

**краевое государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение «Ребрихинский лицей профессионального образования»**

Утверждаю:

Директор КГБПОУ «Ребрихинский лицей
профессионального образования»

Чикильдик Г А

**Методические рекомендации по выполнению
внеаудиторной самостоятельной работы студентов по
профессии 19.01.17 Повар, кондитер
МДК.03.01 Технология приготовления супов и соусов**

РАССМОТРЕНО
на заседании метод. комиссии
«___»_____2015г.
Протокол № _____

Ребриха

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.17.01 Повар, кондитер

Задание на самостоятельную работу включает: составление глоссария, слайд презентаций, заполнение и составление таблиц, составление технологических схем, для внеаудиторной самостоятельной работы индивидуально по усвоению и систематизации знаний изучаемого и пройденного материала по темам МДК.

Составитель: Шевченко Е.В., мастер п/о высшей квалификационной категории

СОДЕРЖАНИЕ

ВВЕДЕНИЕ.....	3
I РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С МЕТОДИЧЕСКИМИ УКАЗАНИЯМИ.....	5
1.1 Правила оформления компьютерных презентаций.....	5
1.2 Общие рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.....	8
1.3 Критерии оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы.....	10
1.4 Защита презентаций.....	10
II ПЕРЕЧЕНЬ ЗАДАНИЙ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ....	12
СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ	
ПРИЛОЖЕНИЯ	

ВВЕДЕНИЕ

Для овладения профессией недостаточно посещения учебных занятий. Большую роль в профессиональной подготовке играет самообразование. Самообразование – специально организованная, самостоятельная познавательная деятельность, направленная на достижение определенных личностно или общественно значимых образовательных целей: на удовлетворение познавательных интересов, общекультурных и профессиональных запросов и повышение квалификации. Самообразование осуществляется в ходе самостоятельной работы во всех видах занятий и способствует повышению качества профессиональной подготовки.

Цель самостоятельной работы: самостоятельное усвоение и систематизацию знаний, предусмотренных ФГОС и профессиональным стандартом индустрии питания, по технологии приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий, способам сервировки, вариантам оформления.

Задачи:

1. Овладеть понятийно-терминологическим аппаратом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер
2. Усвоить технологический процесс приготовления полуфабрикатов, блюд и изделий в соответствии с требованиями ФГОС и ПС индустрии питания.
3. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
4. Систематизировать и закрепить знания по междисциплинарным курсам.

Количество часов на освоение программы профессионального модуля: максимальной учебной нагрузки обучающегося - 51 час, включая:

обязательной аудиторной учебной нагрузки обучающегося - 34 часа;
самостоятельной работы обучающегося – 17 часов;

При изучении ПМ. 03. Приготовление супов и соусов обучающийся должен обладать следующими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 3.1.	Готовить бульоны и отвары
ПК 3.2.	Готовить простые супы
ПК 3.3.	Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты
ПК 3.4.	Готовить простые холодные и горячие соусы
ОК 1.	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес 4
ОК 2.	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем
ОК 3.	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы
ОК 4.	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач
ОК 5.	Использовать информационно – коммуникационные технологии в профессиональной деятельности
ОК 6.	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами
ОК 7.	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние
ОК 8.	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей)

Задания составлены на основе рабочей программы

Наименование темы	Количество часов	Виды самостоятельной работы	Информационное обеспечение
Приготовление бульонов, отваров супов в соответствии с технологическим процессом	11	Заполнение таблицы, реферат, вопросы для самоконтроля, решение кроссворда, электронные тестовые задания, заполнение бракеражной таблицы, составление калькуляционной карты	Раздаточный материал, интернет – ресурсы, презентации
Приготовление соусов холодных и горячих в соответствии с технологическим процессом	6	Заполнение таблиц, решение задач, контрольные вопросы, вопросы для самоконтроля, составление	Раздаточный материал, интернет – ресурсы, презентации

		технологической карты, электронные тестовые задания	
--	--	---	--

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы делиться на два этапа в соответствии с графиком работы. Первый этап (задания опережающего характера) до изучения МДК – это составление глоссария и представление технологического процесса приготовления полуфабрикатов, блюд и изделий индивидуально по установленному алгоритму в программе MS Power Point и защита презентаций. Второй этап предполагает по завершению МДК заполнение и составление таблиц, технологических схем для систематизации и алгоритмизации знаний.

Перечень блюд, полуфабрикатов и изделий соответствует требованиям ФГОС и Профессионального стандарта индустрии питания.

Самостоятельное усвоение знаний по технологии приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий, предусмотренных ФГОС и ПС индустрии питания, способствует дальнейшему успешному формированию умений и приобретению практического опыта в овладеваемой профессии.

Овладеть умениями самостоятельно приобретать знания – значит, открыть для себя путь к различному роду деятельности.

1. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С МЕТОДИЧЕСКИМИ УКАЗАНИЯМИ

1.1 Правила оформления компьютерных презентаций

Правила шрифтового оформления:

1. Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.
2. Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета.

Правила выбора цветовой гаммы

1. Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.
2. Существуют не сочетаемые комбинации цветов.
3. Черный цвет имеет негативный подтекст.
4. Белый текст на черном фоне читается плохо

Правила общей композиции

На полосе не должно быть больше семи значимых объектов, так как человек не в состоянии запомнить за один раз более семи пунктов чего-либо.

1. Логотип на полосе должен располагаться справа внизу (слева наверху и т. д.).
2. Логотип должен быть простой и лаконичной формы.
3. Дизайн должен быть простым, а текст — коротким.
4. Крупные объекты в составе любой композиции смотрятся довольно неважно. Аршинные буквы в заголовках, кнопки навигации высотой в 40 пикселей, верстка в одну колонку шириной в 600 точек, разделитель одного цвета, растянутый на весь экран — все это придает дизайну непрофессиональный вид.

Рекомендации по дизайну презентации

Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов,

анимации и видеофрагментов. Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Кроме того, оформление и демонстрация каждого из перечисленных типов информации также подчиняется определенным правилам.

Текстовая информация

- размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);
- цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;
- тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;
- курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Графическая информация

- рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;
- желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;
- цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;
- иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;
- если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную

реакцию аудитории, допустимо применять 2-3 вида анимации для объектов и перехода слайдов.

Звук

- звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;
- необходимо выбрать оптимальную громкость, чтобы звук был слышен всем слушателям, но не был оглушительным;
- если это фоновая музыка, то она должна не отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика. Чтобы все материалы слайда воспринимались целостно, и не возникало диссонанса между отдельными его фрагментами, необходимо учитывать общие правила оформления презентации.

Единое стилевое оформление

- стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;
- не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта;
- оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;
- все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле;

Содержание и расположение информационных блоков на слайде

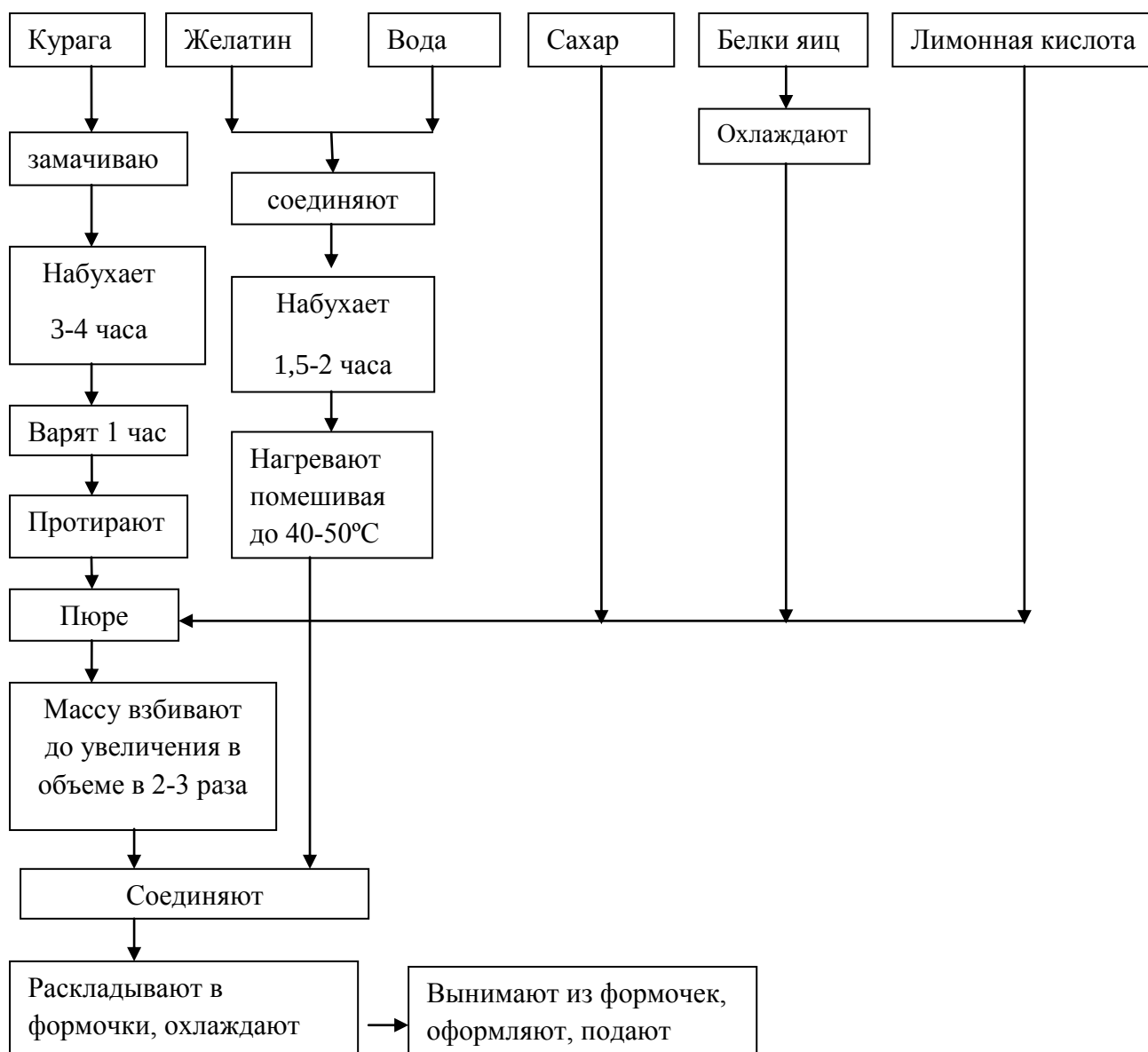
- информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);
- рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда;
- желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;
- ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;
- информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо;

Сахар	3
Курага	1
Белки яиц	4
Лимонная кислота	5

г) Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;

Курага	Желатин	Вода	Сахар	Белки яиц	Лимонная кислота
--------	---------	------	-------	-----------	------------------

С помощью стрелок указать последовательность технологического процесса по операциям, следуя рецептуре приготовления. Каждый прием обвести в прямоугольник. В итоге получаем технологическую схему приготовления блюда.



9. Слайд презентации выполнять в программе MS PowerPoint. Первый слайд – титульный (Приложение 1), последний слайд содержит список источников информации, которые оформляются в соответствии с требованиями ГОСТа (Приложение 2).
10. График выполнения самостоятельной работы дан в приложении 3. Соблюдать сроки выполнения заданий.
11. Список рекомендуемой литературы и дополнительные источники для выполнения самостоятельной работы перечислены
12. Подготовиться к защите выполненной работы. Учесть критерии оценки работы.
13. Форма отчетности: работа оформляется и сдается в электронном виде.

1.3 Критерии оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы

Рейтинговая система контроля самостоятельной работы

Критерии		Количество баллов
1.	Объем выполнения работы	10
2.	Правила выполнения	5
3.	Уровень усвоения учебного материала	10
4.	Уровень умения использовать ЭОР	20
5.	Обоснованность и последовательность изложения материала	10
6.	Соблюдение сроков выполнения работы	10
7.	Защита работы	5
8.	Профессиональная полнота	30
Итого		100

1.4 Защита презентаций

На выступление дается не более 5 минут. Выступление должно быть построено по закону рассказа, то есть краткое, слитное, логически обоснованное изложение своих мыслей по теме работы. В сообщении необходимо использовать профессиональную терминологию. В презентации отчетливо представить этапы приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий: подготовка сырья к производству; приготовление полуфабрикатов, приготовление блюда при этом перечислить применение оборудования и инвентаря на каждом этапе; варианты оформления не менее 3 видов; сервировка. В конце следует отметить сложности при приготовлении данного блюда.

2.3 МДК. 03.01. Технология приготовления супов и соусов

Объем самостоятельной работы студента – 21 час

Цель: Усвоить последовательность технологических операций при подготовке сырья и приготовлении супов и соусов. Способы сервировки и варианты оформления.

Первый этап

Задание 1.

Составить глоссарий на тему «Подготовка сырья и приготовление супов и соусов» следующих понятий:

Соус; Бульон; Бешамель; Ланстик; Окрошка; Каперсы; Оттяжка; Ткемали; Красная пассеровка; Белая пассеровка; Красный соус; Белый соус; Борщ; Рассольник; Солянка; Щи;.

ПК 3.1. Готовить бульоны и отвары.

Задание 2.

Сделать слайд презентацию на тему «Приготовление бульонов и отваров». В одном задании представить все виды бульонов и отваров. Выполнить работу по представленному алгоритму.

Перечень работ

Технология приготовления бульонов и отваров в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и питания (диетического, вегетарианского и прочего): бульона костного, бульона мясного, бульона из домашней птицы, бульона рыбного, отвара грибного, отвара овощного, отвара фруктового, бульонов из концентратов промышленного производства.

Алгоритм выполнения задания 2

1. Слайд №1 Титульный лист
2. Слайд №2 Ингредиенты
3. Слайд №3 Оборудование для приготовления бульонов и отваров.
4. Слайд №4 Инвентарь и посуда для приготовления бульонов и отваров.
5. Слайд №№

6. Слайд № Источники

ПК 3.2. Готовить простые супы

Задание 3.

Сделать слайд презентацию на тему «Приготовление простых супов».
Выполнить работу по представленному алгоритму.

Перечень работ

Технология приготовления основных супов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и требований к различным типам питания: борщей мясных и вегетарианских; борща с грибами; борща с фасолью; борща московского; борща украинского; борща флотского; борща сибирского; щей зеленых; щей из квашеной капусты; щей из свежей капусты; щей суточных; щей по-уральски; рассольника с картофелем; рассольника ленинградского; рассольника домашнего; рассольника московского; рассольника с квашеной капустой; солянки сборной мясной, солянки домашней; солянки рыбной; солянки вегетарианской с грибами; супа овощного из замороженных овощных смесей; супа картофельного с крупой; супа картофельного с бобовыми; супа картофельного с макаронными изделиями; супа полевого; супа крестьянского; супа-харчо; супа-лапши домашней с курицей; супа-лапши домашней грибного; супа фасолевого; супа горохового; супа с макаронными изделиями; супа-пюре крупяного; супа молочного с лапшой; супа молочного с рисом; супа на фруктовом отваре, супов холодных: борща холодного; окрошки мясной и овощной; свекольника; ботвиньи.

Алгоритм выполнения заданий 3

1. Слайд №1 Титульный лист
2. Слайд №2 Ингредиенты
3. Слайд №3 Оборудование для приготовления простых и основных супов
4. Слайд №4 Инвентарь и посуда для приготовления простых и основных супов
5. Слайд № Пошаговое приготовление простых и основных супов

6. Слайд № Способы сервировки простых и основных супов
7. Слайд № Варианты оформления для подачи простых и основных супов
8. Слайд № Источники

ПК 3.3. Готовить отдельные компоненты для соусов и соусные полуфабрикаты

Задание 4.

Сделать слайд презентацию на тему «Приготовление отдельных компонентов для соусов и соусные полуфабрикаты». Выполнить работу по представленному алгоритму.

Перечень работ

Технология приготовления отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов в соответствии с методами приготовления, типом основных продуктов и технологическими требованиями к соусу: белого мясного бульона, белого рыбного бульона, грибного отвара, овощного отвара, коричневого мясного бульона, мясного концентрированного бульона фюме, мясного концентрированного бульона глянс, белой мучной пассеровки (жировой и сухой), красной мучной пассеровки (жировой и сухой), соусных основ (овощных, фруктовых, ягодных, грибных), заготовок из овощей и грибов, соусов из мясного сочка, красного основного соуса, белого основного соуса, соуса красного пикантного (demi-glace), соуса бешамель, заправок для салатов (винегрета, на основе уксуса, растительного масла и горчицы).

ПК 3.4. Готовить простые холодные и горячие соусы

Задание 5.

Сделать слайд презентацию на тему «Приготовление холодных соусов». Выполнить работу по представленному алгоритму.

Задание 6.

Сделать слайд презентацию на тему «Приготовление горячих соусов». Выполнить работу по представленному алгоритму.

Перечень работ

Технология приготовления основных горячих соусов в соответствии с методами приготовления и типом основного продукта: соуса белого основного (bechamel) и его производных (луковый соус, грибной соус, яичный соус, горчичный соус, соус из сыра, крабовый соус, соус с ветчиной, соус с яичным желтком и сыром), соуса светлого основного (velouté) и его производных (соус томатный, соус с укропом, крабовый соус, соус с хреном, соус с каперсами, соус карри, соус лимонный, соус из сладкого перца), производных от красного основного соуса (соус с луком и грибами, соус с эстрагоном и вином, соус кисло-сладкий), производных от соуса demi-glace (грибной соус, соус с луком и шампиньонами, соус с вином, соус с ветчиной и грибами, соус перечный, соус смородиновый), сметанного соуса основного, сметанного соуса с томатом и луком, соуса польского (с добавлением основного белого соуса и без), соуса сухарного, масляных смесей (масло топленое, масляная смесь с вином, масляные пюре), соусов на основе концентратов промышленного производства.

Алгоритм выполнения заданий 5,6

1. Слайд №1 Титульный лист
2. Слайд №2 Ингредиенты
3. Слайд №3 Оборудование для приготовления соусов
4. Слайд №4 Инвентарь и посуда для приготовления соусов
5. Слайд №№ Пошаговое приготовление отдельных компонентов для соусов и соусных полуфабрикатов; простых и основных горячих и холодных соусов
6. Слайд № Варианты подачи простых и основных горячих и холодных соусов.
7. Слайд № Источники

Второй этап

Задание 1.

Используя учебную литературу и электронные ресурсы составить таблицу 1 и заполнить таблицу 2.

Таблица 1 – Характеристика супов

Классификация супов				Особенности приготовления	Требование к качеству. Сроки хранения
По способу приготовления	По t° подачи	По жидкой основе	По плотной части гарнира		

Таблица 2 – Виды супов

Образцы супов	Группы супов по способу приготовления
 	
 	
 	
 	
 	

Критерии и показатели, используемые при оценивании данного задания

Критерии	Показатели
1. Степень заполнения таблицы и правильность ответов на поставленные	- полнота раскрытия вопросов; - обоснованность способов и методов работы с материалом;

вопросы Макс. - 10 баллов	- умение работать с литературой - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
2. Оригинальность и целостность выполнения задания Макс. - 10 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по вопросам; - привлечение новейших работ по дизайну и оформлению творческого задания (журнальные публикации, интернет-ресурсов и т.д.).
3. Соблюдение требований к оформлению таблицы Макс. - 5 баллов	- правильное оформление; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы
4. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Конвертация полученных баллов в оценку

- 27 -- 30 баллов – «отлично»;
- 26 – 22 баллов – «хорошо»;
- 21 – 17 баллов – «удовлетворительно»;
- менее 17 балла – «неудовлетворительно»

2. Написание реферата

Реферат — письменная работа объемом 10-18 печатных страниц, выполняемая учащимися. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм слева и 15 мм справа, рекомендуется шрифт 12-14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

Титульный лист (заполняется по единой форме, см. приложение)

После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.

Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части.

Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература.

Оценивание реферата

Знания и умения на уровне требований стандарта дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

Критерии	Показатели
1. Новизна реферированного текста Макс. - 10 баллов	- новизна и самостоятельность в рассмотрении темы, - наличие авторской позиции, самостоятельность суждений.
2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 20 баллов	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий, определений; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать, сопоставлять различные точки зрения по рассматриваемому вопросу, аргументировать основные положения и выводы.
3. Обоснованность выбора источников Макс. - 5 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 5 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых;

Оценивание реферата

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, балы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 42 – 45 баллов – «отлично»;
- 41– 37 баллов – «хорошо»;
- 36– 30 баллов – «удовлетворительно»;
- мене 30 балла – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

Темы рефератов

История происхождения супов.

Супы – восхитительный аромат, насыщенный вкус и изумительный цвет.

История происхождения борщей.

Русские щи.

История происхождения солянок.

История происхождения бульонов.

Что подать «на первое».

Бульон глазами химика.

Примерное содержание реферата

Введение	Значение блюд и закусок в питании	1 – 2 страницы
Характеристика темы	История происхождения блюд или историческая справка о рецептах и меню того времени	3 – 4 страницы
Правила приготовления супов	Основные принципы и правила приготовления супов. Новые тенденции в оформлении супов.	2 страницы
Рецептуры	Составление технологических карт с указанием технологии приготовления и требований к качеству	2 – 3 страницы
Современные рецепты данных видов супов	Что изменилось в технологии приготовления.	2 страницы
Пищевая ценность блюда	Какие основные питательные вещества содержатся и их значение для организма человека	3 страницы
Заключение	Главные выводы, и итоги из текста основной части.	1 страница
Библиография	В соответствии с алфавитом	1 страница
Приложение	Фотографии, схемы блюд	

Данное задание выполняется при изучении учебной литературы, нормативной, используя записи в конспекте, электронное учебное пособие, ресурсы сети Интернет.

Вопросы для самоконтроля:

1. Каково значение супов в питание?
2. Какова пищевая ценность первых блюд?
3. Из каких двух частей состоят супы?
4. По каким признакам определяется степень готовности и качество супов?
5. Назовите правила санитарии и гигиены, техники безопасности при работе в горячем цехе?

Критерии оценивания задания

№ п/п	Ф.И. обучающегося	Вопросы для самоконтроля	Итого
		1-5б.	
1.			
2.			
3.			
4.			
5.			
6.			
7.			
8.			

Перевод баллов в оценку:

14 – 15 баллов – «отлично»

12 – 13 баллов – «хорошо»

9 – 11 баллов – «удовлетворительно»

Задание 2.

Используя учебную литературу и сборники технологических нормативов составить технологические схемы приготовления соусов: «Соус красный основной», «Соус белый основной на рыбном бульоне».

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. *Анфимова Н. А, Татарская Л. А. Кулинария: Учеб. для нач. проф. Образования. – 2-е изд., стереотип. – М.: ИРПО; Изд. Центр «Академия», 2008.- 328 с.*
2. *Бутейкис Н. Г. – Технология приготовления мучных и кондитерских изделий: Учебник для нач. проф. образования: учебное пособие для сред. проф. образования / Н. Г. Бутейкис, А. А. Жукова – 3-е изд., стер. – М.: Издательский центр «Академия», 2008 – 304 с.*
3. *Мармузова Л.В. – Технология хлебопекарного производства. Сырье и материалы: учебник для нач. проф. образования / Л.В. Мармузова. – М.: Издательский центр «Академия», 2008. – 288 с.*
4. *Похлебкин В.В. – Кулинарный словарь. – «Классики кулинарного искусства». – М.: ЗАО Изд-во Центрполиграф, 2008. -503с.*
5. *Цыганова Т.Б. – Технология хлебопекарного производства: Учеб. для нач. проф. образования. – М.: ПрофОбрИздат, 2008. – 432 с.*
6. *Шатун Л. Г. «Повар»: Учебное пособие для учащихся проф. Училищ, лицеев, курсовой подготовки / Л. Г. Шатун.- 3-е изд. – М.: Издательско-торговая корпорация «Дашков и К°», 2011. -320 с.*

Нормативные издания

7. *Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания/ Авт.- сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – М.: «ИКТЦ «Лада», К.: «Издательство «Арий», 2007; - 680 с.*
8. *Сборник рецептур мучных кондитерских и булочных изделий: Для предприятий общественного питания/Авт.-сост.: А.В.Павлов. СПб.: «Издательство «ПРОФИКС», 2008; - 296 с.*

Отечественные журналы:

«Питание и общество», «Гастроном», «Кулинарные ведомости», «Школа гастронома», «Хлебосол», «Уроки кулинара».

Интернет-ресурсы:

«Кулинарный портал». Форма доступа: [http:// www.kulina.ru](http://www.kulina.ru), [http:// povary.ru](http://povary.ru),
[http:// vkus.by](http://vkus.by).

Главный портал индустрии гостеприимства и питания. Форма доступа: [http://
www.horeca.ru](http://www.horeca.ru)

Сайт журнала «Гастроном» <http://www.gastronom.ru>

Самостоятельная внеаудиторная работа. График выполнения работы

ФИО		Группа				
№п/п	Междисциплинар- ный курс	Содержание	Дата выдачи	Подпись руководи- теля	Дата выполнен- ия	Подпись руководите- ля
1.	МДК. 03.01.	1 этап: Глоссарий; Презентации				
		2этап: Таблицы; Технологическ ие схемы				

КГБПОУ «Ребрихинский лицей
профессионального образования»

Внеаудиторная самостоятельная работа
МДК 03.01.Технология приготовления супов и соусов
ПК 3.2. Готовить простые супы
Задание №3
«Приготовление простых супов».

Выполнил :

Проверил: Шевченко Е.В.