|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Областное государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение**  **Ульяновский техникум питания и торговли** | | |
| Наименование документа**: Методические указания для обучающихся по выполнению самостоятельной работы по ПМ.04**  Соответствует ГОСТ Р ИСО 9001-2015 ГОСТ Р 52614.2-2006 (**п. 4.1, 4.2.3, 4.2.4, 5.5.3, 5.6.2, 7.5, 8.2.3, 8.4, 8.5)** | Редакция № 1  Изменение № 0 | **Лист \_\_\_ из \_\_** |
| **Экз. №** |

**Методические указания для обучающихся**

**по выполнению самостоятельной аудиторной работы**

**Профессия 43.01.09 Повар, кондитер**

**ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»**

**Ульяновск**

|  |
| --- |
| **РАССМОТРЕНЫ**  на заседании МК  Отделения сервиса  Председатель МК  Бесчетвертева Т. Ю.  Протокол № 2от  «\_\_\_»\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_202\_\_\_ г. |

Составитель: преподаватель высшей категории: Кузнецова Л.П.

**Содержание**

Введение

1.Структура и общие требования

2.Перечень аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы

3.Характеристика и описание заданий

3.1 Методические указания по выполнению аудиторной и самостоятельной работыдля формирования умений, компетенций

3.1.1 Подготовка адаптированных рецептур

3.1 2. Рекомендуемая литература (основная и дополнительная)

**Введение**

Методические указания по выполнению самостоятельной работы являются частью учебно-методического комплекса по профессиональному модулю ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»

Разработаны в соответствии с ФГОС СПО по программам подготовки рабочих и специалистов среднего звена: **43.01.09 повар, кондитер.**

Составлены в соответствии с содержанием рабочих программ, в соответствии с локальным актом ОГБПОУ УТПиТ *«Положение о самостоятельной работе» от 05. 09.2018г.*

Рабочей программой учебной дисциплиныПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента» предусмотрены следующие виды аудиторной самостоятельной работы:

**1.** Разработка адаптированных, авторских холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента

**2**. Работа в программе шеф- эксперт

**Цели самостоятельной работы**:

**МДК 04.02** **Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**

*обеспечить систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний по темам:*

**Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

*Обеспечить формирование общих и профессиональных компетенций обучающихся*

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

**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 информационные технологии в профессиональной деятельности

**ОК.10**. Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

В методических указаниях рассмотрены формы, даны рекомендации, обучающимся по самостоятельному выполнению,примерные нормы времени на выполнение аудиторной и внеаудиторной самостоятельной работы по каждому заданию, рекомендуемая литература (основная и дополнительная), требования к представлению и оформлению результатов самостоятельной работы, критерии оценки результатов выполнения самостоятельной работы.

**ОБЪЕМ ДИСЦИПЛИНЫ И ВИДЫ АУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Виды самостоятельной работы** | **Максим нагрузка** | **Аудиторная самост. работа** | **Внеаудиторная самост. работа** |
| 1. | **МДК 04.02** **Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента** | **158** | **20** |  |
| 1.1 | Разработка адаптированных авторских холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Совершенствование классических техник оформления и подачи |  | **2** |  |
| 1.2 | Разработка адаптированных авторских компотов, фруктов в сиропе. Совершенствование классических техник оформления и подачи |  | **2** |  |
| 1.3 | Разработка адаптированных авторских начинок, соусов и глазурей для фруктов в сиропе. Совершенствование классических техник оформления и подачи. |  | **2** |  |
| 1.4 | Разработка адаптированных авторских желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, крема, начинок, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. |  | **2** |  |
| 1.5 | Разработка адаптированных авторских рецептур мороженого. Совершенствование классических техник оформления и подачи. |  | **2** |  |
|  | Разработка адаптированных авторских сложных холодных десертов: парфе, терринов, чизкейков, бланманже, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. |  | **2** | **-** |
|  | Разработка адаптированных авторских начинок, соусов и глазурей для сложных холодных десертов и мороженого. Совершенствование классических техник оформления и подачи. |  | **2** | **-** |
|  | Разработка адаптированных авторских горячих сладких блюд, десертов, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. |  | **2** | **-** |
|  | Разработка адаптированных авторских горячих сладких блюд: суфле, пудингов, овощных кексов, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. |  | **2** | **-** |
|  | Разработка адаптированных авторских горячих сладких блюд, десертов региональных кухонь мира: шарлоток, штруделей, блинчиков, тирамису, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. |  | **2** |  |

**1.Структура и общие требования**

Самостоятельная работа обучающихся по изучению профессионального модуля

**ПМ.04 «Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента»** предполагает:

* систематизацию и закрепление полученных теоретических знаний, практических умений, формированию общих и профессиональных компетенций, обучающихся;
* углубление и расширение теоретических знаний;
* формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
* развития познавательных способностей и активности обучающихся: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
* формирования самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;

Методические указания ориентируют обучающихся на самостоятельный разбор изучаемого материала и поиск возможных вариантов ответа на обозначенные контрольные вопросы по каждой из тем.

**Структурные элементы аудиторной самостоятельной работы**

* **Тема работы**
* **Задание**
* **Требования к знаниям, умениям, компетенциям**
* **Цель задания, указания к выполнению**
* **Ориентированный объем выполненного задания**
* **Основные требования к результатам работы**
* **Срок выполнения задания**
* **Литература**
* **Форма контроля выполнения внеаудиторной самостоятельной работы**

Выполнение заданий в рамках предлагаемой структуры самостоятельной работы обеспечит обучающемуся должную подготовку к текущему контролю успеваемости, промежуточной аттестации, государственной итоговой аттестации.

В методических указаниях обозначен список рекомендуемой литературы.

При необходимости, если возникли вопросы по выполнению самостоятельной работы или ее оформлению, обучающийся может обратиться за консультацией к педагогу с учетом его расписания.

* **Рекомендации обучающимся:**
* следует прочитать общие требования к выполнению аудиторной самостоятельной работы.
* найти в методических указаниях тему аудиторной самостоятельной работы.
* выяснить содержание работы и алгоритм, то есть порядок действий при её выполнении.
* в теме уяснить критерии, по которым будет оцениватьсяаудиторная самостоятельная работа.
* обратить внимание при подготовке аудиторной самостоятельной работы на формат выполнения каждой работы.

***Самостоятельная работа должна отвечать следующим требованиям:***

* быть выполненной лично или являться самостоятельно выполненной частью коллективной работы;
* представлять собой законченную разработку (законченный этап разработки), в которой раскрываются и анализируются актуальные проблемы по определенной теме и ее отдельных аспектов (актуальные проблемы изучаемой учебной дисциплины, профессионального модуля и соответствующей сферы практической деятельности);
* демонстрировать достаточную компетентность автора в раскрываемых вопросах;
* иметь учебную, научную и/или практическую направленность и значимость (если это учебно- исследовательская работа)
* содержать определенные элементы новизны (если это научно-исследовательская работа).

*Требования к оформлению самостоятельной работы:*

1. титульный лист оформляется по образцу, приведенному в Приложении А;
2. формат страниц - А 4;
3. поля страниц - 2-верхнее и нижнее, 3-левое, 1-правое;
4. нумерация страниц, таблиц, формул, рисунков;
5. ссылка на использованные источники;
6. список использованных источников.

Самостоятельная работа может быть представлена в электронном виде.

Самостоятельная работа выполняется в сроки, установленные педагогом в соответствии с графиком учебного процесса.

В том случае, когда самостоятельная работа не зачтена, обучающийся обязан переработать ее согласно замечаниям.

Студенты, не выполнившие самостоятельную работу, не допускаются к дифференцированному зачету.

**2.Перечень аудиторной самостоятельной работы**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  1. | **Наименование разделов, тем** | **Вид самостоятельной работы** | **Знания, умения, формируемые компетенции** | **Формы контроля** |
| **МДК 04.02** **Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента (43.01.09)** | | | |
| **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 | Разработка адаптированных авторских холодных сладких блюд: натуральных фруктов и ягод, плодовых овощей, фруктовых салатов. Совершенствование классических техник оформления и подачи | *ПК 4.2.*  *ОК1-7,9,10*  *ЛР 11, ЛР 13, ЛР 18, ЛР 19* | Оценка правильности разработки рецептур |
| Разработка адаптированных авторских компотов, фруктов в сиропе. Совершенствование классических техник оформления и подачи | Оценка правильности разработки рецептур |
| Разработка адаптированных авторских начинок, соусов и глазурей для фруктов в сиропе. Совершенствование классических техник оформления и подачи. | Оценка правильности разработки рецептур |
|  | Разработка адаптированных авторских желированных сладких блюд: киселей, желе, муссов, самбуков, крема, начинок, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. | Оценка правильности разработки рецептур |
|  | Разработка адаптированных авторских рецептур мороженого. Совершенствование классических техник оформления и подачи. | Оценка правильности разработки рецептур |
|  | Разработка адаптированных авторских сложных холодных десертов: парфе, терринов, чизкейков, бланманже, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. | Оценка правильности разработки рецептур |
|  | Разработка адаптированных авторских начинок, соусов и глазурей для сложных холодных десертов и мороженого. Совершенствование классических техник оформления и подачи. | Оценка правильности разработки рецептур |
| **Раздел модуля 5. Изготовление, творческое оформление, подготовка к реализации пирожных и тортов разнообразного ассортимента** | | | | |
| 2. | **Тема 2.2.**  Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов | Разработка адаптированных авторских горячих сладких блюд, десертов, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. | *ОК1-7,9,10*  ПК 4.3.  *ЛР 13, ЛР 18, ЛР 19* | Оценка правильности разработки рецептур |
| Разработка адаптированных авторских горячих сладких блюд: суфле, пудингов, овощных кексов, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. | Оценка правильности разработки рецептур |
| Разработка адаптированных авторских горячих сладких блюд, десертов региональных кухонь мира: шарлоток, штруделей, блинчиков, тирамису, соусов и глазурей к ним. Совершенствование классических техник оформления и подачи. | Оценка правильности разработки рецептур |

**Примеры оформления указаний самостоятельной работе**

**3. Характеристика и описание заданий**

**3.1. Методические указания по выполнению аудиторной и самостоятельной работы *для формирования умений, компетенций***

**3.1.1** Подготовка адаптированных рецептур

***ОК.1, ОК.2, ОК.4***

**1. Тема работы:**

**МДК 04.02. Процессы приготовления и подготовки к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента**

**Тема 2.1.** Приготовление, подготовка к реализации холодных сладких блюд, десертов разнообразного ассортимента

**Тема 2.2.** Приготовление, подготовка к реализации горячих сладких блюд, десертов

**2.Задание: составить технологические карты на холодные и горячие сладкие блюда, десерты разнообразного ассортимента согласно темы.**

**3.Требования к знаниям, умениям, компетенциям**

*освоить* З, *формировать* ***ОК.1, ОК.2, ОК.3, ОК.4, ОК.5, ОК.6, ОК.7***

**4.Цель задания, указания к выполнению**

***Технологическая карта состоит из разделов:***

1. Наименование изделия, № рецептуры, № колонки (тип предприятия: ресторан, кафе, столовая) и данные информационного источника (например, Сборник рецептур блюд 2016г.). Обозначение колонки может ставиться через дробь (1, 2, 3) после № рецептуры (например, №254/3).
2. Перечень сырья, применяемого для изготовления блюда (изделия). Перечисляются все виды продуктов, необходимых для приготовления данного блюда (изделия).
3. Нормы закладки сырья массой брутто и нетто, выхода декора, теста, выпеченного полуфабриката, мусса или желе и готового изделия. Здесь указываются нормы закладки продуктов массой брутто и нетто на 1 и более порций, выхода полуфабрикатов и готовой продукции.
4. Описание технологического процесса приготовления. В этом разделе должно содержаться подробное описание технологического процесса приготовления блюда (изделия), в том числе выделяются режимы холодной и тепловой обработки, обеспечивающие безопасность блюда (изделия), порядок и последовательность сборки (схемы) мучных кондитерских изделий, а также правила подачи и оформление изделия (блюда).

***Пример:***

**Технологическая карта**

Наименование блюда\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Рецептура №\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Колонка\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Сборник рецептур\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ год

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Наименование сырья | На 1 порцию | | На n порций | |
| Брутто,г | Нетто,г | Брутто,г | Нетто,г |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
| Выход |  |  |  |  |

**Краткое описание технологического процесса**

**Качественная оценка готового блюда**

**Рецептура** является одним из основных технологических документов, регламентирующих изготовление установление правильного соотношения сырья, обусловливающего получение требуемого вида изделий с характерными качественными и вкусовыми свойствами.

Рецептуры изготовление каждого десерта, что дает возможность строго учитывать

расход сырья. При себестоимости и определении цены бдюда рецептура является основным документом, расходуемого сырья на единицу продукции. В зависимости от технологического процесса производствахолодных и горячих сладких блюд, десертов рецептуры могут быть простыми и сложными.

В соответствии с рецептурами изделия подразделяются на простые и сложные.

Простые рецептуры — это рецептуры, состоящие из одной или двух фаз изготовления. Фазы технологического процесса могут не совпадать с фазами, принимаемыми для расчета рецептур. Рассчитывают только те фазы производства, на которых происходит изменение состава сырья. Так, при производстве десертов имеется несколько основных фаз технологического процесса: приготовление желе. Все сырье используют сразу и на последующих фазах производства другого сырья не добавляют. Поэтому данную рецептуру рассчитывают, как однофазную.

При производстве глазированных десертов (муссы, суфле) кроме аналогичных основных фаз производства, имеется фаза приготовления глазури, следовательно, к основному сырью, используемому для приготовления мусса, при глазировании добавляют сырье для приготовления глазури. Такую рецептуру рассчитывают как двухфазную.

Сложные рецептуры — это рецептуры, состоящие из двух и более фаз.

Например, рецептуры на десерты с соусом и гарниром. Для приготовления этих блюд предварительно готовят несколько полуфабрикатов — основной десерт(или несколько полуфабрикатов), отделочные полуфабрикаты: кремы, , желе, шоколад; соусы и выпеченный полуфабрикат и т.д.

При производстве изделий происходят потери сырья при приготовлении полуфабрикатов и в целом готовых изделий, с учетом которых рассчитаны сводные рецептуры. В связи с этим в рецептурных сборниках указываются предельно допустимые потери сухого вещества, как по отдельным фазам производства, так и при получении готового продукта. Поэтому следует строго соблюдать потери при производстве изделий в целом и по фазам технологического процесса, а также при разработке новых видов изделий.

**Критерии оценивания**

**«Отлично»** - задание выполнено в полном объёме, колонка выбрана правильно, источник информации обозначен, все графы и строки в таблице озаглавлены и заполнены правильно, единицы измерения соответствуют показателям, технология приготовления, оформление и подача написаны правильно.

**«Хорошо»** - задание выполнено не в полном объёме или с несущественными недостатками, колонка выбрана правильно, не указан источник информации, графы и строки озаглавлены заполнены правильно, но с несущественными недостатками, единицы измерения не совсем соответствуют показателям, технология приготовления, оформление и подача написаны правильно.

**«Удовлетворительно»** - задание выполнено или не в полном объёме, или с существенными недостатками, колонка указана не правильно, не указан источник информации, графы и строк озаглавлены и заполнены полностью, единицы измерения не всегда соответствуют показателям, технология приготовления, оформление и подача написаны правильно.

**«Неудовлетворительно»** - задание выполнено на 50%.

**3.1.2.Список используемой литературы**

1. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
2. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
3. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с.
4. Бурчакова И.Ю. Организация и ведение процессов приготовления, оформление и подготовки к реализации холодных и горячих десертов, напитков сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / И.Ю. Бурчакова. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 320 с.
5. Ермилова С.В. Торты, пирожные и десерты: учеб.пособие для учреждений сред.проф.образования / С.В. Ермилова., Е.И. Соколова – 6-е изд. стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 80 с. – (Кондитер. Повышенный уровень).
6. Синицына А.В. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента : учеб. для студ. учреждений сред. проф. образования / А.В. Синицына, Е.И. Соколова. – 4-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2019. – 304 с.

**Литература актуализирована на заседании методической комиссии отделения сервиса Протокол № 1 от 30.08.2022 г.**

**Председатель МК \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_Т.Ю. Бесчетвертева**