Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Юрюзанский технологический техникум»

Методические рекомендации
к выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

по профессии: 43.01.09 Повар, кондитер

ПМ 05. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

2020 г.

Организация-разработчик: ГБПОУ «Юрюзанский технологический техникум»

Разработчик: Педан Г.Е.- мастер производственного обучения 1 категории

РАССМОТРЕНА И РЕКОМЕНДОВАНА К УТВЕРЖДЕНИЮ
на заседании предметно-цикловой комиссии
(Протокол №_от «__» _____ 20 __ г.)
Председатель комиссии_____/ _____/

АННОТАЦИЯ

В методической разработке представлены рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся по междисциплинарному курсу МДК 05.02. Приготовление оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входящего в состав ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента. В соответствии с требованиями ФГОС СПО .

Цели методической разработки:

-реализация требований к результатам освоения основной профессиональной образовательной программы профессии 43.01.09 Повар, кондитер, а также программы профессионального модуля ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

в условиях действия Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования;

-оказание помощи студентам в организации их внеаудиторной самостоятельной работы при изучении междисциплинарного курса;

В методических рекомендациях изложены рекомендуемые виды внеаудиторных самостоятельных работ и предложены рациональные методы и приёмы их выполнения. Систематически присутствует самостоятельное изучение необходимой информации для выполнения разного рода заданий; даны рекомендации по самостоятельному выполнению заданий. Описаны формы контроля и критерии оценивания заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

1.СОДЕРЖАНИЕ

I. Пояснительная записка.
Фрагмент из рабочей программы ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
Сводно-тематический план проведения внеаудиторной самостоятельной работы.

II. ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ

МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий.

Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента.

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

III. ЗАКЛЮЧЕНИЕ
IV. Список источников
V.ПРИЛОЖЕНИЯ
ПРИЛОЖЕНИЕ I. Рекомендации по работе с учебной и специальной литературой.
ПРИЛОЖЕНИЕ II. Рекомендации и критерии оценивания по составлению кроссвордов.
ПРИЛОЖЕНИЕ III. Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами.
ПРИЛОЖЕНИЕ IV. Рекомендации и критерии оценивания по составлению схем.
ПРИЛОЖЕНИЕ V. Рекомендации и критерии оценивания по решению задач.

I. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Обучающийся в организации среднего профессионального образования должен уметь самостоятельно приобретать новую научную, профессионально значимую информацию, которая необходима ему для эффективного выполнения производственных задач. В связи с этим, рабочей программой ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

предусматривается проведение внеаудиторных самостоятельных работ в объёме 20 часов.

Целью самостоятельной работы обучающихся является овладение полноценными знаниями, профессиональными умениями и навыками, опытом творческой, исследовательской деятельности. Самостоятельная работа обучающихся способствует развитию ответственности и организованности, творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Объем самостоятельной работы определяется Федеральным государственным образовательным стандартом. Самостоятельная работа является обязательной для каждого обучающегося и определяется рабочей программой.

Контроль самостоятельной работы и оценка ее результатов организуется как единство двух форм:

- самоконтроль и самооценка обучающегося;
- контроль и оценка со стороны преподавателя.

МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента входящего в состав

ПМ. 05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

и является звеном профессионального цикла ФГОС по профессии «Повар, кондитер».

Результатами освоения ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен иметь:

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

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, в том числе профессиональными (ПК) и общими (ОК) компетенциями:

Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций

ВД
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
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.

Сводно-тематический план проведения внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела №2
Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий
4 часа
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 3

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента
4 часа
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 4

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
4 часа
Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела № 5

Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента
8 часов

Всего
20 часов

II. **ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ**

Методические рекомендации по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, созданы в помощь для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.

Основной целью внеаудиторной самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению учебного материала, развитию познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Каждая самостоятельная работа имеет следующую структуру:

- тему;
- вопросы для внеаудиторной самостоятельной работы;
- формы контроля;
- рекомендуемые источники;

Следуйте общим требованиям к выполнению заданий и выполняйте задания внеаудиторной самостоятельной работы по предложенной тетради для самостоятельной работы и рекомендациям, образцам и примерам.

1. Проведите самоконтроль – ответьте на предложенные вопросы.
2. Своевременно предоставляйте на проверку выполненные задания.
3. Ведите систематический учёт, выполненной работы по защите заданий внеаудиторной самостоятельной работы.
4. Обращайтесь за помощью и консультацией к преподавателю, в случае возникновения вопросов по выполнению заданий внеаудиторной самостоятельной работы.

Критериями оценки выполнения самостоятельных работ является соблюдение требований к выполнению работ.

Работа, выполненная в полном объеме, в соответствии с требованиями, оценивается на **«отлично»** работа,

выполненная в полном объеме с небольшими погрешностями – на **«хорошо»**,

работа, выполненная с принципиальными погрешностями – на **«удовлетворительно».**

Самостоятельная работа № 1
(4 часа)

Раздел 2. Приготовление и подготовка к использованию отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

Цель: углубление и расширение теоретических знаний, формирование профессиональных умений и навыков по технологии приготовления отделочных полуфабрикатов.

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела 2.

1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.

3.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Самостоятельная работа № 2
(4 часа)

Раздел 3. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации хлебобулочных изделий и хлеба разнообразного ассортимента

Цель: углубление и расширение теоретических знаний, формирование профессиональных умений и навыков по приготовлению начинок и фаршей для хлебобулочных изделий; приготовлению различных видов теста для хлебобулочных изделий и хлеба; приготовлению, оформлению и подготовке к реализации хлебобулочных изделий и хлеба.

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела .

1. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
2. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.

3.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

4.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Самостоятельная работа № 3
(4 часа)

Раздел 4. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний, формирование профессиональных умений и навыков по технологии приготовления бездрожжевых видов теста и изделий из него.

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела .

1.Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой
2.Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.
3.Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
4.Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
5.Анализ производственных ситуаций
6.Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Самостоятельная работа № 5
(8 часов)

Раздел 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента.

Цель: углубление и расширение теоретических знаний, формирование профессиональных умений и навыков по технологии приготовления пирожных и тортов.

Тематика самостоятельной учебной работы при изучении раздела **.**

1. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.

2. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
3. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов и изделий разнообразного ассортимента.
4. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
5. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
6. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
7. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Заключение

Методические рекомендации по организации внеаудиторной самостоятельной работы для обучающихся по МДК 05.02. Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, входящему в состав ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента, составлены в соответствии с требованиями Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 22.12.2016 г).

В рекомендациях приведены задания самостоятельной работы по разработке технологических схем выполнения технологических процесса изготовления кондитерских изделий, заполнению таблиц, проведению расчетов, составлению кроссвордов, решению тестов, составлению таблиц соответствий; таблиц видов брака и схем.

Выполнение предложенных заданий способствует:

- овладению знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю;
- формированию готовности к самообразованию, самостоятельности и ответственности;
- развитию творческого подхода к решению проблем учебного и профессионального уровня.

Материал систематизирован с учетом последовательности изучаемых тем, классификации технологических процессов изготовления хлебобулочных мучных, кондитерских изделий и их ассортимента. Задания по составлению рецептур мучных кондитерских изделий предназначены для самостоятельных расчетов количества сырья и полуфабрикатов.

Особое внимание уделено закреплению знаний последовательности технологических процессов и соответствия кондитерских изделий органолептическим показателям, а также возможным видам брака и принятию решении их предупреждения. Задания на обоснование технологических процессов, происходящих при изготовлении полуфабрикатов и мучных кондитерских изделий, на выполнение технологических схем способствуют развитию мышления, умению распознавать степень готовности изделий

IV. **Список источников**

1. Бурашников Ю.М. Охрана труда в пищевой промышленности, общественном питании и торговле (9 –е изд., стер.) учеб. пособие 2014.
2. Бурчакова И.Ю. Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий (2 –е изд., стер.) учебник 2015.
3. Ермилова С.В. Приготовление хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий: учебник для студ.учреждений сред. проф. образования / С.В.Ермилова. –М . :Издательский центр «Академия» 2014. -336 с., [16] л:
4. Калинина В.М. Охрана труда на предприятиях пищевой промышленности (3 –е изд., стер.) учебник 2014.
5. Шумилкина М.Н. Кондитер: учебн. пособие / М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова. – Изд. 4 –е. – Ростов н/Д: Феникс, 2015. -315 с.: ил.

6. Н.Г. Бутейкис, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2012 г.
7. Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова, «Технология приготовления мучных кондитерских изделий», Москва 2016 г.
8. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» , Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
9. М.Н. Шумилкина, Н.В. Дроздова, «Кондитер» Практические работы, Ростов-на-Дону, Феникс, 2012г.
10. СанПиН 2.3.4.545-96 Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий
11. Ратушный А.С. Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания, М.:, 2007.-293 с.
12. Рабочая программа профессионального модуля ПМ.05 Приготовление, оформление и подготовка к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента
13. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по профессии 43.01.09 Повар, кондитер, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации № 1569 от 09.12.2016 г., зарегистрированного Министерством юстиции (рег. № 44898 22.12.2016 г.).
14. Эрганова Н.Е. Методика профессионального обучения. Учеб. пособие.- Екатеринбург: Изд. 3-е исправлено и дополнено. Урал. гос. Проф. – пед. ун-та, 2003. 77с.

15. Электронный образовательный ресурс: разработка и применение на уроках. http:// www.tspu tula.ru/ 20.10.2008г.
16. *Методические рекомендации* для *студентов* по ... mggu-sh.ru/sites/default/.../metod.rekom_._sam.rab_.dlya_studentov.doc

Приложение 1.

Рекомендации по работе с учебной и специальной литературы

- Ознакомитесь сначала с материалом в целом: оглавлением, аннотацией, введением и заключением путем беглого чтения-просмотра, не делая никаких записей.
- Переходите к внимательному чтению - штудированию материала по главам, разделам, параграфам. Это самая важная часть работы по овладению книжным материалом. Возвращайтесь неоднократно к тексту, при необходимости, чтобы то, что осталось непонятным, дополнить и выяснить при повторном чтении.
- Обращайте внимание на схемы, таблицы, карты, рисунки. Рассматривайте их, обдумывайте, анализируйте, устанавливайте связь с текстом
- Пользуйтесь словарями, чтобы всякое незнакомое слово, термин, выражение было правильно воспринято, понято и закреплено в памяти.
- Проверьте скорость своего чтения. Надо стремиться выработать у себя не только сознательное, но и беглое чтение. Делайте выписки, зарисовки, составляйте схемы, тезисы, выписывайте цифры, цитаты, ведите конспекты - запись изучаемого - лучшая опора памяти при работе с книгой.
- Разработайте свою собственную систему составления выдержки и постоянно совершенствуй ее! При составлении выдержек целесообразно последовательно придерживаться освоенной системы.
- Применяйте для этих же целей персональный компьютер.

ПРИЛОЖЕНИЕ 2

Рекомендации по составлению кроссвордов.

Кроссворд — игра-задача, в которой фигуру из квадратов или других фигур нужно заполнить буквами, составляющими перекрещивающиеся слова. Название игры имеет английское происхождение (англ. «cross» - пересечение и «word» - слово) и переводится как «крест-слово», отсюда и другое название кроссворда – «крестословица».

Решение кроссвордов многие называют «гимнастикой ума». Их некоторые составители проявляют чудеса изобретательности и оригинальности.

Любой кроссворд оценивается двумя показателями:

- -оригинальностью выполненного рисунка;
- -подбором слов.

Для студентов колледжей предлагается использовать около 25—30 слов. Слова эти могут быть только именами существительными в именительном падеже единственного числа. Исключение составляют слова, не имеющие единственного числа (яйца), которые также могут быть использованы. Нельзя включать названия, состоящие из двух и более слов, и понятия, которые выражаются сложными словами и пишутся через дефис. Следует помнить, что буквы «е», «ё», «и», «й» неравнозначны, т. е. невозможно пересечение двух слов по этим буквам, если, например, в пересечении одно слово содержит букву «е», а второе — «ё».

Каждому слову надо дать правильное, лаконичное толкование. Например, блин – он бывает «комом», сковорода – жарочная поверхность.

1.Для того чтобы приступить к составлению кроссворда , необходимо определиться со списком слов, которые могут в него попасть. Приготовьте для этого словарь. Если в задании оговорено, что должна быть затронута определенная тематика, возьмите учебное пособие и выпишите из параграфа по заданной теме все имена существительные, в том числе и личные.

2.Теперь можно приступить к составлению сетки кроссворда. Для этого на тетрадном листке бумаги в клеточку начинайте писать отобранные слова так, чтобы некоторые буквы в них пересекались. Желательно, чтобы это было не одно пересечение. Постарайтесь, чтобы совпадало несколько букв в каждом слове. И чем длиннее заданное слово, тем пересечений должно быть больше.

3.Каждому слову в кроссворде присвойте номер. При этом номера расставляются последовательно слева направо, от верхней строчки к нижней. Они не должны дублироваться. Выпишите номера, которые получились по горизонтали, и те, что вышли по вертикали.

4.Когда сетка кроссворда составлена и выписаны все номера слов, нужно к каждому из них подобрать задание. Для начала опишите все слова по горизонтали, затем по вертикали. Задания могут быть очень разные. Подойдут простые определения слов, загадки, можно предложить отгадать пропущенное слово.

5.Кроссворд полностью составлен, осталось только красиво его оформить. Перенесите сетку на чистовую бумагу, впишите все задания. Оформить кроссворд можно рисунками.

Критерии оценки кроссвордов

Высокий уровень
3 балла
Средний уровень
2 балла
Низкий уровень
1 балл

1. Грамотность в определениях терминов
-сформулировано грамотно, возможна 1 ошибка
- количество грамматических ошибок 2-3
-значительное количество грамматических ошибок (4-5)

2. Уровень сложности составленных вопросов
-использованы термины по заданной теме;
-лаконичность толкования;
-не дублируется дословно текст учебных источников;
-использовано широкое поле информации по теме.
-используются несколько терминов не по изучаемой теме;
-объёмность некоторых толкований;
- есть повторения текст из учебника или конспекта
-содержание терминов не соответствует теме;
-используется много (более 2/3) терминов не по изучаемой теме;
-определения терминов не точны, пространны, слишком кратки;
-определения содержат явную подсказку;

-повторяется дословно текст учебника или конспекта;

3.

Творческий подход к оформлению

-оформлено иллюстрациями;

-сетка кроссворда имеет заливку, красочно оформлена;

-использовано специальное программное обеспечение.

-иллюстрации, некоторые,

не соответствуют теме кроссворда

- сетка кроссворда

-не наблюдается творческий подход к оформлению кроссворда

Оценка:

8-9 баллов «отлично»

6-7 баллов «хорошо»

4-5 балла «удовлетворительно»

ПРИЛОЖЕНИЕ 3

Рекомендации и критерии оценивания по работе с таблицами.

Составление таблицы - это прием, используемый для обобщения и систематизации учебной информации, извлеченной из некоторого раздела.

При заполнении таблицы помните, - её содержание полностью должно соответствовать заданной теме. Не следует вносить излишнюю информацию, не принадлежащую рассматриваемому вопросу занятия.

Представленный материал должен быть кратко и лаконично сформулирован. Прослеживается чёткость в логике изложения. Не следует вносить размытых, многословных рассуждений. В данной работе качество результата заключается не столько в объёме, сколько в грамотном обобщении и структуризации учебного материала.

Не допускайте пустых не заполненных граф.

Обратите внимание на оформление таблицы и аккуратность внесения информации.

Основными требованиями к оформлению таблиц являются:

шрифт - Times New Roman

высота шрифта - 12 пт ;

междустрочный интервал –одинарный

выравнивание текста - по ширине.

исключить переносы в словах.

Критерии оценки работы с таблицами

Высокий уровень

3 балла

Средний уровень

2 балла

Низкий уровень

1 балл

1

Соответствие представленной в таблице информации заданной теме

-содержание полностью соответствует заданной теме

-содержание соответствует заданной теме, но есть незначительные замечания.

- содержание таблицы не соответствует заданной теме;

2

Лаконичность и четкость изложения материала в таблице

-материал изложен четко, лаконично

-многословный текст;

-размытые объяснения

-имеются не заполненные ячейки, множественные ошибки;

3

Правильность оформления
-оформление полностью соответствует требованиям.
-в оформлении имеются небольшие замечания
-выполнено и оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка:
8-9 баллов «отлично»
6-7 баллов «хорошо»
4-5 баллов «удовлетворительно»

ПРИЛОЖЕНИЕ 4

Рекомендации и критерии оценивания по составлению схем.

Схема — это графическое изображение логических связей между основными текстовыми субъектами. Средствами графического изображения являются геометрические фигуры (прямоугольники и др.) и их соединения (линии, стрелки), а также символические изображения и рисунки предметов. Схема отличается от плана наличием связей между элементами. Связи придают картине целостность и наглядность.

Технологические схемы - это схематически изложенный процесс приготовления блюд и кондитерских изделий, полуфабрикатов.

При составлении схемы технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката следует соблюдать следующие правила:

- Помните, схема является своего рода конспектом, который позволит быстро и доступно прочитать любой технологический процесс, изображённый в ней.

- Понимая, что в каждом технологическом процессе приготовления готовой продукции или полуфабрикатов участвуют два текстовых субъекта (блоки схемы) – это **состав** (рецептура, ингредиенты) и **операции** (приёмы, действия), стремитесь к правильному их расположению (распределению) в схеме и логичности выражения их связи между собой.

-Содержание схемы должно быть не только **логично оформленным** в части распределения блоков схемы, и связи между ними, но и, иметь **чёткую последовательность** в части изложения технологического процесса приготовления блюда, изделия или полуфабриката.

- Помните! Все изложение должно быть последовательным, логически стройным, вестись просто и доступно. Важно, чтобы была ясна связь рассматриваемых действий и их «участников».

Критерии оценки работы по составлению схем

Высокий уровень

3 балла

Средний уровень

2 балла

Низкий уровень

1 балл

1

Соответствие представленной в схеме информации заданной теме

-содержание схемы полностью соответствует заданной теме;

-содержание материала в схеме соответствует заданной теме, но есть недочеты и незначительные ошибки.

Содержание блоков схемы не соответствует заданной теме.

2

Читаемость, логичность, лаконичность схемы

-материал в схеме излагается четко и лаконично;

- схема читается легко, связи между блоками определяются логикой изложения материала.

-материал в схеме излагается недостаточно четко и лаконично;

-кое-где нарушены логические связи между блоками схемы.

-имеются множественные логические ошибки в связях между блоками схемы.

3

Правильность оформления

-оформление схемы полностью соответствует требованиям.

(аккуратность, принципиальность выражения (фигуры, линии, стрелки и др.))

- оформление схемы имеет незначительные недочеты и небольшая небрежность.

-оформлено небрежно, без соблюдения установленных требований.

Оценка:

8-9 баллов «отлично»

6-7 баллов «хорошо»

4-5 баллов «удовлетворительно»

ПРИЛОЖЕНИЕ 5.

Рекомендации и критерии оценивания по решению задач.

Выход хлеба и припёк.
Вес хлебных изделий, или, как говорят, выход хлеба, всегда бывает больше чем вес муки, используемой для их приготовления.
Под **выходом хлеба** понимают количество хлеба, полученного из 100 кг. муки.
Так, если из 80 кг. муки получают 112 кг. выпеченного хлеба, то выход хлеба из 100 кг. муки будет исчисляться следующим образом: 112*100/80 = 140 кг. хлеба.
Вычитая из выхода хлеба вес муки, получаем **припёк** в процентах (%). В данном случае исчисляем так: 140 кг.-100=40%
Припёком называют разницу между весом готового хлеба и весом муки, выраженную в процентах (%). к весу муки.
Упёк. Хлеб по весу всегда бывает меньше куска теста, используемого для выпечки этого хлеба. Объясняется это тем, что происходят потери во время выпечки, вследствие испарения влаги.
Упёк определяется по следующей формуле: Х= ((А-Б)*100)/А
Где: А- вес куска теста; Б- вес горячего хлеба (из печи сразу); Х- упёк в %

Расчет воды для замеса теста заданной влажности.

Вода используется на замесе в различных количествах – в зависимости от вида теста и изделия, его рецептуры, от водопоглотительной способности муки. Вода способствует набуханию коллоидов муки, растворению составных частей муки и кристаллического сырья. При понижении влажности муки на 1%, а также с увеличением выхода муки водопоглотительная способность возрастает на 1,8 – 1,9%. В кондитерской промышленности при использовании муки с влажностью, отличающейся от рецептурной (14,5%), производится пересчет количества муки на замес по сухим веществам.
Ориентированный расчет количества воды, необходимого для замеса теста, осуществляется по формуле:

где Х - необходимое количество воды, г;
А - заданная влажность теста, %;
В - масса сырья, закладываемого в дежу в натуре, г;

С - масса сырья в сухих веществах, г

<u>Пример.</u> Масса сырья в натуре (В) для дрожжевого теста (ромовая баба, рецептура №91) составляет 7753,0г, масса сырья в сухих веществах (С) – 6131,3г. Влажность теста должна быть 31-33%. При заданной влажности теста (А) 32% необходимое для замеса теста количество воды составит 1260,0г (с округлением до 10г), т.е.:

Расчет расхода муки с учетом ее влажности, определение входа готовых изделий.

Расчет расхода муки с учетом ее влажности начинается с пересчета количества муки на замес, т.е. в рецептуре на мучные кондитерские и булочные изделия указан расход пшеничной муки с влажностью не ниже 14,5%, расход ее уменьшается на 1% на каждый процент снижения влажности. При этом соответственно увеличивается расход жидкости.

При использовании муки с влажностью выше 14,5% расход ее увеличивается, а количество жидкости, предусмотренной рецептурой, соответственно уменьшается.

<u>Пример.</u> Для приготовления 100шт булочек ванильных расход пшеничной муки с базисной влажностью 14,5% должен составить 6755г. Поступившая на предприятие мука имеет влажность 12,5%. Следовательно, для приготовления булочек ванильных должно быть израсходованного муки 2% меньше (14,5% - 12,5%), чем это предусмотрено рецептурой для муки с базисной влажностью, т.е.:

Количество воды при этом должно быть соответственно увеличено на 135г (6755г – 6620г).

Если мука поступила с влажностью 16,5%, то для приготовления указанного количества булочек ванильных ее должно быть взято

Расход воды при этом должен быть соответственно уменьшен на 135г.

Масса готового изделия с учетом массы муки и всех продуктов, предусмотренных рецептурой для его изготовления, называется *выходом изделия.* Выход зависит от многих причин: водопоглотительной способности муки, ее влажности, потерь при брожении, величины упека, потерь при разделке теста и т.д. Чем больше влажность муки, тем меньше выход. Мука с сильной клейковиной имеет большую водопоглотительную способность и

дает большой выход. При выпечке крупных изделий выход больше, чем при выпечке мелких (у мелких изделий больше испаряется влаги).
В процессе брожения дрожжевого теста расходуется 2-3% сухих веществ, поэтому при излишнем брожении выход будет меньше. Изделия, смазанные яйцом, дают больший выход, чем изделия несмазанные, т.к. смазка уменьшает испарение влаги.
Выход готовых изделий можно выразить в процентах:

<u>Пример.</u> Рассчитать выход при выпечке 100шт булочек массой по 50г. Масса изделий до выпекания 5,8кг. Масса выпеченных булочек 5кг. Потери в массе при выпекании 0,8кг. Выход составит:

Расчет количества яиц в рецептуре с учетом коэффициента пересчета (при использовании яиц массой больше или меньше стандартной 45г).

Определение упека и припека кондитерских изделий

Выпеченные изделия после тепловой обработки в результате потери ими воды при выпекании имеют меньшую массу по сравнению с массой изделий до выпекания. Отношение разности массы изделия до и после выпекания к массе изделия до выпекания называют *упеком*. Выражают его в процентах:

Процент упека того или иного теста тем выше, чем больше влаги теряет оно при выпечке, т.е. чем меньше и тоньше выпекаемое изделие и чем дольше тепловая обработка; чем жиже тесто, тем выше процент упека.
<u>Пример</u>. Определите потери в массе в кг и упек в % к массе теста при выпечке 100шт булочек массой по 50г
На 100шт булочек расходуется 5,8кг теста. Масса выпеченных булочек 5кг. Следовательно, потери в массе 0,8кг. Определим упек:

Масса готового изделия всегда больше массы использованной муки для изготовления изделий. Отношение разности массы выпеченного изделия и взятой при его замесе муки к массе муки называют *припеком*. Выражают его в процентах:

Припек того или иного теста тем выше, чем больше в тесто вводится дополнений и воды, и чем ниже упек.
Мука, имеющая высококачественную клейковину, при замесе теста поглощает больше влаги, чем мука со слабой клейковиной, это также увеличивает припек изделий.

<u>Пример.</u> Рассчитать какой припек получится при изготовлении 100шт булочек массой по 50г.
На 100шт булочек расходуется 4кг муки масса выпеченных 100шт булочек 5кг. Определим припек:

Рецептуры сборника составлены из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой 46г с отходом на скорлупу, стек и потери 12,5%.
Исходя из этого, в рецептурах масса сырых и вареных яиц (без скорлупы) предусмотрена 40г при естественном соотношении желтка и белка 39% и 61% соответственно.
При использовании яиц массой больше или меньше указанной выход блюда в рецептуре уменьшают или увеличивают в соответствии с фактической массой яиц, пользуясь коэффициентом пересчета:
Так, масса нетто при использовании яиц массой брутто более или менее 46г пересчитывается по формуле:
*Масса нетто яиц без скорлупы = Масса яиц в скорлупе * К*
<u>Пример.</u> Определить количество яиц для приготовления 30кг бисквита (основного), если используются яйца массой брутто 53г.
Если на предприятие поступили яйца массой брутто 53гр, а в сборнике рецептур мучных кондитерских и булочных изделий для предприятий общественного питания рецептура №1 «Бисквит (основной)» составлена из расчета использования столовых куриных яиц II категории средней массой брутто 46гр, то используя коэффициент пересчета, найдем массу нетто:

Для приготовления 30кг бисквита (основного) потребуется:
- яиц массой нетто 40гр, это составит 434шт яиц, т.к.

Если мы используем яйца массой нетто-47гр, то нам потребуется:
- количество яиц, необходимое для приготовления 30кг бисквита (основного) массой брутто 53гр.

Памятка решения задач
1. Прочитай внимательно задачу и подумай, что означает каждое число в задаче. Постарайся представить то, о чем говорится е задаче.
2. Если задача сложная, запиши кратко ее условие, начерти к ней схему или сделай рисунок.
3. Прочитай вторично задачу и перескажи про себя.
4. Подумай, что надо знать, чтобы ответить на вопрос задачи.

5. Подумай, что можно узнать из данных и условия задачи и нужно ли это знать для ответа на вопрос задачи.
6. Обдумай план решения задачи.
7. Реши задачу.
8. Проверь ответ.