МИНИСТЕРСТВО ОБЩЕГО И ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ РОСТОВСКОЙ ОБЛАСТИ

государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Ростовской области

«Среднеегорлыкское профессиональное училище № 85».

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**К ВЫПОЛНЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНЫХ САМОСТОЯТЕЛЬНЫХ РАБОТ СТУДЕНТОВ**

 **ПО МДК.05.01 Организация приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

**МДК.05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий**

с.Средний Егорлык

**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 |
| ВД 5 | Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.1. | Подготавливать рабочее место кондитера, оборудование, инвентарь, кондитерское сырье, исходные материалы к работе в соответствии с инструкциями и регламентами |
| ПК 5.2. | Осуществлять приготовление и подготовку к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| ПК 5.3. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента |
| ПК 5.4. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| ПК 5.5. | Осуществлять изготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов 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, хранении фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов;подготовке отделочных полуфабрикатов промышленного производства;приготовлении, подготовке к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;порционировании (комплектовании), эстетичной упаковке на вынос, хранении с учетом требований к безопасности;ведении расчетов с потребителями |
| Умения | рационально организовывать, проводить уборку рабочего места, выбирать, подготавливать, 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 подготовки сырья, замеса теста, приготовления фаршей, начинок, отделочных полуфабрикатов, формования, выпечки, отделки хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;хранить, порционировать (комплектовать), эстетично упаковывать на вынос готовые изделия с учетом требований к безопасности |
| 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, рецептуры, требования к качеству, условия и сроки хранения хлебобулочных, мучных кондитерских изделий;методы подготовки сырья, продуктов, приготовления теста, отделочных полуфабрикатов, формовки, варианты оформления, правила и способы презентации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе региональных;правила применения ароматических, красящих веществ, сухих смесей и готовых отделочных полуфабрикатов промышленного производства;способы сокращения потерь и сохранения пищевой ценности продуктов при приготовлении |

**2.Тематический план самостоятельных работ.**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование разделов(тем) | Вид самостоятельной работы |
| **Раздел модуля 1.** Организация процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| *Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий*  | *1.Составление опорного конспекта* «Современные методы приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий». 2 часа2. *Составление схем* «Дозирование сырья при приготовления, мучныхкондитерских изделий». 2 часа3. *Составление компьютерной презентации* «Использование жидких дрожжей при производстве хлебобулочных, мучных кондитерских изделий».2 часа*4.Составление компьютерной презентации* «Современные технологии производства кондитерских изделий с использованием современных пищевых волокон». 2 часа5. *Составление таблицы «*Сроки хранения и реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий» 2 часа.6. *Составление схем* «Организация приемного контроля в кондитерском цехе». 2 часа |
| *Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, оформлению и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий* | *1.Составление компьютерной презентации* «Современное оборудование кондитерского цеха.» 2 часа2. *Составление таблицы «*Критерии окончания срока хранения кондитерских и хлебобулочных изделий.» 2 часа3. *Составление схем* Контроль качества продукции кондитерского цеха 2 часа4. *Составление схем* «Мероприятия по снижению потерь в кондитерском производстве.» 2 часа5. |
| *Тема 1.3.Виды, классификация и ассортимент кондитерского сырья и продуктов* | *1.Составление опорного конспекта*«Пшеничная мука и ее современныеаналоги»2. *Составление опорного конспекта* «Современное сырье, применяемоев хлебопекарном и кондитерскомпроизводстве для улучшения качества структуры изделий»,3. *Составление компьютерной презентации* «Нетрадиционные разрыхлители теста» |
| Раздел модуля 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий |
| *Тема 2.1. Виды, классификация и ассортимент отделочных полуфабрикатов* | *1.Составление компьютерной презентации* Отделочные полуфабрикаты из продуктов и смесей промышленного производства. |
| *Тема 2.2. Приготовление сиропов и отделочных полуфабрикатов на их основе* | *1.Составление таблицы* Сравнительная характеристика сиропов. 2. *Составление структурных схем* Приготовления сиропов.3. *Составление структурных схем* Приготовления помадки.4. *Составление компьютерной презентации* Возможные трудности при изготовлении карамели. |
| *Тема 2.3.Приготовление глазури* | *1.Составление таблицы* Варианты использования глазури |
| *Тема 2.4. Приготовление, назначение и подготовка к использованию кремов* | *1.Составление опорного конспекта* Использование пищевых кислот при приготовлении кремов.2. *Составление таблицы* «Элементы декора изкрема» |
| *Тема 2.5. Приготовление сахарной мастики и марципана* | *1.Составление таблицы* Дефекты причины их возникновения при приготовлении мастики |
| *Тема 2.7Отделочные полуфабрикаты промышленного производства* | *1.Составление опорного конспекта* Ароматизированные или нейтральные гели. |
| Раздел модуля 3Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента  |
| *Тема 3.1. Классификация и ассортимент хлебобулочных изделий и хлеба* | *1.Составление компьютерной презентации* Улучшители хлебобулочных изделий |
| *ема 3.2. Приготовление начинок и фаршей для хлебобулочных изделий* | *1.Составление таблицы* Санитарные требования, предъявляемые к приготовлению фаршей |
| *Тема 3.3. Приготовление различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба* | *1.Составление компьютерной презентации* Вспомогательные материалы для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий.2. *Составление таблицы* Дефекты дрожжевого теста, причины их возникновения и способы их устраенения.3. *Составление опорного конспекта* Виды заквасок используемых для приготовления хлеба*.**4. Составление таблицы* Дефекты сдобного пресного теста и причины их возникновения.5. *Составление схем* Технология слоение дрожжевого теста. |
| *Тема 3.4.Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.* | *1.Составление компьютерной презентации* «Хлеб – всему голова» |
| Раздел модуля 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента |
| *Тема 4.1. Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста* | *1.Составление таблицы* Виды теста по консистенции2. *Составление таблицы* Органолептическая оценка выпеченных полуфабрикатов. |
| *Тема 4.2. Приготовление и оформление и подготовка к реализации мучных кондитерских изделий из пресного, пресного слоеного и сдобного пресного теста разнообразного ассортимента*  | *1.Составление таблицы* Взаимозаменяемость сырья при приготовлении мучных кондитерских изделий.2. *Составление компьютерной презентации* Технология приготовления пряничных сувениров.*3.Составление опорного конспекта* «Кондитерский инвентарь для формования печенья».*4.Составление компьютерной презентации*« Виды бисквитов».*5.Составление таблицы* Дефекты заварного теста и причины их возникновения.*6.Составление таблицы* Дефекты слоеного теста и причины их возникновения.7. *Составление опорного конспекта* Полуфабрикаты из сахарного теста.8. *Составление таблицы* Дефекты воздушного теста и причины их возникновения. |
| Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента |
| *Тема 5.1. Изготовление и оформление пирожных* | *1.Составление опорного конспекта*« Процессы отделки пирожных» 2. *Составление компьютерной презентации* Современные методы украшения пирожных.3. *Составление таблицы* Дефекты в процессе приготовления пирожных и причины их возникновения .  |
| *Тема 5.2. Изготовление и оформление тортов* | *1.Составление компьютерной презентации* Новые технологии оформления тортов2 *Составление компьютерной презентации* «Варианты оформления тематических тортовпооднойизтем(детский,свадебный,юбилейный, на «День Святого Валентина»,День Матери…) |

**3. Рекомендации по выполнению различных видов самостоятельной работы**

***3.1.Составление опорного конспекта***— представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. Опорный конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами. Основная цель опорного конспекта— облегчить запоминание. В его составлении используются различные базовые понятия, термины, знаки (символы) — опорные сигналы. Опорный конспект — это наилучшая форма подготовки к ответу и в процессе ответа. Составление опорного конспекта к темам особенно эффективно у студентов, которые столкнулись с большим объемом информации при подготовке к занятиям и, не обладая навыками выделять главное, испытывают трудности при ее запоминании. Опорный конспект может быть представлен системой взаимосвязанных геометрических фигур, содержащих блоки концентрированной информации в виде ступенек логической лестницы; рисунка с дополнительными элементами и др.

***Алгоритм составления опорного конспекта.***

 1.Внимательно прочитайте текст

 2.Напишите название темы по которой составляется конспект.

 3.Ознакомьтесь с материалом и выберите основное.

4.Определите ключевые слов и понятия, которые отражают суть темы. Выберете подтемы.

 5.Разделите материал на абзацы.

1. Оформите конспект с помощью цветных ручек, маркеров. Подчеркните главное.

***3.2.Составление компьютерной презентации***— 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. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов). На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах. Оптимальным вариантом заключительного слайда представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

 ***Работа с литературой, нормативной и технологической документацией*** *-*работу с литературой, нормативной и технологической документацией начинают с составления перечня необходимых для проработки источников. Первым условием эффективной обработки документов является направленность, т. е. цель чтения, которая активизирует мышление, способствует лучшему пониманию и запоминанию прочитанного, делает восприятие информации более целенаправленной. Обработка информации требует творческого подхода, вдохновения. Именно благодаря этому повышается эффективность работы с литературой. Внимательность, сосредоточенность над текстом во многом определяют качество проработки информации. Важный фактор успешности работы с информацией - ***самостоятельность.***Каждый абзац, страница прочитанного должны быть без спешки проанализированные, обдуманные применительно к поставленной цели. Только вдумчивый, самостоятельный анализ прочитанного даст возможность убедиться в своих суждениях, закрепить мысль, понятие, представление. Очень важным фактором во время проработки литературы может стать ***настойчивость***и ***систематичность.***Часто, особенно читая сложный новый текст, трудно, а то и невозможно осознать его с первого раза. Приходится читать и перечитывать, пытаясь достичь полного понимания материала. Последовательное, систематическое чтение улучшает усвоение материала, что обрабатывается. Отвлечение срывает, нарушает логично настроенную мнению, вызывает усталость. Систематическое тщательное чтение по плану, с обдумыванием и анализом прочитанного гораздо продуктивнее бессистемного чтения. Производительность обработки информации существенно зависит от умственной работоспособности. После 1-2 часов непрерывного чтения обязательными должны быть перерывы на 5-7 минут, несложные физические упражнения, обтирания лицо теплой водой или усиленное глубокое дыхание, Все стимулирует центральную нервную систему и повышает работоспособность. Иногда, читая сложный текст, полезно отключиться на 2-3 минуты. Прорабатывая текст, нужно добиваться, чтобы любое место в нем было понятным. В отдельных случаях нужно не только понять, но и запомнить текст на определенный период времени. Всю информацию, полученную в процессе работы с литературными источниками, необходимо систематизировать, проанализировать и изложить в виде письменного обзора. Во время критического анализа информации различные идеи, факты, теории сравнивают между собой. В данном случае важно определить те этапы, на которых происходили изменения в ходе исследований, появились новые идеи, качественно изменили их направленность. В процессе активного анализа всегда возникают собственные соображения и мнения обучающегося, определяются наиболее актуальные вопросы, подлежащие исследованию в первую очередь. Обзор должен полно и систематизировано содержать изложение анализа проработанных литературных источников и полностью отражать состояние вопроса, которому посвящено исследование. Имеющиеся в нем сведения должны давать возможность объективно оценивать научный уровень исследования, правильно выбирать пути и средства достижения поставленной цели.

 ***Алгоритм создания презентации.***

1. Разработка сценария.
	1. Придумать структуру презентации.
	2. Для каждого слайда необходимо составить заголовок.
2. Отбор фото , видео и аудио материалов.
3. Выбор стиля.
4. Создание слайдов.

4.1. На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах.

4.2. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления.

4.3. Количество слайдов не менее 10.

 5. Настройка смены слайдов.

 6. Настройка анимации слайдов.

***3.3.Составление таблицы*** *—*это вид самостоятельной работы студента по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы. Формирование структуры таблицы отражает склонность студента к систематизации материала и развивает его умения по структурированию информации. Краткость изложения информации характеризует способность к ее свертыванию. В рамках таблицы наглядно отображаются как разделы одной темы (одноплановый материал), так и разделы разных тем (многоплановый материал). Такие таблицы создаются как помощь в изучении большого объема информации, желая придать ему оптимальную форму для запоминания. Задание чаще всего носит обязательный характер, а его качество оценивается по качеству знаний в процессе контроля. Оформляется письменно.

 ***Алгоритм составления таблицы.***

1. Внимательно прочитайте текст.
2. Выделите в тексте объекты, необходимые для таблицы.
3. Определите количество строк и столбцов.
4. Начертите таблицу с определением количества граф.
5. Впишите название строк и столбцов.
6. Заполните таблицу.

***3.4.Составление схем.***Схемы как графические документы (графическая модель системы), на которых в виде условных обозначений или изображений показаны составные части некоторой системы и связи между ними.

***Алгоритм составления схем***

1. Прочтите предложенный текст и запишите его название

2. Укажите карандашом в книге основные разделы, из которых состоит текст, и дайте им названия.

3. Проведите от названия текста стрелки вниз и подпишите возле каждой из них названия

***Алгоритм составления структурной схемы.***

1. Ознакомтесь с рецептурой изделия.
2. Выберите сырье входящее в состав данного изделия
	1. Все входящие в рецептуры изделия размещают в одну строку, в геометрических фигурах. Размещая в центре тот ингредиент, который имеет наибольшее число технологических операций, основной продукт. Например:

мука

 яйцо

сахар

1. Далее под продуктом выписываются последовательные операции, согласно технологии приготовления.

От продуктов к операции должны проходить линии с