

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение среднего профессионального образования Свердловской области «Туринский многопрофильный техникум»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
основной профессиональной образовательной программы  
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер  
ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных  
изделий, яиц, творога, теста**

Туринск, 2015г.

Рассмотрено и одобрено  
на заседании П(Ц)К \_\_\_\_  
« \_\_\_\_ » \_\_\_\_ 2015г.  
Протокол № \_\_\_\_

Составитель: Шестакова Е.Ю. мастер производственного обучения высшей  
квалификационной категории.

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного  
образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования  
19.01.07 «Повар, кондитер»

### **Пояснительная записка.**

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал.

*Задание на самостоятельную работу включает:*

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление плана текста; выписки из текста; работа со справочниками (сборники рецептов)
2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.
3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач.
4. Составление отчета об экскурсии на предприятие.

*В качестве видов контроля предусмотрено:*

1. Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
2. Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов.
3. Тестовый контроль;
4. Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;
5. Защита письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;
6. Выступления на семинарских занятиях, участие в конкурсах профессионального мастерства;

Назначение данного пособия – оказание методической помощи обучающемуся в выполнении самостоятельной внеаудиторной работы.

В структуру пособия входят следующие разделы:

*Далее, описание структуры и особенностей оформления заданий для самостоятельной работы в пределах разделов и тем*

- Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.
- Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы
- Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий
- Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.
- Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

Задания для выполнения самостоятельной работы имеют следующую структуру:

1. Наименование раздела
2. Наименование темы
3. Задание
4. Цель выполнения задания
5. Методические указания по выполнению
6. Вопросы для самоконтроля
7. Список литературы
8. Форма отчетности

Руководство к изучению теоретического курса представляет собой план изучения раздела по темам с рекомендуемым списком литературы. На внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по МДК 02. 01. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. отводится 27 часов.

## СОДЕРЖАНИЕ

Введение

**Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.**

Тема 1.1 Ассортимент и товароведческая характеристика круп, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Подготовка к использованию.

**Раздел 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы**

Тема 2.1 Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании

Тема 2.2 Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса

Тема 2.3 Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы

**Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий**

Тема 3.1 Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий

**Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.**

Тема 4.1 Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц

Тема 4.2. Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога

**Раздел 5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем**

Тема 5.1 Значение, роль мучных блюд в питании, классификация

Тема 5.2 Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №1

### **Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.**

**Тема 1.1** Ассортимент и товароведческая характеристика круп, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Подготовка к использованию

**Задание 1.** Разработать блок-схему по ассортиментам и классификации сырья: круп, муки, сахара, жиров, молока и яиц и творога.

**Цель задания:** Обобщение и закрепление знаний по теме: «Ассортимент и товароведческая характеристика круп, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Подготовка к использованию»

*Составление блок-схем* — это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Рисунком может быть отображение действия, что способствует наглядности и, соответственно, лучшему запоминанию алгоритма. Схемы и рисунки широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем студентам как обязательные для подготовки к практическим занятиям.

Затраты времени на составление схем зависят от объема информации и ее сложности.

*Роль преподавателя:*

- конкретизировать задание, уточнить цель;
- проверить исполнение и оценить в контексте задания.

*Роль студента:*

- изучить информацию по теме;
- создать тематическую схему;
- представить на контроль в установленный срок.

*Критерии оценки:*

- соответствие содержания теме;
- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи изложенной информации;
- аккуратность выполнения работы;
- творческий подход к выполнению задания;
- работа сдана в срок.

### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Что происходит с крахмалом при высокой температуре и при остывании.
2. Какие крупы вырабатывают из пшеницы?
3. Почему творог необходим в питании?
4. Чем отличаются диетические яйца от столовых?
5. Дайте характеристику разрыхлителям теста?

**ЗАДАНИЕ  
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №2**

**Раздел 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы**

Тема 2.1. Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании

**Задание 1.** Перечислите блюда из круп, бобовых и риса:

**Цель заданий:** Закрепление знаний по теме: «Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

<b>Блюда из круп</b>	<b>Блюда из риса</b>	<b>Блюда из риса</b>

**Задание 2.** Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании»:

1. Дайте определение следующих терминов:

- лактоза – это \_\_\_\_\_

- привар – это \_\_\_\_\_

- геркулес – это \_\_\_\_\_

2. Какие плюсы гидротермической обработки круп?

**Задание 3.** Назовите основные и дополнительные ингредиенты для каш, гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

<b>Основные ингредиенты для каш, гарниров из бобовых</b>	<b>Дополнительные ингредиенты для каш, гарниров из бобовых</b>

Вопросы для самоконтроля:

1. Кулинарное использование картофельного и кукурузного крахмала?

2. Назовите представителей бобовых?

3. Классификация макаронных изделий?

### ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №3.

#### Раздел 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы

**Тема 2.2** Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса

**Задание 1.** Составить общие правила варки каш:

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы запишите правила варки каш:

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Задание 2.** Дайте характеристику трём способам приготовления рисовой рассыпчатой каши:

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

1 способ	2 способ	3 способ

**Задание 3.** Составьте бракеражный лист на блюдо: Запеканка рисовая

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

#### БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ

Наименование п/ф	Требования к качеству
Консистенция	
Форма	
Вкус	
Цвет	
Запах	
Правила подачи	

### Вопросы для самоконтроля:

1. Какие виды круп можно использовать для приготовления крупеника?
2. Как отпускают жидкие каши?
3. Требования к качеству перловой каши?
4. Чем отличается пудинг от запеканки?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №4

### Раздел 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы

Тема 2.3 Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы

Задание 1. Укажите подготовку бобовых к варке:

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы укажите подготовку бобовых к варке.

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.

Задание 2. Составьте бракеражный лист на блюдо бобовые с жиром и луком

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

#### БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ

Наименование п/ф	Требования к качеству
Консистенция	
Форма	
Вкус	
Цвет	
Запах	
Правила подачи	

### Вопросы для самоконтроля:

1. Как сварить цветную фасоль?
2. Когда происходит молочно – кислое брожение бобовых?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.



## ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №5

### Раздел 3. Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий

#### Тема 3.1 Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий

**Задание 1.** Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий»:

1. Что такое лазане, каннеллони, таглиателле?
2. Куда используют отвар от макаронных изделий?
3. Подготовка творога для приготовления блюд?

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Блюда из макаронных изделий»

**Задание 2.** Укажите последовательность закладки продуктов для приготовления блюд

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Название блюда	Последовательность закладки продуктов
Макароны с томатом	
Макаронник	
Лапшевник с творогом	
Макароны отварные с овощами	
Макароны с брынзой	

**Задание 3.** Укажите правила варки макаронных изделий

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Блюда из макаронных изделий»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу, заполните таблицу:

Сливной способ	Не сливной способ

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Сливной способ варки макарон используют для .....
2. Макароны ценят за .....
3. Какие сладкие соусы можно использовать для блюд из макарон?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №6.

### Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

Тема 4.1 Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц

**Задание 1.** Укажите основные характеристики варки яиц

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Варка яиц»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

всмятку	«в мешочек»	вкрутую	без скорлупы

**Задание 2.** Укажите сырьё и правила подачи блюд из яиц

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу

Наименование блюд	Сырьё	Правила подачи
Драчена		
Омлет фаршированный с вареньем		
Яичная кашка		
Омлет с сыром		

**Задание 3.** Ответьте на вопросы по теме «Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц»

1. Как приготовить крутон из хлеба?
2. Какие гарниры используют для яичницы - глазуньи?
3. Кулинарное использование меланжа?

**Вопросы для самоконтроля:**

1. С какой целью яйца охлаждают после варки?
2. Что произойдёт, если продлить срок варки яиц?
3. Чем отличается омлет от драчены?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №7

### Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

Тема 4.2. Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога

**Задание 1.** Ответьте на вопросы по теме «Блюда из творога», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий:** закрепление знаний по теме: «Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога»:

1. Какие блюда готовят из не жирного творога?
2. Что такое пастеризация?
3. Почему творожную массу не готовят на предприятиях общественного питания?
4. Почему не разрешается использовать сырые яйца в в творожную массу?
5. Чем отличаются вареники от пельменей?

**Задание 2.** Укажите последовательность закладки продуктов к разным блюдам из творога

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Горячие блюда из творога»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Наименование блюд	Последовательность закладки
Вареники ленивые	
Сырники из творога с картофелем	
Запеканка из творога	

**Задание 3.** Составьте бракеражный лист на вареники с творожным фаршем

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Горячие блюда из творога»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

### БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ

Наименование п/ф	Требования к качеству
Консистенция	
Форма	
Вкус	
Цвет	
Запах	
Правила подачи	

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Каковы сроки хранения блюд из творога?
2. Чем отличается блюдо от кулинарного изделия?
3. Из чего состоит творожная масса?
4. Что такое сыворотка и куда используют?
- 5.

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №8.

### Раздел 5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем

Тема 5.1 Значение, роль мучных блюд в питании, классификация

**Задание 1.** Укажите изделия из теста:

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Значение, роль мучных блюд в питании, классификация»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы укажите группы изделий из теста:

1. Мучные блюда – это .....
2. Мучные кулинарные изделия – это .....
3. Мучные гарниры – это .....

**Задание 2.** Укажите три способа приготовления мясного фарша:

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление фаршей»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Первый способ	Второй способ	Третий способ

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Укажите виды бездрожжевого теста?
2. Какие виды оборудования используют для приготовления бездрожжевого теста?
3. Что происходит с белками при выпечке изделий?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

## ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №9

### Раздел 5. Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем

Тема 5.2 Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем

**Задание 1.** Составьте алгоритм приготовления лапши – домашней

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы укажите последовательность приготовления лапши - домашней

- 1.
- 2.
- 3.
- 4.
- 5.
- 6.
- 7.

**Задание 2.** Составить инструкционную карту по приготовлениюпельменей с мясным фаршем.

**Цель заданий:** обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Составить инструкционную карту с технологией приготовления на одну порцию:

Наименование сырья	брутто	нетто

Выход:

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какие начинки можно использовать дляпельменей?
2. С какой целью муку просеивают?
3. Какие изменения пищевых веществ происходит при приготовлении чебуреков?
4. Почему мучные изделия являются высококалорийными?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.