Государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение Иркутской области
"Тайшетский промышленно-технологический техникум"

Методические указания

по выполнению самостоятельных работ

к профессиональному модулю

Приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

образовательной программы (ОП)
по профессии СПО
43.01.09. Повар, кондитер

2018

Методические указания по выполнению самостоятельных работ профессионального модуля ПМ06 приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни разработаны на основе Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 43.01.09 Повар, кондитер

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Иркутской области "Тайшетский промышленно-технологический техникум".

Разработчик:
Шалаева С.А. преподаватель Государственного бюджетного профессионального образовательного учреждения Иркутской области "Тайшетского промышленно-технологического техникума".

Темы самостоятельных работ при изучении профессионального модуля ПМ06 приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни

№	Форма работы	Тема	Количество часов
1	презентация	«Блюда национальных кухонь жителей Сибири»	1
2	Составление технологической схемы	схема приготовления блюда «Борщ Сибирский»	1
3	Составление технологической схемы	схема приготовления блюда « Суп полевой»	1
4	Составление технологической схемы	схема приготовления блюда «Уха рыбацкая»	1
5	Составление технологической схемы	схема приготовления блюда « Окрощка»	1
6	Презентация по теме	Использование местной сырьевой базы	1
7	Презентация	Мясо диких животных	1
8	Презентация	Путешествии по Бурятии. Бурятская кухня - что из чего»	1
9	Презентация по теме	Сибирская национальная кухня»	1
	Презентация	«Рецепты от Байкальских рыбаков» все о омуле	1
	итого		10

Пояснительная записка

Программа профессионального модуля является частью основной профессиональной образовательной программы в соответствии с ФГОС СПО 43.01.09. ПМ06 приготовление кулинарной и кондитерской продукции региональной кухни соответствующих профессиональных компетенций (ПК)

ПК 3.1. Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, закусок в соответствии с инструкциями и регламентами.

ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок разнообразного ассортимента

ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов разнообразного ассортимента.

ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации бутербродов, канапе, холодных закусок разнообразного ассортимента.

ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья разнообразного ассортимента.

ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи разнообразного ассортимента.

Самостоятельная работа №1

Тема: Презентация «Блюда национальных кухонь жителей Сибири»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Самостоятельная работа №2

Тема: Составление технологической схемы «Борщ Сибирский»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Самостоятельная работа №3

Тема: Составление технологической схемы «Суп полевой»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Самостоятельная работа №4

Тема: Составление технологической схемы «Уха рыбацкая»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Самостоятельная работа №5

Тема: Составление технологической схемы «Окрошка»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Самостоятельная работа №6

Тема: Презентация «Использование местной сырьевой базы»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Самостоятельная работа №7

Тема: Презентация «Мясо диких животных»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Самостоятельная работа №8

Тема: Презентация «Путешествии по Бурятии. Бурятская кухня - что из чего»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Самостоятельная работа №9

Тема: Презентация «Сибирская национальная кухня»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Самостоятельная работа №10

Тема: Презентация ««Рецепты от Байкальских рыбаков» все о омуле»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Приложение №1

Общие правила оформления презентаций

Общие требования:

1. На слайдах должны быть только тезисы, ключевые фразы и графическая информация (рисунки, графики и т.п.) – они сопровождают подробное изложение мыслей докладчика, но не наоборот;
2. Количество слайдов должно быть не более 20;
3. При докладе рассчитывайте, что на один слайд должно уходить в среднем 1,5 минуты;
4. Не стоит заполнять слайд большим количеством информации. Наиболее важную информацию желательно помещать в центр слайда;
5. По желанию можно раздать слушателям бумажные копии презентации.

Примерный порядок слайдов:

- 1 слайд – Титульный (организация, название работы, автор, руководитель, рецензент, дата);
- 2 слайд – Вводная часть (постановка проблемы, актуальность и новизна, на каких материалах базируется работа);
- 3 слайд – Цели и задачи работы;
- 4 слайд – Методы, применяемые в работе;

- 5. слайд – Основная часть;
- n+1 слайд – Заключение (выводы);
- n+2 слайд – Список основных использованных источников;
- n+3 слайд – Спасибо за внимание! (подпись, возможно выражение благодарности тем, кто руководил, рецензировал и/или помогал в работе).

Правила шрифтового оформления:

1. Рекомендуется использовать шрифты с засечками (**Georgia**, **Palatino**, **Times New Roman**);
2. Размер шрифта: 24-54 пункта (заголовок), 18-36 пунктов (обычный текст);
3. Курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы используются для смыслового выделения ключевой информации и заголовков;
4. Не рекомендуется использовать более 2-3 типов шрифта;
5. Основной текст должен быть отформатирован по ширине, на схемах – по центру

Правила выбора цветовой гаммы:

1. Цветовая гамма должна состоять не более чем из 2 цветов и выдержана во всей презентации. Основная цель – читаемость презентации;
2. Желателен одноцветный фон неярких пастельных тонов (например, светло-зеленый, светло-синий, бежевый, светло-оранжевый и светло-желтый);
3.
4. Цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться, белый текст на черном фоне читается плохо);
5. Оформление презентации не должно отвлекать внимания от её содержания.

Графическая информация:

1. Рисунки, фотографии, диаграммы должны быть наглядными и нести смысловую нагрузку, сопровождаться названиями;
2. Изображения (в формате **jpg**) лучше заранее обработать для уменьшения размера файла;
3. Размер одного графического объекта – не более 1/2 размера слайда;

4. Соотношение текст-картинки – 2/3 (текста меньше чем картинок).

5. **Анимация:**

1. Анимация используется только в случае необходимости.

2. **Критерии оценки**: раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).
3. **Контроль выполнения**: сдача презентации в электронном виде.

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5
Минимальное количество–10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения	10
Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	10
Текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы	15
Слайды представлены в логической последовательности	10
Эстетическое оформление презентации	10

4. **Оценка:**
5. «5» – 90-100 баллов; «3» – 50-60 баллов;
6. «4» – 70-60 баллов; «2» – менее 50 баллов

Приложение №2

Теоретическая часть

Технологическая схема приготовления блюд составляется на каждое блюдо, кулинарное (кондитерское изделие) на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

Главной целью разработки технологической схемы является соблюдение поварами и кондитерами технологии приготовления блюд, кулинарных (кондитерских) изделий на всех стадиях технологического процесса.

В технологической схеме приводятся:

· перечень сырья, необходимого для приготовления блюда;

· технологические операции приготовления блюда (от первичной обработки сырья до тепловой обработки полуфабрикатов);

· все параметры технологических процессов (температурный режим, время обработки, формы нарезки продуктов и т.д.)

· отпуск и подача готового блюда.

Контроль выполнения: сдача построенных технологических схем

№ п/п	Требования к оцениванию	Соответствие/ Несоответствие
	Схема построена в логической последовательности Логика построения отсутствует	10 4
	Схема располагается малыми логическими блоками Схема располагается абстрактно	5 3
	Присутствует оригинальность в построении схемы Оригинальность в построении схемы отсутствует	5 3
	Соблюдение требований к построению технологической схемы	5 3

Оценка:

24-25 баллов – «5»;

23-19 баллов – «4»;

14-18 баллов – «3»

Менее 13 баллов – «2».

Используемая литература:

1. Анфимова Н.А. «Кулинария» М., «ACADEMA» 2012г

2. Ботов М.И. Елхина В. Д. Голованов О.М. «Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М., «ACADEMA» 2011г

3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания»М., «ACADEMA» 2009г

4. Матюхина З.П. Королькова Э.П. «Товароведение пищевых продуктов» М., «ACADEMA» 2011г

5. Похлебкин В.В. – Кулинарный словарь. – «Классики кулинарного искусства». – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2008г

6. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под редакцией Ф.Л. Марчука; Комитет Российской федерации по торговле, 1994г

7. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» М., «ACADEMA» 2010г

8. Журналы:

«Секреты кулинарии», «Ресторатор», «Гастроном», «Шеф», «Питание и общество» «Трюфель», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости»,

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/