

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

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ  
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ  
ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ  
основной профессиональной образовательной программы  
по профессии 19.01.07 Повар, кондитер  
ПМ.03. Приготовление супов и соусов

Составил: Шестакова Е.Ю

Туринск, 2015г.

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 19.01.17 «Повар, кондитер»

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, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

*Задание на самостоятельную работу включает:*

1. Чтение учебника, электронного учебного пособия, дополнительной литературы; 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; работа с электронными системами самоконтроля.

*Электронный тест* можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие « Приготовление супов и соусов». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.

При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти *Электронный тест* на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

## Пояснительная записка

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

*Цель настоящего приложения* – оказать методическую помощь обучающимся для начального профессионального профессии «Повар, кондитер».

В федеральных компонентах стандартов по профессиям выделены профессиональные компетенции на конкретное содержание деятельности, которую должен освоить обучающийся в процессе самостоятельной работы.

Содержание самостоятельной внеаудиторной работы определяется в соответствии с рекомендуемыми видами заданий согласно примерной и рабочей программ учебной дисциплины (междисциплинарного курса профессионального модуля).

Виды заданий для внеаудиторной самостоятельной работы, их содержание и характер могут иметь вариативный и дифференцированный характер, учитывать специфику специальности (профессии), данной дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля, индивидуальные особенности обучающихся.

Перед выполнением обучающимися внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж по выполнению задания, который включает цель задания, его содержания, сроки выполнения, ориентировочный объем работы, основные требования к результатам работы, критерии оценки.

В процессе инструктажа преподаватель предупреждает обучающихся о возможных типичных ошибках, встречающихся при выполнении задания. Инструктаж проводится преподавателем за счет объема времени, отведенного на изучение дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля.

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.

Преподаватель:

разрабатывает систему самостоятельной работы обучающихся по учебному курсу, отражая содержание самостоятельной работы студентов в рабочей программе дисциплины, междисциплинарного курса или профессионального модуля;

определяет объем учебного содержания и количества часов, отводимых на самостоятельную работу обучающихся;

разрабатывает комплект методических материалов для организации самостоятельной работы: задания, инструкции по его выполнению; требования к результату; оценочный инструментарий;

определяет периодичности контроля;

определяет систему индивидуальной работы с обучающимися;  
своевременно доносит полную информацию о самостоятельной работе до обучающихся.

#### *Организация контроля самостоятельной работы обучающихся*

Контроль самостоятельной работы студентов предусматривает:

- соотнесение содержания контроля с целями обучения;
- объективность контроля;
- валидность контроля (соответствие предъявляемых заданий тому, что предполагается проверить);
- дифференциацию контрольно-измерительных материалов.

#### 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.
8. Проведение семинаров
9. Защита отчетов о проделанной работе.
10. Организация творческих конкурсов.
11. Организация конференций.
12. Проведение олимпиад

#### 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;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;

- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- 2
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.



*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.

***Внеаудиторная работа*** по дисциплине, междисциплинарному курсу выполняется по заданию преподавателя, но без его непосредственного участия.

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 словарем, справочником.
4. Поиск необходимой информации через Интернет.
5. Конспектирование источников.
6. Составление алгоритмов по данным темам.
7. Составление и разработка словаря (гlossария).
8. Составление таблиц, схем.

## ВВЕДЕНИЕ

В структуру пособия входят следующие разделы:

Раздел 1 Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом

Раздел 2 Приготовление соусов холодных и горячих в соответствии с технологическим процессом

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

Задания для выполнения самостоятельной работы имеют следующую структуру:

1. Наименование раздела
2. Наименование темы и количество часов на самостоятельную работу
3. Цель выполнения задания
4. Задание
5. Методические указания по выполнению
6. Вопросы для самоконтроля
7. Список литературы
8. Форма отчетности
9. Форма допуска к экзамену

Руководство к изучению теоретического курса представляет собой не что иное, как план изучения раздела по темам с рекомендуемым списком литературы.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля:

максимальной учебной нагрузки обучающегося - 45 часов, включая:  
 обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 28 часа;  
 самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;

При изучении ПМ. 03. Приготовление супов и соусов обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы

ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес 4
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)

Задания составлены на основе рабочей программы: Профессионального модуля профессиональной программы в соответствии с ФГОС по НПО профессии 260807 Повар, кондитер

Наименование темы	Количество часов	Виды самостоятельной работы	Информационное обеспечение	Формы контроля
Приготовление бульонов, отваров супов в соответствии с технологическим процессом	11	Заполнение таблицы, реферат, вопросы для самоконтроля, решение кроссворда, электронные тестовые задания, заполнение бракеражной таблицы, составление калькуляционной	Раздаточный материал, интернет – ресурсы, презентации	Оценивание выполненных заданий

		карты		
Приготовление соусов холодных и горячих в соответствии с технологическим процессом	6	Заполнение таблиц, решение задач, контрольные вопросы, вопросы для самоконтроля, составление технологической карты, электронные тестовые задания	Раздаточный материал, интернет – ресурсы, презентации	5



## ЗАДАНИЕ

### ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №1

Раздел 1 Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом

Тема 1.1. *Организация технологического процесса для приготовления первых блюд*

Цель задания: Закрепление знаний по классификации, развитие мыслительной деятельности, способностей сравнения, развитие креативности мышления.

Задание 1. Заполните таблицу классификации супов.

Задание 2. Написание реферата по заданной тематике.

Задание 3. Вопросы для самоконтроля.

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Наименование супов	Температура подачи	Способ приготовления	Жидкая основа
Заправочные			
Прозрачные			
Пюреобразные			
Молочные			
Сладкие			
Холодные			

### Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Степень заполнения таблицы и правильность ответов на поставленные вопросы Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Оригинальность и целостность выполнения задания Макс. - 10 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам; - привлечение новейших работ по дизайну и оформлению творческого задания (журнальные публикации, интернет-

	ресурсов и т.д.).	
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс. - 5 баллов	- правильное оформление; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы	7
4. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.	

### Конвертация полученных баллов в оценку

- 27 -- 30 баллов – «отлично»;
- 26 – 22 баллов – «хорошо»;
- 21 – 17 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 17 балла – «неудовлетворительно»

## 2. Написание реферата

Реферат — письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая учащимися. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм слева и 15 мм справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

**Требования к языку реферата:** он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

### Структура реферата:

Титульный лист (заполняется по единой форме, см. приложение)

После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.

Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части.

Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература.

### Оценивание реферата

Знания и умения на уровне требований стандарта дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров,

иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

8

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

### **Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата**

Критерии	Показатели
1. Новизна реферированного текста Макс. - 10 баллов	- новизна и самостоятельность в рассмотрении темы, - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 20 баллов	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий, определений; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников Макс. - 5 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 5 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;

### **Оценивание реферата**

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 42 – 45 баллов – «отлично»;
- 41– 37 баллов – «хорошо»;
- 36– 30 баллов – «удовлетворительно»;
- мене 30 балла – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

### **Темы рефератов**

История происхождения супов.

Супы – восхитительный аромат, насыщенный вкус и изумительный цвет.

История происхождения борщей.

Русские щи.

История происхождения солянок.

История происхождения бульонов.

Что подать «на первое».

Бульон глазами химика.

### Примерное содержание реферата

Введение	Значение холодных блюд и закусок в питании	1 – 2 страницы
Характеристика темы	История происхождения блюд или историческая справка о рецептах и меню того времени	3 – 4 страницы
Правила приготовления супов	Основные принципы и правила приготовления супов. Новые тенденции в оформлении супов.	2 страницы
Рецептуры	Составление технологических карт с указанием технологии приготовления и требований к качеству	2 – 3 страницы
Современные рецепты данных видов супов	Что изменилось в технологии приготовления.	2 страницы
Пищевая ценность блюда	Какие основные питательные вещества содержатся и их значение для организма человека	3 страницы
Заключение	главные выводы, и итоги из текста основной части.	1 страница
Библиография	В соответствии с алфавитом	1 страница
Приложение	Фотографии, схемы блюд	

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

### Вопросы для самоконтроля:

1. Каково значение супов в питании?
2. Какова пищевая ценность первых блюд?
2. Из каких двух частей состоят супы?
3. По каким признакам определяется степень готовности и качество супов?
4. Назовите правила санитарии и гигиены, техники безопасности при работе в горячем цехе?

### Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Вопросы для самоконтроля	Итого

		1-56.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

**Рекомендуемая литература:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
7. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

1. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
2. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблица оформляется в рабочих тетрадях

**ЗАДАНИЕ**

**ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №3**

## **Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом.**

### **Тема 1.2. Бульоны, отвары**

Цель задания: Ознакомление с историей происхождения бульонов, отваров, изучение рецептов, особенностей приготовления и отпуска бульонов, отваров. Активизация мыслительной деятельности, развитие у обучающихся коммуникативных качеств, развития навыков в сети Интернет.

Задание 1. Заполните таблицу: разновидности бульонов, сырье, продолжительность варки.

Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Бульоны, отвары»

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

**Составление схем технологического процесса приготовления бульонов, отваров.**

Задание выполняется в соответствии с учебной литературой (смотреть приложения)

**Заполните таблицу:** разновидности бульонов, используемое сырье, продолжительность варки.

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

Вид бульона	Сырьё	Продолжительность варки
Костный		
Мясо - костный		
Бульон из птицы		
Рыбный		
Грибной отвар		

**Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Бульоны, отвары»**

Данное задание можно выполнить двумя способами:

1. Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Молочные супы». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест. 12
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

### Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Заполнен ие таблицы	Итого
		1-56	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

### Рекомендуемая литература

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. 13

6. Матюхина, Э.П. 13

7. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

### Интернет-ресурсы:

7. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

8.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: технологическая схема составляется в рабочих тетрадях, устно анализ работы с тестовым заданием по теме «Бульоны, отвары»

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №4

**Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом.**

**Тема 1.3. Заправочные супы**

Цель задания: Изучение расчета сырья, умение рассчитывать сырье для заданного количества порций, с учетом сезонности, совместимости, взаимозаменяемости продуктов при приготовлении заправочных супов.

Задание 1. Составление технологической схемы.

Задание 2. Произвести количество продуктов для приготовления супов.

Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 110 порций рассольника ленинградского в октябре.

Задание 3. Вопросы для самоконтроля.

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

**Составление технологических схем** на приготовление заправочных супов: щей по – уральски, рассольника ленинградского, борща московского (пример технологической схемы в приложении).

**Решение задач** по теме «Расчет количества продуктов для приготовления супов»

*Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 50 порций борща украинского в январе.*

*Образец решения задачи на расчет массы брутто*

*Находим нужную рецептуру (№ 116) и заполняем таблицу по указанной методике*

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто на 2 порции, г	Масса нетто на 2 порции, г	Масса нетто на 50 порций, кг	% отходов (январь)	Масса брутто на 50 порций, кг
1	Свекла		120	3	25	4 14
2	Капуста свежая	100				2,5
3	Картофель		160	4	35	6,15
4	Морковь		40	1	25	1,33
5	Петрушка	21				0,53



	корень					
6	Лук репчатый	36				0,9
7	Чеснок	4				0,1
8	Томатное пюре	30				0,75
9	Мука пшеничная	6				0,15
10	Шпик	10,4				0,26
11	Кулинарный жир	20				0,5
12	Сахар	10				0,25
13	Уксус 3%	10				0,25
14	Перец сладкий	27				0,68

**Пояснения:**

количество отходов свеклы составляет в январе 25%;

количество картофеля составляет в январе 35%;

количество моркови в январе 25%.

Ниже приведены варианты заданий:

- 1) Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 110 порций рассольника ленинградского в октябре.
- 2) Рассчитать количество сырья, необходимое для приготовления 150 порций щей по – уральски в ноябре.

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какие супы называют заправочными?
2. Что является характерной особенностью заправочных супов?
3. Для чего томатное пюре пассеруют с жиром? 15
4. Какие виды пассерования муки знаете вы?
5. Как подготовить свеклу для приготовления борща украинского?
6. В чем особенность приготовления борща украинского?
7. С чем падают борщ украинский?

8. Чем отличается борщ московский от борща сибирского?

9. Какова температура подачи супов, оформление, сроки хранения, реализация?

### Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Составление технологичес кой схемы	Решение задач	Вопросы для самоконтрол я	Итого
		1-5б.	1-5б.	1-5б.	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

### **Рекомендуемая литература:**

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

8. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

### **Интернет-ресурсы:**

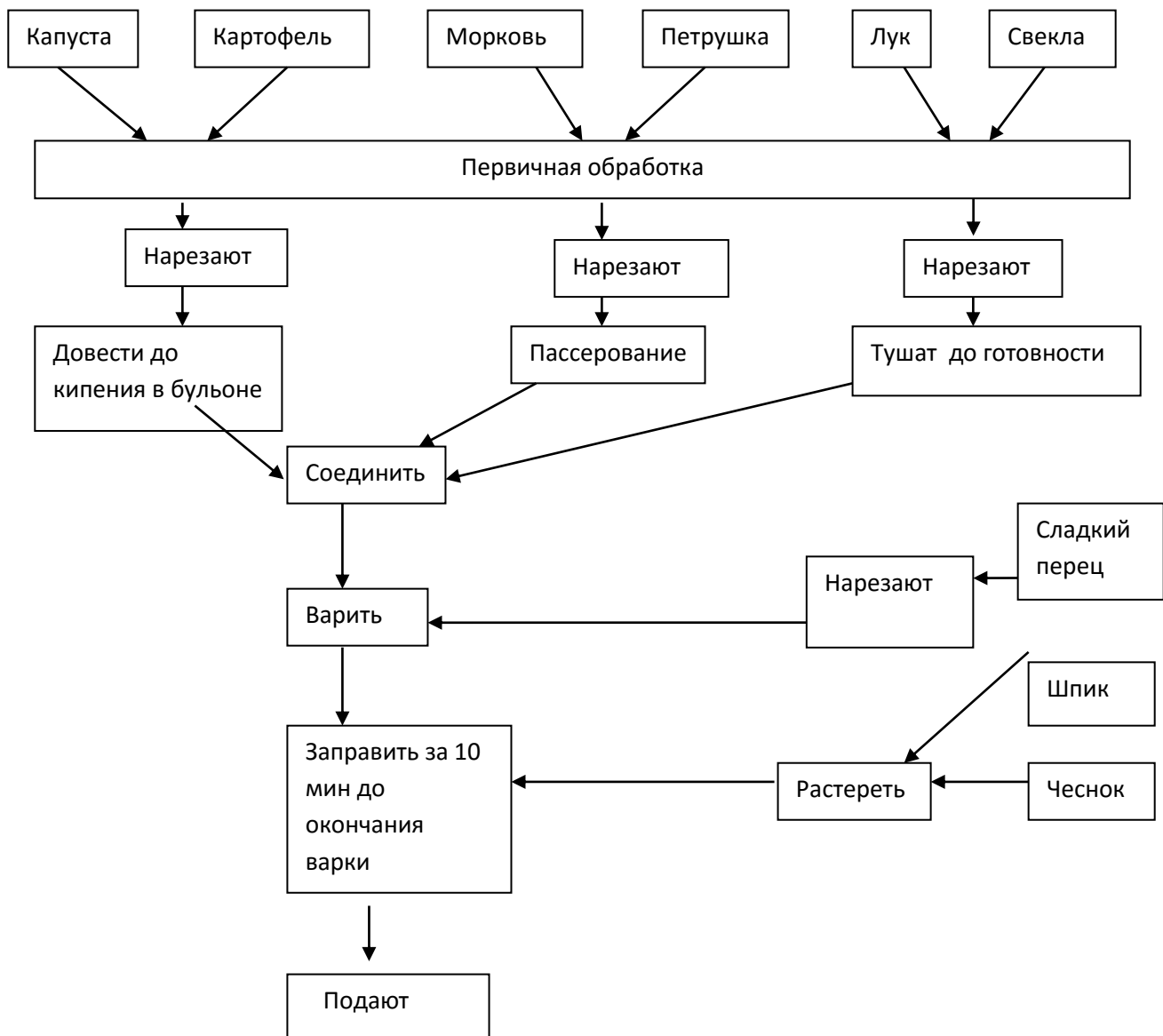
7. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

8. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: задача оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

Технологическая схема приготовления

Борщ украинский



ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №5

**Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом**

## Тема 1.4. Супы – пюре

Цель задания 1: Изучение рецептов, особенности приготовления и отпуска супов – пюре, развития навыков работы с нормативной документацией, с электронным учебником.

Задание 1. Заполните бракеражную таблицы по приготовлению супов – пюре.

Задание 2. Составление калькуляционной карточки.

Задание 3. Вопросы для самоконтроля.

### Методические указания по выполнению задания:

#### Заполнение бракеражной таблицы.

Для выполнения данного задания необходимо знать:

- 1) Технологический процесс приготовления супов – пюре
- 2) Процессы, происходящие при тепловой и механической кулинарной обработке
- 3) Нормативную документацию данного блюда

Вид брака	Причины брака	Способы устранения и предупреждения
Наличие непротертых овощей, продуктов		
Суп не доведен до вкуса		
Эстетично не оформлен		
Внешний вид блюда не соответствует данному блюду		

#### Составление калькуляционной карты

Для выполнения данного задания:

- 1) Необходимо изучить нормативную документацию;
- 2) Знать стоимость данного блюда за 1кг

19

#### Калькуляционная карта

Наименование блюда:

Наименование сырья	Норма на 1 кг	Цена за 1 кг руб/коп	Сумма руб/коп

Стоимость набора			
Продажная цена блюда			
Выход, г:			

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. В чем пищевая ценность супов - пюре?
2. В чем особенность приготовления супов – пюре?
3. Какой инвентарь, посуда используется для приготовления супов – пюре?
4. Как оформляют, сервируют, отпускают супы – пюре?
5. Из каких ингредиентов готовят супы - пюре?
6. Что служит основой для приготовления супа - пюре?
7. На чем хранят супы – пюре во избежание выкипания, переваривания, подгорания?

При необходимости запишите в тетрадь вопросы для консультации с преподавателем.

**Критерии оценивания задания**

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Заполнение бракеражной таблицы	Составление калькуляцио нной карты	Вопросы для самоконтрол я	Итого
		1-5б.	1-5б.	1-5б.	
1.					
2.					
3.					
4.					
5.					
6.					
7.					
8.					

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л. Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

9. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

7. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

8. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: вопросы на ответы оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №6

## **Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом**

### **Тема 1.4. Молочные супы**

Цель: Изучение рецептуры, особенности приготовления и отпуска молочных супов, навыков работы с электронной книгой.

Задание 1. Ответить на контрольные вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и электронного учебного пособия по теме «Молочные супы», ресурсы сети Интернет.

Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Молочные супы».

### **Методические указания по выполнению задания:**

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

### **Контрольные вопросы:**

1. В чем особенность приготовления супа молочного?
2. Как подготовить крупу для приготовления супа с крупой?
3. Как подготовить макаронные изделия для приготовления супа молочного с макаронными изделиями?
4. Как подготовить овощи для приготовления супа молочного с овощами?
5. Какова температура подачи молочного супа?
6. Каков срок реализации молочного супа?
7. Какова оценка качества готовой кулинарной продукции?
8. Каковы правила организации подготовки рабочего места в соответствии с технологическим процессом?
9. Каковы правила оформления, отпуск молочных супов?
10. Что является основой для приготовления молочных супов?

**Электронный ТЕСТ** можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Молочные супы». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.

При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте). 22

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?



При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

### Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Контрольные вопросы	Итого
		1-5б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

### Рекомендуемая литература:

1 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

10. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: 23

учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

### **Интернет-ресурсы:**

7. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

8. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

**Форма отчетности:** ответы на вопросы оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №7

## **Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом.**

### **Тема 1.5. Сладкие супы**

Цель задания: Изучение рецептов, особенности приготовления и отпуска сладких супов, навыков работы с электронной книгой.

Задание 1. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Сладкие супы».

Задание 2. Вопросы для самоконтроля.

#### **Методические указания по выполнению задания:**

#### **Это задание можно выполнить двумя способами:**

1. Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Сладкие супы». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

#### **Вопросы для самоконтроля:**

1. Какова особенность приготовления сладких супов?
2. Какие ингредиенты используют для приготовления сладких супов?
3. Как подготовить крахмал для приготовления сладких супов?
4. С чем падают сладкие супы?
5. Какие гарниры подают к сладким супам?

## Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Вопросы для самоконтрол я	Итого
		1-5б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

### Рекомендуемая литература:

1 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4. Зобов, А.И. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

11. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

### **Интернет-ресурсы:**

7. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

8. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: ответы на вопросы оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

#### ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №8

### **Раздел 1. Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом.**

#### **Тема 1. 6. Приготовления холодных супов.**

Цель: Изучение рецептов, особенности приготовления и отпуска холодных супов, навыков работы с электронной книгой по теме «Холодные супы»

Задание 1. Решение кроссворда.

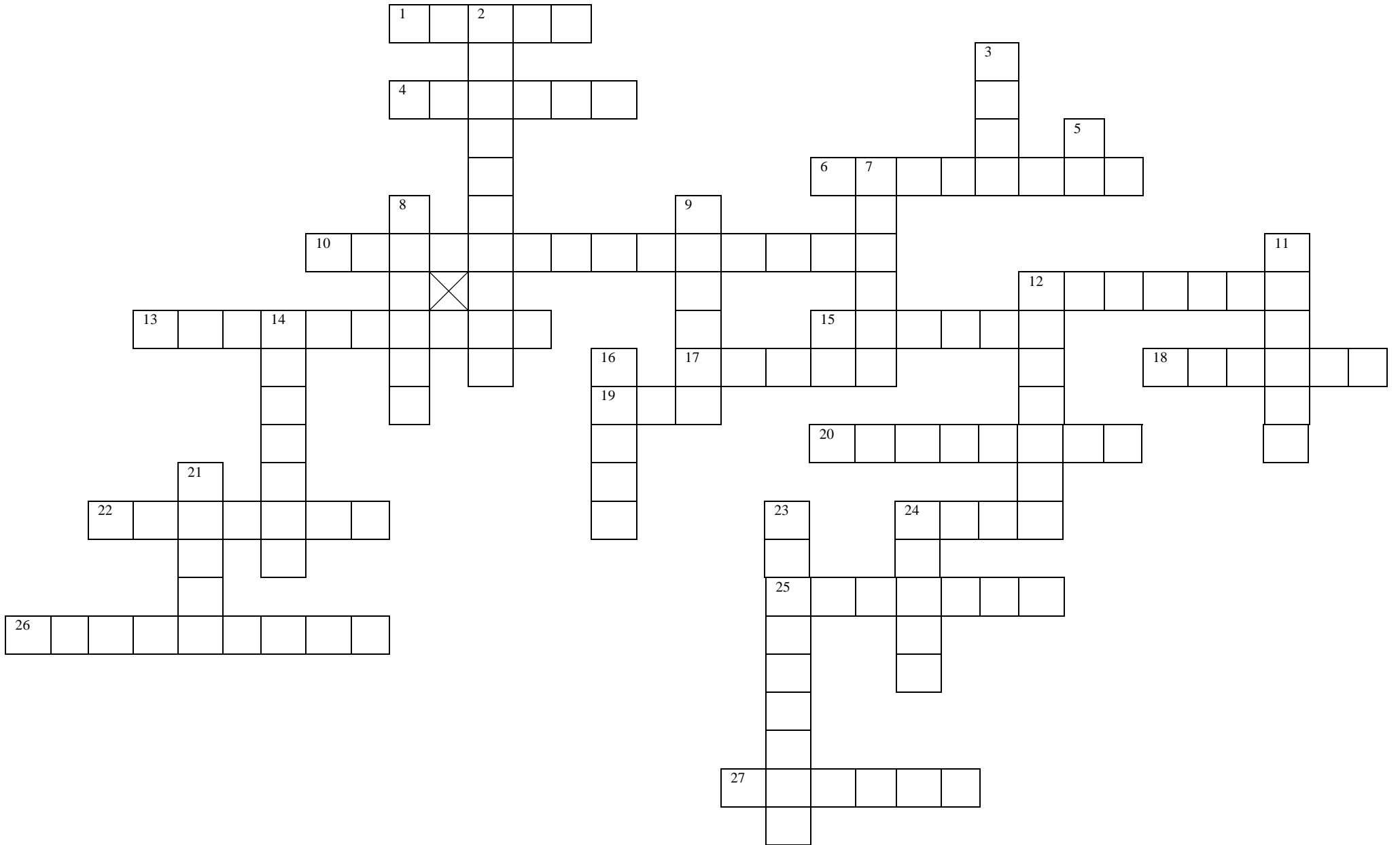
Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Холодные супы»

### **Методические указания при выполнении задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

#### **Решение кроссворда**

Данное задание выполняется на раздаточном материале. Необходимо ответить на вопросы и ответы записать в поля кроссворда с соответствующим номером вопроса, положением горизонтальных и вертикальных линий.

### **Кроссворд для самостоятельной работы по теме «Приготовление бульонов, отваров, супов в соответствии с технологическим процессом»**





По горизонтали:

1. Национальный грузинский суп, готовят только из говядины.
4. В украинский борщ перед подачей со шпиком растирают.
6. Разновидность борща, где при подаче отдельно подают крупеник или гречневую кашу, в борщ добавляют свинокопчености.
10. При длительном кипении происходит процесс распада жиров.
12. Используют для осветления бульонов.
13. Разновидность холодных супов, при отпуске кладут половинку варёного яйца.
15. Блюдо, отличающееся от борща, предназначением для постного стола.
17. Солянку сборную мясную при отпуске подают с очищенным.
18. Мелкие поджаристые хрустящие сухарики для еды с суп – пюре.
19. Рыбный суп.
20. При подаче рассольника московского отдельно подают.
22. Для получения необходимой консистенции сладкие супы заправляют.
24. Лёгкие вытопки жира с незначительным содержанием белков, экстрактивных веществ того или иного продукта появляющегося на поверхности жидкой среды при тепловой обработке.
25. «Белила» для щей.
26. Разновидность борща, в состав которого входит фасоль.  
Подают с фрикадельками.
27. Блюдо узбекской кухни, состоит из мяса – овощной части и лапши.

По вертикале:

2. Один из основных русских супов, отличительной чертой которого являются обязательно солёные огурцы.
3. Жидкой основой холодных супов является.
5. Классическое национальное русское блюдо, основной компонент, которых является капуста.
7. Чтобы придать суп – пюре хороший вкус и нежную консистенцию, их заправляют.
8. Отвар, полученный при варке в воде мяса, птицы, костей рыбы
9. Основной компонент борщей.
11. Плотная часть супа.
12. Летнее холодное блюдо на квасе.
14. Сильно крепкий уваренный бульон из мяса, дичи, сваренный на костном бульоне.
16. Узбекское наименование мясных супов. «Жареный суп» густой, тёмный, мутный, с добавлением сухофруктов.
21. Русское обозначение бульона с XVI - XVIIIв.
23. Один из видов русских печёных пирожков, подаваемых специально кразного рода супам.
24. Азербайджанский национальный суп из молодой баранины, приготовленный в глиняной посуде.

### Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Степень решения кроссворда и правильность ответов на поставленные вопросы Макс. - 10 баллов	- полнота раскрытия вопросов; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Оригинальность и целостность выполнения творческого задания Макс. - 10 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам; - привлечение новейших работ по дизайну и оформлению творческого задания (журнальные публикации, интернет-ресурсов и т.д.).
3. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 5 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
4. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

#### Конвертация полученных баллов в оценку

- 27 -- 30 баллов – «отлично»;
- 26 – 22 баллов – «хорошо»;
- 21 – 17 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 17 балла – «неудовлетворительно»

#### Данное задание можно выполнить двумя способами:

1. Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Холодные супы». В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.



1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
12. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

7. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
8. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: ответ оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

**ЗАДАНИЕ****ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №9****Раздел 2 Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом****Тема 2.1 Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов**

Цель задания: Закрепление знаний по теме «Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов», развитие мыслительной деятельности обучающихся, умение сравнивать анализировать.

Задание 1. Заполнить таблицу, используя записи в конспекте; материал учебника и электронного учебного пособия по теме «Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов», ресурсы сети Интернет.

Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов»

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

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполнить таблицу:

Наименование соусов	Температура	Цвет соуса	Жидкая основа	Консистенция

	подачи			
Основной красный				29
Основной белый				
Грибном отваре				
Молочные соусы				
Сметанные соусы				

**Данное задание можно выполнить двумя способами:**

Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Сырье и полуфабрикаты для приготовления соусов»

1. В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

**Критерии оценивания задания**

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Заполнение таблицы	Итого
		1-5б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			

6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

2.Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

3.Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4.Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

13. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

6.Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

7. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

8.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: таблица оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №10

**Раздел 2.Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом.**

**Тема 2.2.Технологический процесс приготовления основного белого, красного соуса и их производные.**

Цель: Закрепление знаний по теме «Технологический процесс приготовления основного белого, красного соуса и их производные», умение производить расчеты, с учетом сезонности, совместимости, взаимозаменяемости продуктов.

Задание 1. Произвести расчеты количества продуктов для приготовления соусов.

Задание 2. Ответить на контрольные вопросы.

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

**Решение задач:**

31

Чтобы выписать продукты для приготовления соуса, следует:

1. Определить количество соуса для заданного количества порций: количество соуса(г), указанное в рецептуре на 1 порцию блюда, умножить на заданное количество порций.
2. Рассчитать количество продуктов для приготовления необходимого количества соуса: количество продуктов, указанное в рецептуре на 1000 г соуса, перевести в кг и умножить на требуемое количество соуса.

Формулируем задачу:

Выписать продукты для приготовления 100 порций соуса красного основного к котлетам в ноябре.

1. Находим количество соуса к 1 порции котлет по рецептуре № 658: 50 г; переводим в кг: 0,05 кг.
2. Определяем количество соуса красного основного, которое требуется к 100 порциям котлет по рецептуре № 824:  $0,05 \cdot 100 = 5$  кг.
3. Рассчитываем количество продуктов для приготовления 5 кг соуса красного основного, заполняя таблицу в соответствии с рецептурой № 824

№ п/п	Наименование продуктов	Количество продуктов на 1000г, г	Количество продуктов на 1000 г бульона коричневого № 822, г	Количество продуктов на 5 кг соуса, кг
1	Жир животный	20		
2	Мука пшеничная	50		
3	Томатное пюре	100	160	
4	Морковь	100	15	
5	Лук репчатый	24	14	
6	Сахар	15		
7	Кости пищевые	4	50	
8	Петрушка корень		16	

Ниже приведены варианты задач:

Вариант 1.

Выписать продукты для приготовления 50 порций соуса красного основного к котлетам в декабре.

Вариант 2.

Выписать продукты для приготовления 35 порций соуса белого основного к птице припущенной в январе.

32

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

**Контрольные вопросы:**

1. Какова оценка качества ингредиентов для приготовления соуса основного белого, красного?
2. Какая пассеровка используется для приготовления красного основного соуса?
3. Какая пассеровка используется для приготовления белого основного соуса?
4. Чем соус томатный отличается от красного основного?
5. Каковы способы хранения горячих соусов?
6. Какова оценка качества соусов?

**Критерии оценивания задания**

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Контрольные вопросы	Итого
		1-5б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			

7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

33

1 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

2.Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

3.Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4.Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

14. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

6.Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н. Э. Харченко. – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

#### **Интернет-ресурсы:**

7. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

8.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: ответ 1 оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №11

## **Раздел 2 Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом**

### **Тема 2.2 Технологический процесс приготовления молочных, сметанных соусов, производные.**

Цель: Изучение рецептов, особенности приготовления соусов молочных, сметанных, их производные, отличительная особенность, развитие мыслительной деятельности обучающихся.

Задание 1. Ответить на контрольные вопросы.

Задание 2. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Технологический процесс приготовления молочных, сметанных соусов, производные».

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

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

**Контрольные вопросы:**

1. Какова оценка качества основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления молочных, сметанных соусов, производных.
2. В чем особенность приготовления молочных, сметанных соусов, производных? 34
3. Назовите правила проведения и оформления бракеража готовой продукции.
4. Каковы дефекты, способы устранения и предупреждения соусов?
5. На какие виды делятся молочные соусы, в зависимости от густоты?
6. Что является для сметанных соусов, в качестве основы?
7. На какой пассеровке готовят сметанные соусы?
8. В каком соотношении сметаны и бульона используют для приготовления сметанных соусов?

Данное задание можно выполнить двумя способами:

Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Технологический процесс приготовления молочных, сметанных соусов, производные»

1. В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

**Критерии оценивания задания**

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Контрольные вопросы	Итого

		1-56.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Рекомендуемая литература:

1 Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М. : Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.

2.Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.

3.Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.

4.Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.

5.Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.

6.Харченко, Н. Э. Технология приготовления пищи. Практикум: учебное пособие / Н.Э Харченко – М. : Издательский центр «Академия», 2010. – 296 с.

**Интернет-ресурсы:**

7. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

8.Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пище промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: вопросы оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)



ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ №12

**Раздел 2 Приготовление соусов в соответствии с технологическим процессом**

**Тема 2.3. Технологический процесс приготовления яично – масляных соусов и масляных смесей, заправок (дрессингов) и маринадов.**

Цель: Изучение особенностей приготовления яично – масляных соусов, масляных смесей, заправок, маринадов, умение составлять технологическую карту, развитие мыслительной деятельности.

Задание 1. Ответить на вопросы электронного тестового задания по теме «Технологический процесс приготовления молочных, сметанных соусов, производные».

Задание 2. Составить технологическую карту на блюдо (соуса голландского).

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

36

Электронный ТЕСТ можно пройти, используя предложенное преподавателем Электронное учебное пособие «Технологический процесс приготовления яично – масляных соусов и масляных смесей, заправок (дрессингов) и маринадов»

1. В разделе «тесты» выбрать соответствующую тему, зарегистрироваться. Пройти тест.
2. При наличии у Вас выхода в Интернет можно пройти ТЕСТ на сайте преподавателя. В этом случае тест можно пройти в двух режимах: подготовка (самоконтроль) и экзамен (результаты вашего теста получит преподаватель по электронной почте).

Какие вопросы вызывают наибольшее затруднение?

При необходимости запишите в тетрадь непонятные вопросы для консультации с преподавателем.

**Составление технологической карты**

Работа должна быть выполнена в соответствии с таблицей. Для выполнения данного задания необходимо знать: нормативную документацию соответствующего блюда или соуса голландского.

**Технологическая карта №, колонка, год**

Продукты	Брутто на 1 порц.	Нетто на 1 порц.	Брутто на 10 порц.	Нетто на 10 порц.


Под таблицей указать:

технологический процесс приготовления блюда.

требования к качеству (внешний вид, цвет, запах, вкус, консистенция, температура подачи)

оформление и подача.

**Критерии оценивания задания**

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Оформление технологичес кой карты	Итого
		1-5б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

### Рекомендуемая литература:

1. Анфимова, Н.А. Кулинария: учебник / Н.А. Анфимова, Л.Л.Татарская. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 352 с.
2. Домарецкий, В.А. Технология продуктов общественного питания: учебное пособие / В.А. Домарецкий. – М. : ФОРУМ, 2008. – 400 с.
3. Елхина, В.Д. Механическое оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие: справочник / В.Д. Елхина. – М. : Издательский центр «Академия», 2006. – 336 с.
4. Зобов, А.И. Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий: для предприятия общественного питания / А.И. Зобов, В.А. Циганко. – М. : «И. К. Ц.», «ЛАДА», «Арий», 2006. – 680 с.
5. Матюхина, З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник / З.П. Матюхина, Э.П. Королькова. – М. : Издательский центр «Академия», 2007. – 272 с.
6. Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>
7. Стандарты из классификатора государственных стандартов из разделов для пищевой промышленности <http://www.dbfood.ru/>

Форма отчетности: ответ №1 оформляется в рабочих тетрадях, устно опрос-анализ работы с тестовым заданием. Компьютерное тестирование, электронные системы самоконтроля, использование средств Интернет – коммуникаций (электронная почта)

38

### **Соответствие суммарных баллов и академической оценки**

Общее количество набранных баллов	Академическая оценка
105 - 120	5 (отлично)
104 - 90	4 (хорошо)
89 - 75	3 (удовлетворительно)

### **Интерпретация академической оценки за внеаудиторную самостоятельную работу**

5 (отлично) – является для студента допуском к экзамену по ПМ 03 и может быть рассмотрена преподавателем, как «исключение» одного вопроса в билете.

4 (хорошо) - является для студента допуском к экзамену по ПМ 03.

3 (удовлетворительно) – является допуском к экзамену по ПМ 03.

В качестве допуска к экзамену на усмотрение преподавателя обучающемуся, может быть предложена дополнительная тестовая или контрольная работа.

