоколада». - Составить схему приготовления марципана (сырцового, заварного). - Составить схему приготовления мастики (сырцовой, заварной) - Составить схему приготовления глазури	- обсуждение результатов выполненной работы; - просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем - отчет о проделанной работе

			5. Составить таблицу: «Классификация кремов по группам». 6. Составить схему приготовления крема: «Сливочный основной», «Шарлотт», белковый заварной.	-защита презентации
6	Раздел ПМ.05 Производство подготовки и оформление отечественных классических тортов и пирожных	12	1. Составить схему приготовления торта «Слива». 2. Составить схему приготовления булочки «Розовая» 3. Составить схему приготовления булочки «Осеней» 4. Подготовка презентации: «Варианты оформления тортов»	- обсуждение результатов выполненной работы; -просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем защита презентации
6	Раздел ПМ 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных.	5	1. Сообщение: «Сырье, используемое для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов». 2. Составить схему приготовления пирожного «Яблочко».	- обсуждение результатов выполненной работы; -просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем - отчет о проделанной работе
	Всего:	72		

Раздел ПМ.01.Приготовление и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

Самостоятельная работа №1 (8час.)

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по характеристике и подготовке кондитерского сырья

Задание:

1. Сообщение: «История возникновения кондитерских изделий»
2. Сообщение: «Характеристика и применение орех, фруктов, ягод при приготовлении хлебобулочных и мучных кондитерских изделий».
3. Сообщение: «Влияние сырья на замес теста»

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

1. Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр. 15-28;63-67 вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы студентам необходимо подготовить сообщение для выступления. Сообщение должно быть объемом не более 1-2 страниц, распечатано и сдано преподавателю на проверку. Выступление с докладом - 3 -5 минут.

Примерная структура сообщения:

1. Титульный лист
2. Текст работы
3. Список использованной литературы

Критерии оценки результатов выполнения данной самостоятельной работы

При оценке данной самостоятельной работы преподаватель руководствуется следующими критериями для выставления отметки:

1. Теоретический материал по данным вопросам должен быть освоен в полном объеме и при вопросах преподавателя должны прозвучать четкие и конкретные ответы.
2. Полученные теоретические знания должны быть четко, кратко, конкретно и актуально изложены при выступлении с сообщением.
3. Оформление сообщения должно быть выполнено в соответствии с вышеизложенными требованиями.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебники:

2. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр. 15-28;63-67 вы найдёте необходимый материал.

Дополнительная литература

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).
3. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер). - М.: «Академия» 2008. -64с.

4. Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 1997
5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006

Отечественные журналы: «Питание и общество», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы:

Электронный образовательный ресурс по профессиональному модулю "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий"

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Раздел ПМ.02. Приготовление и оформление основных мучных, кондитерских изделий.

Самостоятельная работа № 2 (32 час.)

Цель:

углубление и расширение теоретических знаний по характеристике и подготовке кондитерского сырья

углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению дрожжевых видов теста.

Задание:

1. Составить кроссворд: по технологии приготовления блинчатого, вафельного, заварного теста.
2. Составить схему приготовления блинчатого пирога.
3. Составить схему приготовления торта «Арахис».
4. Сообщение: «Использование цедры, цукат, повидло, фруктовой начинки при приготовлении мучных и кондитерских изделий».
5. Сообщение: «Физико-химические процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста».
6. Сообщение: «Технология приготовления дрожжевого опарного теста».

Задание: Составить кроссворд: по технологии приготовления блинчатого, вафельного, заварного теста.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

1. Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр. 116-118;126-129; 156 вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

КРОССВОРД – игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условиям игры.

Для составления кроссворда по заданной теме нужно найти информацию с разных источников (сеть Internet, энциклопедии, практические пособия, учебная литература), изучить ее и составить в рукописном варианте или пользуясь одним из программных средств: Microsoft Word, Microsoft Excel.

Работа по составлению кроссворда требует от студента владения материалом, умения концентрировать свои мысли и гибкость ума.

Разгадывание кроссвордов чаще применяется в аудиторных самостоятельных работах как метод самоконтроля и взаимоконтроля знаний.

Составление кроссвордов рассматривается как вид внеаудиторной самостоятельной работы и требует от студентов не только тех же качеств, что необходимы при разгадывании кроссвордов, но и умения систематизировать информацию. Кроссворды могут быть различны по форме и объему слов. Кроссворд составляется индивидуально.

1. Составьте словарь понятий и определений по изучаемой теме.
2. При составлении кроссворда каждому слову даётся текстовое определение, в описательной или вопросительной форме указывающее некое слово, являющееся ответом. Ответ вписывается в сетку кроссворда и, благодаря пересечениям с другими словами, облегчает нахождение ответов на другие определения.
3. Загаданные слова представлены в кроссворде в виде цепочки ячеек, в каждую из которых по порядку вписываются буквы ответа — по одной в каждую ячейку. В классическом кроссворде ячейки имеют вид квадратных клеток, собранных в прямую линию.
4. Слова «пересекаются» друг с другом, образуя сетку кроссворда. Классическая сетка кроссворда состоит из слов, написанных по вертикали (сверху вниз) и горизонтали (слева направо). Любое слово должно быть пересечено как минимум дважды. Сетка должна быть связной, без изолированных участков, «оторванных» от остальной сетки.

Отчет о работе: Работа должна быть представлена на бумаге формата А4 в печатном (компьютерном) или рукописном варианте. Выполненную работу сдать к указанному сроку.

Критерии оценки кроссвордов (ПРИЛОЖЕНИЕ IV)

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебники:

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», — М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Дополнительная литература

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).
3. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер). - М.: «Академия» 2008. -64с.
4. Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 1997
5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы:

Электронный образовательный ресурс по профессиональному модулю "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий"

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru).

Задание: Составить схему приготовления блинчатого пирога.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр. 118; вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

Схема является одним из видов самостоятельных работ студентов. Эти виды самостоятельных работ можно также определять, как частично-исследовательские, способствующие развитию самостоятельного мышления студента и возможности применения творческой инициативы при анализе теоретического материала лекции. Приветствуется использование студентами возможностей цветовой графики в схеме. Это способствует лучшему запоминанию, воспроизведению, анализу, творческому толкованию самостоятельно изученного материала. Составить схему приготовления блинчатого пирога.

Отчет о работе конспект со схемой

Критерии оценки работы со схемой (ПРИЛОЖЕНИЕ II)

Задание: Составить схему приготовления торта «Арахис».

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий»– М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр. 118; вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

Схема является одним из видов самостоятельных работ студентов. Эти виды самостоятельных работ можно также определять, как частично-исследовательские, способствующие развитию самостоятельного мышления студента и возможности применения творческой инициативы при анализе теоретического материала лекции. Приветствуется использование студентами возможностей цветовой графики в схеме. Это способствует лучшему запоминанию, воспроизведению, анализу, творческому толкованию самостоятельно изученного материала. Составить схему торта «Арахис».

Отчет о работе конспект с таблицей и схемой

Критерии оценки работы со схемой (ПРИЛОЖЕНИЕ II)

Задание: Сообщение: «Использование цедры, цукат, повидло, фруктовой начинки при приготовлении мучных и кондитерских изделий».

Сообщение: «Физико-химические процессы, происходящие при замесе и выпечке дрожжевого теста».

Сообщение: «Технология приготовления дрожжевого опарного теста».

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр. 42-45;69-74; 76-79 вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы студентам необходимо подготовить сообщение для выступления. Сообщение должно быть объемом не более 1-2 страниц, распечатано и сдано преподавателю на проверку. Выступление с докладом - 3-5 минут.

Примерная структура сообщения:

1. Титульный лист

2. Текст работы
3. Список использованной литературы

Критерии оценки результатов выполнения данной самостоятельной работы

При оценке данной самостоятельной работы преподаватель руководствуется следующими критериями для выставления отметки:

1. Теоретический материал по данным вопросам должен быть освоен в полном объеме и при вопросах преподавателя должны прозвучать четкие и конкретные ответы.
2. Полученные теоретические знания должны быть четко, кратко, конкретно и актуально изложены при выступлении с сообщением.
3. Оформление сообщения должно быть выполнено в соответствии с вышеизложенными требованиями.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебники:

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва – М.: Издательский центр «Академия», 2012.

Дополнительная литература

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).
3. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер). - М.: «Академия» 2008. -64с.
4. Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 1997
5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы:

Электронный образовательный ресурс по профессиональному модулю "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий"

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Раздел ПМ.03. Приготовление и оформления печенья, пряников, коврижек.

Самостоятельная работа №3 (10час.)

Цель: углубление и расширение теоретических знаний по характеристике и подготовке кондитерского сырья

Задание: Сообщение: «История возникновения пряничного теста»

Сообщение: «Ассортимент и приготовление выемного печенья» (использование информации через Интернет с указанием сайта).

Сообщение: «История тульского пряника».

Подготовить презентацию по теме: «Технология приготовления песочного теста и изделий из него»

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва– М.: Издательский центр «Академия», 2012 г.– на стр. 131 вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы студентам необходимо подготовить сообщение для выступления. Сообщение должно быть объемом не более 1-2 страниц, распечатано и сдано преподавателю на проверку. Выступление с докладом - 3-5 минут.

Примерная структура сообщения:

1. Титульный лист
2. Текст работы
3. Список использованной литературы

Критерии оценки результатов выполнения данной самостоятельной работы

При оценке данной самостоятельной работы преподаватель руководствуется следующими критериями для выставления отметки:

1. Теоретический материал по данным вопросам должен быть освоен в полном объеме и при вопросах преподавателя должны прозвучать четкие и конкретные ответы.
2. Полученные теоретические знания должны быть четко, кратко, конкретно и актуально изложены при выступлении с сообщением.
3. Оформление сообщения должно быть выполнено в соответствии с вышеизложенными требованиями.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

1. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства: учебник для НПО. - М.: ПрофОбрИздат, 2009. -432 с.

Дополнительная литература:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г
3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).
4. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.: 2007. - 293с.
5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006

Интернет-ресурсы:

Информационные технологии в обучении: Учеб. пособие и лабораторный практикум/ Т.Н. Лебедева, Н.И. Миндоров; Перм. гос. ун-т. - Пермь, 2004. -164с.

секреты пряничного теста - www.liveinternet.ru/tags/

Задание: Подготовить презентацию по теме: «Технология приготовления песочного теста и изделий из него».

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению песочного теста и изделий из него.

Порядок выполнения практического задания

Подготовить презентацию по теме: «Технология приготовления песочного теста и изделий из него» (использование информации через Интернет).

Порядок выполнения практического задания

Требования к оформлению:

- Наличие титульного листа.
- Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт.
- Ограничить использование просто текста.
- Текст легко читаем.
- Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз.
- Не перегружайте слайд.
- Единый стиль оформления всех слайдов.
- Соответствие дизайна слайда содержанию.
- Сочетается фон, текст и графики.
- Предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме.
- Целесообразно использование эффектов анимации.
- Звуковое сопровождение слайдов (если имеется) не должно носить резкий, отвлекающий, раздражающий характер.
- Размер шрифта должен соответствовать важности информации.

Требования к содержанию:

- ❖ Соответствие заявленной теме и целям.
- ❖ Наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями.
- ❖ Представление информации в виде картосхем, таблиц, графиков и диаграмм.
- ❖ Отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок.
- ❖ Правильность используемой терминологии.
- ❖ Формулировка вывода по результатам проведенной работы.
- ❖ На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень

используемой литературы, веб-сайты.

Отчёт о работе: представление презентаций на занятиях.

Критерии оценивания по подготовке слайд-презентации (ПРИЛОЖЕНИЕ III)

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», – М.: Издательский центр «Академия» 2012 г.

Дополнительная литература:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

2. М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г
3. Цыганова Т.Б. Технология хлебопекарского производства: учебник для НПО. - М.: ПрофОбрИздат, 2009. -432 с.
4. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.: 2007. -293 с.
5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006
6. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования / В.П Золин. - 8-е издание. - М: М: ИЦ Академия, 2010. - 320 с.
7. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с
8. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами – М.: Академия, 2009

Интернет-ресурсы: Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://www.humanities.edu.ru/db/msg/74844>. 19.10.2008г

Интересное о хлебе | НЕ ТОЛЬКО ЕДА netolkoeda.com/eto-interesno/interesnoe-o-hlebe

Раздел ПМ.04. Приготовление и, использование в оформлении простых и основных отделочных полуфабрикатов.

Самостоятельная работа № 4 (5 час.)

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов.

Задание: 1.Сообщение: «История получения шоколада».

2.Составить схему приготовления марципана (сырцового, заварного).

3. Составить схему приготовления мастики (сырцовой, заварной)

4.Составить схему приготовления глазури

5.Составить таблицу: «Классификация кремов по группам».

6.Составить схему приготовления крема: «Сливочный основной», «Шарлотт», белковый, заварной.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: <http://f-journal.ru/istoriya-shokolada> на этом сайте вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы студентам необходимо подготовить сообщение для выступления. Сообщение должно быть объемом не более 1-2 страниц, распечатано и сдано преподавателю на проверку. Выступление с докладом - 3-5 минут.

Примерная структура сообщения:

1. Титульный лист
2. Текст работы
3. Список использованной литературы

Критерии оценки результатов выполнения данной самостоятельной работы

При оценке данной самостоятельной работы преподаватель руководствуется следующими критериями для выставления отметки:

1. Теоретический материал по данным вопросам должен быть освоен в полном объеме и при вопросах преподавателя должны прозвучать четкие и конкретные ответы.
2. Полученные теоретические знания должны быть четко, кратко, конкретно и актуально изложены при выступлении с сообщением.
3. Оформление сообщения должно быть выполнено в соответствии с вышеизложенными требованиями.

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебники:

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г.

Дополнительная литература

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

2. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).

3. Соколова Е.И. Современное сырьё для кондитерского производства: учебн. пособие. (Кондитер). - М.: «Академия» 2008. -64с.

4. Похлёбкин В.В. Кулинарный словарь: Торгово-издательское объединение «Центрполиграф», 1997

5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы:

Электронный образовательный ресурс по профессиональному модулю "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий"

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http:// www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Задание: 1. Составить схему приготовления марципана (сырцового, заварного).

2. Составить схему приготовления мастики (сырцовой, заварной)

3. Составить схему приготовления глазури.

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр. 184-188; вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

Схема является одним из видов самостоятельных работ студентов. Эти виды самостоятельных работ можно также определять, как частично-исследовательские, способствующие развитию самостоятельного мышления студента и возможности применения творческой инициативы при анализе теоретического материала лекции. Приветствуется использование студентами возможностей цветовой графики в схеме. Это способствует лучшему запоминанию, воспроизведению, анализу, творческому толкованию самостоятельно изученного материала.

Отчет о работе оформленная схема.

Критерии оценки работы со схемами (ПРИЛОЖЕНИЕ II)

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г.
2. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2004 г.

Дополнительная литература:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г
3. Ратушный А.С. Сборник рецептов мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.: 2007. - 293с.
4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006
5. Золин, В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учеб. для нач. проф. образования / В.П Золин. - 8-е издание. - М: М: ИЦ Академия, 2010. - 320 с.
6. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с
7. Новикова А.М. Товароведение и организация торговли продовольственными товарами – М.: Академия, 2009

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы: -Электронный образовательный ресурс по профессиональному модулю "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий"

-Компьютерные технологии в обучении. [http:// www.256.ru/publish/publ-pedag.php/](http://www.256.ru/publish/publ-pedag.php/) 20.10.2008г.

Задание: Составить таблицу: «Классификация кремов по группам».

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению отделочных полуфабрикатов для пирожных и тортов.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр. 52-61; вы найдёте необходимый материал.

Пояснения к заданию:

1. Изучить рекомендуемую литературу
2. Определить структуру работ.
3. Начертить таблицу и внести в нее классификацию кремов по группам.

Порядок выполнения практического задания: Составление таблицы - это прием, используемый для обобщения и систематизации учебной информации, извлеченной из некоторого раздела.

При заполнении таблицы помните, - её содержание полностью должно соответствовать заданной теме. Не следует вносить излишнюю информацию, не принадлежащую рассматриваемому вопросу занятия.

Представленный материал должен быть кратко и лаконично сформулирован. Прослеживается чёткость в логике изложения. Не следует вносить размытых, многословных рассуждений. В данной работе качество результата заключается не столько в объёме, сколько в грамотном обобщении и структуризации учебного материала.

Не допускайте пустых не заполненных граф.

Обратите внимание на оформление таблицы и аккуратность внесения информации.

Основными требованиями к оформлению таблиц являются:

-Шрифт - Times New Roman

-Высота шрифта - 12 пт;

-Междустрочный интервал –одинарный

-Выравнивание текста - по ширине.

-Исключить переносы в словах.

Отчет о работе: конспект с таблицей и схемой.

Критерии оценки работы с таблицами (ПРИЛОЖЕНИЕ I)

Задание: Составить схему приготовления крема: «Сливочный основной», «Шарлотт», белковый заварной.

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков при приготовлений кремов.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр. 52-54-57; вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

Схема является одним из видов самостоятельных работ студентов. Эти виды самостоятельных работ можно также определять, как частично-исследовательские, способствующие развитию самостоятельного мышления студента и возможности применения творческой инициативы при анализе теоретического материала лекции. Приветствуется использование студентами возможностей цветовой графики в схеме. Это способствует лучшему запоминанию, воспроизведению, анализу, творческому толкованию самостоятельно изученного материала.

Отчет о работе конспект с оформленной схемой.

Критерии оценивания работы по подготовке и защите презентации (ПРИЛОЖЕНИЕ II)

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г. – М.: Издательский центр «Академия», 2012

Дополнительная литература:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.

2. М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012гс.
3. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.:, 2007.-293 с
4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006
5. И.Н.Хананова, Солёное тесто, АСТ-Пресс, серия «Золотая библиотека увлечений»,2012 г.

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы:

-Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://www.humanities.edu.ru/db/msg/74844>. 19.10.2008г

-Компьютерные технологии в обучении. [http:// www.256.ru/publish/publ-pedag.php/](http://www.256.ru/publish/publ-pedag.php/) 20.10.2008г.

Раздел ПМ.05 Производство подготовки и оформление отечественных классических тортов и пирожных

Самостоятельная работа № 5 (12 час.)

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков при приготовлении изделия пониженной калорийности.

Задание: 1.Составить схему приготовления торта «Слива».

2. Составить схему приготовления булочки «Розовая»

3. Составить схему приготовления булочки «Осеней»

4. Подготовка презентации: «Варианты оформления тортов»

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр200 - 245; вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

Схема является одним из видов самостоятельных работ студентов. Эти виды самостоятельных работ можно также определять, как частично-исследовательские, способствующие развитию самостоятельного мышления студента и возможности применения творческой инициативы при анализе теоретического материала лекции. Приветствуется использование студентами возможностей цветовой графики в схеме. Это способствует лучшему запоминанию, воспроизведению, анализу, творческому толкованию самостоятельно изученного материала.

Отчет о работе конспект с оформленной схемой.

Критерии оценивания работы по подготовке и защите презентации (ПРИЛОЖЕНИЕ II)

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр200 - 245; вы найдёте необходимый материал.

2. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2004 г.

Дополнительная литература:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012гс.
3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).
4. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.: 2007. -293 с.
5. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006

Интернет-ресурсы:

Электронный образовательный ресурс по профессиональному модулю "Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий"

Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://www.humanities.edu.ru/db/msg/74844>. 19.10.2008г

Задание: Подготовка презентации: «Варианты оформления тортов».

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков при оформлении тортов

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр215 - 233; вы найдёте необходимый материал.

Порядок выполнения практического задания

Требования к оформлению:

- Наличие титульного листа.
- Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт.
- Ограничить использование просто текста.
- Текст легко читаем.
- Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз.
- Не перегружайте слайд.
- Единый стиль оформления всех слайдов.
- Соответствие дизайна слайда содержанию.
- Сочетается фон, текст и графики.
- Предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме.
- Целесообразно использование эффектов анимации.
- Звуковое сопровождение слайдов (если имеется) не должно носить резкий, отвлекающий, раздражающий характер.

- Размер шрифта должен соответствовать важности информации.

Требования к содержанию:

- ❖ Соответствие заявленной теме и целям.
- ❖ Наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями.
- ❖ Представление информации в виде картосхем, таблиц, графиков и диаграмм.
- ❖ Отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок.
- ❖ Правильность используемой терминологии.
- ❖ Формулировка вывода по результатам проведенной работы.
- ❖ На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень

используемой литературы, веб-сайты.

Критерии оценивания работы по подготовке и защите презентации (ПРИЛОЖЕНИЕ III)

Раздел ПМ 6. Приготовление и оформление фруктовых и легких обезжиренных тортов, и пирожных.

Самостоятельная работа № 6 (5 час.)

Задание: 1.Сообщение: «Сырье, используемое для приготовления фруктовых и легких обезжиренных тортов».

2.Составить схему приготовления пирожного «Яблочко».

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению и оформлению фруктовых и лёгких обезжиренных тортов, и пирожных.

Оснащение: данные методические указания, рекомендуемая литература.

Пояснения к заданию: Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г. – М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр 245 -246; вы найдёте необходимый материал.

На основании основной и дополнительной литературы, рекомендуемой к выполнению самостоятельной работы студентам необходимо подготовить сообщение для выступления. Сообщение должно быть объемом не более 1-2 страниц, распечатано и сдано преподавателю на проверку. Выступление с докладом - 3 -5 минут.

Примерная структура сообщения:

1. Титульный лист
2. Текст работы
3. Список использованной литературы

Критерии оценки результатов выполнения данной самостоятельной работы

При оценке данной самостоятельной работы преподаватель руководствуется следующими критериями для выставления отметки:

1. Теоретический материал по данным вопросам должен быть освоен в полном объеме и при вопросах преподавателя должны прозвучать четкие и конкретные ответы.
2. Полученные теоретические знания должны быть четко, кратко, конкретно и актуально изложены при выступлении с сообщением.
3. Оформление сообщения должно быть выполнено в соответствии с вышеизложенными требованиями.

Задание: Составить схему приготовления пирожного «Яблочко».

Цель: углубление и расширение знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению фруктовых и легких обезжиренных пирожных, и тортов.

Пояснение к заданию:

Схема — это графическое изображение логических связей между основными текстовыми субъектами. Средствами графического изображения являются геометрические фигуры (прямоугольники и др.) и их соединения (линии, стрелки), а также символические изображения и рисунки предметов. Схема отличается от плана наличием связей между элементами. Связи придают картине целостность и наглядность.

Технологические схемы - это схематически изложенный процесс приготовления блюд и кондитерских изделий, полуфабрикатов.

При составлении схемы технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката следует соблюдать следующие правила:

- Помните, схема является своего рода конспектом, который позволит быстро и доступно прочитать любой технологический процесс, изображённый в ней.
- Понимая, что в каждом технологическом процессе приготовления готовой продукции или полуфабрикатов участвуют два текстовых субъекта (блоки схемы) — это **состав** (рецептура, ингредиенты) и **операции** (приёмы, действия), стремитесь к правильному их расположению (распределению) в схеме и логичности выражения их связи между собой.

Отчет о работе конспект с оформленной схемой

Рекомендуемые к выбору источники для работы:

Учебник:

1. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий» М.: Издательский центр «Академия», 2012 на стр 245 - 246; вы найдёте необходимый материал.

Дополнительная литература:

1. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер», Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
2. М.Н.Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г
3. Перетятко Т.И. Мучные кондитерские изделия. Сырьё, технологии, рецептуры: учебное пособие, Ростов н/Д: Феникс, 2006 – 384 с. - (НПО).
4. Татарская Л.Л. Лабораторно – практические работы для поваров и кондитеров. – М.: Академия, 2006
5. Мартинчик А.Н, Королёв А.Д. Микробиология, физиология питания, санитария. – М: Академия, 2010. – 352с

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Школа гастронома», «Смак», «Лиза», «Хозяюшка», «Хлебосол», «Гастроном», «Кулинарные ведомости».

Интернет-ресурсы:

Единое окно доступа к образовательным ресурсам. <http://www.humanities.edu.ru/db/msg/74844>. 19.10.2008г

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru)., [http:// povary.ru](http://povary.ru)., [http:// vkus.by](http://vkus.by).

Компьютерные технологии в обучении. [http:// www.256.ru/publish/publ-pedag.php/](http://www.256.ru/publish/publ-pedag.php/) 20.10.2008г.

Информационные технологии в обучении: Учеб. пособие и лабораторный практикум/ Т.Н. Лебедева, Н.И. Миндоров; Перм. гос. ун-т. - Пермь, 2004. -164с.

Низкокалорийные торты, пирожные

www.gastronom.ru/.../nizkokalorijnye-torty-pirozhnye-pechenya-konfet

Низкокалорийные и диетические торты. [Рецепты dietcakes.ru/](http://Рецепты.dietcakes.ru/)

Вопросы для самоконтроля:

1. Каково значение кондитерских изделий пониженной калорийности?
2. В чём заключается процесс приготовления изделий пониженной калорийности?
3. Каковы требования к качеству изделий пониженной калорийности?

ПРИЛОЖЕНИЕ I

Критерии оценки работы с таблицами

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в таблице информации заданной теме	-содержание полностью соответствует заданной теме	-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.	- содержание таблицы не соответствует заданной теме;
2	Лаконичность и четкость изложения материала в таблице	-материал изложен четко, лаконично	-многословный текст; -размытые объяснения	-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;
3	Правильность оформления	-оформление полностью соответствует требованиям.	-в оформлении имеются небольшие замечания	-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо» 4-5 баллов «удовлетворительно»				

ПРИЛОЖЕНИЕ II

Критерии оценки работы по составлению схем

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1	Соответствие представленной в схеме информации заданной теме	-содержание схемы полностью соответствует заданной теме;	-содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.	Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.
2	Читаемость, логичность, лаконичность схемы	-материал в схеме излагается четко и лаконично; - схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала.	-материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично; -кое-где нарушены логические связи между блоками схемы.	-имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.
3	Правильность оформления	-оформление схемы полностью соответствует требованиям. (аккуратность, принципиальность выражения (фигуры, линии, стрелки и др.))	- оформление схемы имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.	-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.
Оценка: 8-9 баллов «отлично» 4-5 баллов «удовлетворительно» 6-7 баллов «хорошо»				

ПРИЛОЖЕНИЕ III.

Рекомендации и критерии оценивания по подготовке слайд-презентации

Требования к оформлению:

- Наличие титульного листа.
- Для надписей и заголовков следует употреблять четкий крупный шрифт.
- Ограничить использование просто текста.
- Текст легко читаем.
- Заливка фона, букв, линий предпочтительна спокойного цвета, не вызывающая раздражение и утомление глаз.
- Не перегружайте слайд.
- Единый стиль оформления всех слайдов.
- Соответствие дизайна слайда содержанию.
- Сочетается фон, текст и графики.
- Предпочтительно представлять информации кратко, в виде схем, тезисов, карт, диаграмм и т.д., в едином стиле, масштабах и цветовой гамме.
- Целесообразно использование эффектов анимации.
- Звуковое сопровождение слайдов (если имеется) не должно носить резкий, отвлекающий, раздражающий характер.
- Размер шрифта должен соответствовать важности информации.

Требования к содержанию:

- ❖ Соответствие заявленной теме и целям.
- ❖ Наличие логической связи между рассматриваемыми явлениями и показателями.
- ❖ Представление информации в виде картосхем, таблиц, графиков и диаграмм.
- ❖ Отсутствие географических, грамматических и стилистических ошибок.
- ❖ Правильность используемой терминологии.
- ❖ Формулировка вывода по результатам проведенной работы.
- ❖ На последнем слайде обязательно должен присутствовать перечень используемой литературы, веб-сайты.

Критерии оценивания работы по подготовке и защите презентации

№ п/п	Критерии оценки	Высокий уровень 5 баллов <u>прослеживается полностью</u>	Средний уровень 4 балла <u>незначительные замечания</u>	Низкий уровень 3 балла <u>слабо прослеживается или не прослеживается</u>
1.	Содержательный критерий	-правильный выбор темы -знание предмета и свободное владение текстом; -грамотное использование терминологии		
2.	Логический критерий	-логика изложения материала; -полнота раскрытия содержания		
3.	Речевой критерий	-стройное логико-композиционное построение речи; - прослеживается речевой этикет; - грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения		
4.	Психологический критерий	-использование различных приемов привлечения и активизации внимания; -использование, пословиц, поговорок и т.д.		
5.	Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации	-соблюдены требования к первому и последним слайдам прослеживается; -обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах; - корректное сочетание фона и графики; -дизайн презентации не противоречит ее содержанию; -общее впечатление от презентации.		
Оценка: 15-14 баллов «отлично» 13-12 баллов «хорошо» 11-10 баллов «удовлетворительно»				

ПРИЛОЖЕНИЕ IV

Критерии оценки кроссвордов

№ п/п	Критерии оценки	Выполнено полностью	Выполнено не полностью	Не выполнено
		Высокий уровень 3 балла	Средний уровень 2 балла	Низкий уровень 1 балл
1.	Грамотность в определениях терминов	-сформулировано грамотно, возможна 1 ошибка	- количество грамматических ошибок 2-3	-значительное количество грамматических ошибок (4-5)
2.	Уровень сложности составленных вопросов	-использованы термины по заданной теме; -лаконичность толкования; -не дублируется дословно текст учебных источников; -использовано широкое поле информации по теме.	-используются несколько терминов не по изучаемой теме; -объёмность некоторых толкований; - есть повторения текст из учебника или конспекта	-содержание терминов не соответствует теме; -используется много (более 2/3) терминов не по изучаемой теме; -определения терминов не точны, пространны, слишком кратки; -определения содержат явную подсказку; -повторяется дословно текст учебника или конспекта;
3.	Творческий подход к оформлению	-оформлено иллюстрациями; -сетка кроссворда имеет заливку, красочно оформлена; -использовано специальное программное обеспечение.	-иллюстрации, некоторые, не соответствуют теме кроссворда - сетка кроссворда	-не наблюдается творческий подход к оформлению кроссворда
Оценка: 8-9 баллов «отлично» 6-7 баллов «хорошо»				

4-5 балла «удовлетворительно»