**1.Пояснительная записка**

Самостоятельная учебная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская, научно-исследовательская деятельность обучающихся, выполняемая по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Методические рекомендации для обучающихся по организации самостоятельной работы составлены в соответствии с учебным планом, рабочей программой по учебной дисциплине/профессиональному циклу профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Целью методических рекомендаций является оказание помощи обучающимся в выполнении самостоятельной учебной работы по профессиональному циклу профессии: 43.01.09 Повар, кондитер.

Настоящие методические рекомендации содержат задания, которые позволяют обучающимся самостоятельно овладеть знаниями, профессиональными умениями, опытом творческой и исследовательской деятельности, и направлены на достижение следующих результатов:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код | | Наименование общих компетенций |
| ОК 01. | | Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам |
| ОК 02. | | Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности |
| ОК.03 | | Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие |
| ОК.04 | | Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами |
| ОК.05 | | Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста |
| ОК.06 | | Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей |
| ОК.07 | | Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях |
| ОК.09 | | Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности |
| ОК.10 | | Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций | |

*1.1.2. Профессиональные компетенции:*

|  |  |
| --- | --- |
| Код | Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций |
| ВД 4 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.1. | Подготавливать рабочее место, оборудование, сырье, исходные материалы для приготовления холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 4.2. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.3. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента |
| ПК 4.4. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных напитков разнообразного ассортимента |
| ПК 4.5. | Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации горячих напитков разнообразного ассортимента |

|  |  |
| --- | --- |
| ***Практический опыт*** | подготовке, уборке рабочего места, выборе, подготовке к работе, безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов;  выборе, оценке качества, безопасности продуктов, полуфабрикатов, приготовлении, творческом оформлении, эстетичной подаче холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  упаковке, складировании неиспользованных продуктов;  порционировании (комплектовании), упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности готовой продукции;  ведении расчетов с потребителями |
| ***Умения*** | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места повара, выбирать, подготавливать к работе, безопасно эксплуатировать технологическое оборудование, производственный инвентарь, инструменты, весоизмерительные приборы с учетом инструкций и регламентов;  соблюдать правила сочетаемости, взаимозаменяемости продуктов, подготовки и применения пряностей и приправ;  выбирать, применять, комбинировать способы приготовления, творческого оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных;  порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос, хранить с учетом требований к безопасности готовой продукции |
| ***Знания*** | требования охраны труда, пожарной безопасности, производственной санитарии и личной гигиены в организациях питания;  виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними;  ассортимент, требования к качеству, условиям и срокам хранения, рецептуры, методы приготовления, варианты оформления и подачи холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков, в том числе региональных;  нормы расхода, способы сокращения потерь, сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении и хранении;  правила и способы сервировки стола, презентации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента, в том числе региональных |

**2.Тематический план самостоятельных работ.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование разделов(тем) | Вид самостоятельной работы | |
| **Раздел модуля 1.** **Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента** | | |
| *Тема 1.1Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранению холодных и горячих десертов, напитков* | *1.Составление опорного конспекта*  Ресурсосберегающие технологии при подготовке сырья при приготовлении хранению холодных и горячих десертов, напитков.( 2 часа)  *2. Составление опорного конспекта*  Методы темперирования.  *3. Составление таблицы*  Сроки храненияхолодных и горячих десертов, напитков ( 2 часа)  *4. Подготовка к контрольной работе.( 1 час)* | |
| **Итого:** | **7 часов** | |
| *Тема 1.2.Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков* | 1. *Создание компьютерной презентации*   Новые виды технологического оборудования, инвентаря, инструментов, по приготовлению, хранению, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.( 4 часа)  *2.Составление  таблицы*  Использования оборудования, инвентаря для приготовления, хранения, подготовке к реализации холодных и горячих десертов, напитков.( 2 часа)  *3.Составление таблицы*  Посуда, используемая для подачи  холодных и горячих десертов, напитков ( 2 часа)  *4 Создание компьютерной презентации*  «Варианты сервировки, оформления и подачи холодных напитков» ( 2 часа)  *5. Составление опорного конспекта*  « Организация реализации на вынос холодных и горячих десертов, напитков.( 2 часа).  6. *Составление опорного конспекта*  « Санитарно –гигиенические требования к реализации на вынос холодных и горячих десертов, напитков ( 2 часа).  *7.Составление таблицы*  « Оборудование используемое для оформления холодных и горячих десертов, напитков» ( 2 часа).  8. *Подготовка к зачету.( 1 час)* | |
| **Итого:** | **17 часов** | |
| **Всего:** | **24 часа** | |
| **Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов** | | |
| *Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента* | *1.Создание компьютерной презентации* Техника декорирования фруктовых десертов ( 2 часа)   1. *Составление опорного конспекта*Ассортимент холодных десертов. ( 2 часа). 2. *Составление опорного конспекта*Регионльные холодные сладкие блюда.( 2 часа). 3. *.Составление таблицы*Дефекты холодных десертов. ( 2 часа). 4. *Составление таблицы* Правила подачи холодных сладких блюд.( 2 часа). | |
| **Игото:** | **10 часов** | |
| *Тема 2.1. Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов* | 1. *Составление опорного конспекта*  Современные тенденции в оформлении и подаче горячих сладких блюд и десертов ( 2 часа)  2.*Составление опорного конспекта*Ассортимент горячих десертов. ( 2 часа).  3.*Составление опорного конспекта*Регионльные горячие сладкие блюда.( 2 часа).  4*.Составление таблицы*Дефекты горячих десертов. ( 2 часа).  5.*Создание таблицы* Правила подачи горячих сладких блюд.( 2 часа) | |
| **Игото:** | **10 часов** | |
| **Раздел модуля 3. Приготовление и подготовка к реализации холодных и горячих напитков разнообразного ассортимента** | | |
| *Тема 3.1 Приготовление, подготовка к реализации холодных напитков сложного ассортимента* | | 1. *Составление опорного конспекта*  Современные тенденции в оформлении и подаче напитков  ( 2 часа)  2.*Составление опорного конспекта*Ассортимент холодных напитков. ( 2 часа).  3.*Составление опорного конспекта*Регионльные холдные напитки.( 2 часа).  4*.Составление таблицы*Дефекты холодных напитков. ( 2 часа).  5.*Создание таблицы* Правила подачи холлдных напитков.( 2 часа.  6. Подготовка к контрольной работе ( 1 час) |
| **Игото:** | | **11 часов** |
| *Тема 3.2 Приготовление, подготовка к реализации горячих напитков сложного ассортимента* | | 1. *Составление опорного конспекта* Роль сладких блюд в питании  ( 2 часа)  2.*Составление опорного конспекта*Ассортимент горячих напитков. ( 2 часа).  3.*Составление опорного конспекта*Региональные горячие напитки.( 2 часа).  4*.Составление таблицы*Дефекты горячих напитков. ( 2 часа).  5.*Создание таблицы* Правила подачи горячих напитков.( 2 часа.  6. Подготовка к контрольной работе ( 1 час) |
| **Игото:** | | **11 часов** |
| **Всего:** | | **42часа** |