**ЭЛЕКТРОННОЕ ОБУЧЕНИЕ**

Учебные материалы по дисциплине «МДК.07.01» для учебной группы №27 на период с 23.04.2020 г по 07.04.20 г.

**Методические рекомендации для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ**

*Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок*

*Технология приготовления сладких блюд и напитков*

**пояснительная записка**

Инструкции предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы.

Основной целью самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании. Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

* углубляют и систематизируют теоретические знания;
* формулируют и решают познавательные задачи;
* развивают аналитические способности умственной деятельности (анализ, систематизация);
* приобретают навыки работы с различной по объему и виду информацией (учебная и научная литература, нормативные документы, Интернет ресурсы);
* практически применяют теоретические знания;
* приобретают навыки организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

В процессе самостоятельной работы обучающиеся:

* формулируют цель предстоящей деятельности;
* выбирают наилучший путь достижения цели;
* собирают и изучают информацию;
* постоянно контролируют себя и свою деятельность;
* корректируют работу с учетом полученных результатов;
* по окончании работы анализируют ее результаты и оценивают степень их совпадения с поставленной целью;
* отображают информацию в необходимой форме;
* консультируются у преподавателя;
* оформляют работу;
* представляют работу на оценку преподавателя.

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно. В каждой самостоятельной работы предлагаются критерии оценивания для самоконтроля и самопроверки.

Выполненные задания самостоятельной работы сдаются преподавателю. Оценка выполненных заданий осуществляется в соответствии с критериями оценки работы.

Согласно требованиям государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования и плана учебного процесса каждый студент обязан выполнить по каждой учебной дисциплине определенный объем внеаудиторной  самостоятельной   работы.

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы  используется защита докладов, рефератов, сообщений, выступление на занятиях, защита проектов, презентаций, оформление таблиц.

**Перечень самостоятельных работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование темы самостоятельной работы** | **Рекомендуемая литература** | **Формы выполнения** |
| 1 | Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями | Интернет-ресурсы  Учебник Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия» | Составление кроссворда по теме «Бутерброды» |
| 2 | Приготовление и оформление салатов | Учебник Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия» | Составление технологических схем салатов «Коктейль», «Витаминный», «Мясной» |
| 3 | Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд | Учебник Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия»  Интернет-ресурсы | Заполнение калькуляционной карточки на блюдо «Рыба заливная» |

**Самостоятельная работа № 1. Составление кроссворда по теме «Бутерброды»**

**Методические рекомендации по составлению кроссворда**

*Уважаемый студент!*

Вы освоили тему «Приготовление и оформление бутербродов и гастрономических продуктов порциями»

Вы изучили технологический процесс приготовления и оформления бутербродов и гастрономических продуктов порциями. Для лучшего запоминания этого материала предлагаю вам составить кроссворд на листе формата А4. Выполненную работу отправить на электронный адрес преподавателю в указанные сроки.

**Методические   рекомендации  по составлению кроссворда**

*1. Инструкция по составлению кроссворда.*

*Кроссворд* – это пересечение слов.

*Цель составления кроссворда* – закрепление знаний, умение четко и грамотно сформулировать задание по нахождению адекватного профессионального термина. Составив кроссворд, вы сможете лучше усвоить тему, закрепить и повторить.

*Алгоритм составления кроссворда:*

1. Внимательно прочитайте материал.

2. Выпишите 25-30 терминов по данной теме.

3. Выберите 2-3 самых длинных термина и расположите их по горизонтали и вертикали.

4. Остальные термины расположите по принципу пересечения с предыдущими.

5. Сформулируйте суть каждого термина профессиональным языком, четко и лаконично.

6. Оформите кроссворд.

а) каждое слово, помещенное в кроссворд, должно не менее двух раз пересекаться другими словами, идущими в перпендикулярном направлении;

б) если вертикальное и горизонтальное слово в кроссворде начинаются с одной клетки, то задания по вертикали и горизонтали нумеруются одинаковой цифрой;

в) слова, идущие в одном направлении не должны соприкасаться более, чем одной буквой.

*2. Критерии оценки:*

1. Соответствие заданной теме.

2. Количество примененных терминов.

3. Корректность при формулировке заданий.

4. Соответствие правилам составления кроссвордов.

6. Эстетично

**Самостоятельная работа № 2.** Составление технологических схем салатов «Весна», «Витаминный», «Мясной»

**Методические рекомендации по составлению технологических схем**

*Уважаемый студент!*

Вы освоили тему «Приготовление и оформление салатов»

Вы изучили технологический процесс приготовление и оформление салатов. Для лучшего запоминания этого материала предлагаю вам составить технологические схемы на листе формата А4. Выполненную работу отправить на электронный адрес преподавателю в указанные сроки.

**Пример:**

Салат редис огурцы свежие зеленый лук яйцо сметана

нарезают нарезают нарезают шинкуют варят вкрутую

квадратами ломтиками ломтиками

фигурно нарезают

смешивают

укладывают в салатник

украшают

отпуск

**Самостоятельная работа № 3. Заполнение калькуляционной карточки на блюдо «Рыба заливная»**

**Методические рекомендации по** заполнению калькуляционной карточки на блюдо «Рыба заливная»

*Уважаемый студент!*

Вы освоили тему «Приготовление и оформление простых холодных закусок и блюд»

Вы изучили технологический процесс приготовления и оформления простых холодных закусок и блюд. Для лучшего запоминания этого материала предлагаю вам составить технологическую карту на листе формата А4. Выполненную работу отправить на электронный адрес преподавателю в указанные сроки.

Калькуляционная карточка № 1 .

«Заливная рыба»

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Порядковый номер калькуляции и дата ее  утверждения | | Номер 1 \_\_\_\_г. | | | Номер 2\_\_\_\_г | | | Номер 3\_\_\_г. | | |
| №  п/п | Наименование продуктов | норма | цена | сумма | норма | цена | сумма | норма | цена | сумма |
| 1. | Осетр | 160 | 550 | 8-80 |  |  |  |  |  |  |
| 2. | Лимон | 5,5 | 70 | 0-35 |  |  |  |  |  |  |
| 3. | Петрушка (зелень) | 2 | 200 | 0-40 |  |  |  |  |  |  |
| 4. | Морковь | 6 | 32 | 0-2 |  |  |  |  |  |  |
| 5. | Пищевые рыбные отходы | 125 | 140 | 17-50 |  |  |  |  |  |  |
| 6. | Желатин | 5 | 900 | 4-5 |  |  |  |  |  |  |
| 7. | Морковь | 3,1 | 32 | 0-09 |  |  |  |  |  |  |
| 8. | Лук репчатый | 3 | 25 | 0-07 |  |  |  |  |  |  |
| 9. | Петрушка (корень) | 1,6 | 50 | 0-05 |  |  |  |  |  |  |
| 10. | Уксус 9-% | 1,8 | 88 | 0-09 |  |  |  |  |  |  |
| 11. | Яйца (белки) | 20,6 | 100 | 2-00 |  |  |  |  |  |  |
| 12. | Лавровый лист | 0,04 | 150 | 0-0006 |  |  |  |  |  |  |
| Себестоимость блюда | |  |  | 34-05 |  |  |  |  |  |  |
| Общая стоимость набора (на 50 блюд) | |  |  | 1702-50 |  |  |  |  |  |  |
| Наценка 30%, руб. коп | |  |  | 10-20 |  |  |  |  |  |  |
| Продажная цена блюда | |  |  | 44-25 |  |  |  |  |  |  |
| Выход в готовом виде (в граммах) | | 0,200 |  |  |  |  |  |  |  |  |

Заведующий предприятия:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькуляцию составил:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Директор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Калькулятор:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Заведующий производством:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Ст. бухгалтер:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Перечень самостоятельных работ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Наименование темы самостоятельной работы** | **Рекомендуемая литература** | **Формы выполнения** |
| 1 | Приготовление холодных и горячих сладких блюд | Интернет-ресурсы  Учебник Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия» | Составление технологической схемы приготовления компота из сухофруктов, киселя из клюквы. |
| 2 | Приготовление холодных и горячих напитков | Учебник Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия» | Составление кроссворда по теме «Напитки». |
| 3 | Приготовление холодных и горячих напитков | Учебник Шатун Л.Г. Кулинария: учебник для нач. проф. образования/Л.Г. Шатун.-М.: Издательский центр «Академия»  Интернет-ресурсы | Составление таблицы «Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд». |

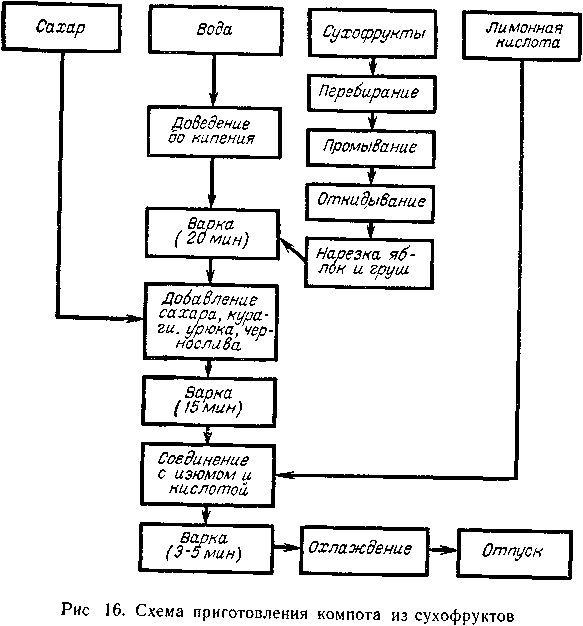
**Самостоятельная работа № 1. Составление технологической схемы приготовления компота из сухофруктов, киселя из клюквы.**

**Методические рекомендации по составлению технологической схемы**

*Уважаемый студент!*

Вы освоили тему «Приготовление холодных и горячих сладких блюд»

Вы изучили технологический процесс приготовления и оформления холодных и горячих сладких блюд. Для лучшего запоминания этого материала предлагаю вам составить технологическую схему на листе формата А4. Выполненную работу отправить на электронный адрес преподавателю в указанные сроки.



**Самостоятельная работа № 2. Составление кроссворда по теме «Напитки».**

**Методические рекомендации по составлению кроссворда**

*Уважаемый студент!*

Вы освоили тему «Приготовление холодных и горячих напитков»

Вы изучили технологический процесс приготовления и оформления холодных и горячих напитков. Для лучшего запоминания этого материала предлагаю вам составить кроссворд на листе формата А4. Выполненную работу отправить на электронный адрес преподавателю в указанные сроки.

**Методические   рекомендации  по составлению кроссворда**

*1. Инструкция по составлению кроссворда.*

*Кроссворд* – это пересечение слов.

*Цель составления кроссворда* – закрепление знаний, умение четко и грамотно сформулировать задание по нахождению адекватного профессионального термина. Составив кроссворд, вы сможете лучше усвоить тему, закрепить и повторить.

*Алгоритм составления кроссворда:*

1. Внимательно прочитайте материал.

2. Выпишите 25-30 терминов по данной теме.

3. Выберите 2-3 самых длинных термина и расположите их по горизонтали и вертикали.

4. Остальные термины расположите по принципу пересечения с предыдущими.

5. Сформулируйте суть каждого термина профессиональным языком, четко и лаконично.

6. Оформите кроссворд.

а) каждое слово, помещенное в кроссворд, должно не менее двух раз пересекаться другими словами, идущими в перпендикулярном направлении;

б) если вертикальное и горизонтальное слово в кроссворде начинаются с одной клетки, то задания по вертикали и горизонтали нумеруются одинаковой цифрой;

в) слова, идущие в одном направлении не должны соприкасаться более, чем одной буквой.

*2. Критерии оценки:*

1. Соответствие заданной теме.

2. Количество примененных терминов.

3. Корректность при формулировке заданий.

4. Соответствие правилам составления кроссвордов.

6. Эстетично

**Самостоятельная работа № 3. Составление таблицы «Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд».**

**Методические рекомендации по составлению таблицы «Требования к качеству и сроки хранения сладких блюд».**

*Уважаемый студент!*

Вы освоили тему «Приготовление холодных и горячих напитков»

Вы изучили технологический процесс приготовления и оформления холодных и горячих напитков. Для лучшего запоминания этого материала предлагаю вам составить таблицу на листе формата А4. Выполненную работу отправить на электронный адрес преподавателю в указанные сроки.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Наименование блюда** | **Требования к качеству** | **Сроки реализации** |
|  |  |  |  |