

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ И НАУКИ РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
ФЕДЕРАЛЬНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
ВЫСШЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
«САХАЛИНСКИЙ ГОСУДАРСТВЕННЫЙ УНИВЕРСИТЕТ»

ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

для студентов по выполнению
самостоятельных внеаудиторных работ
по профессиональному модулю 07

ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

МДК.07.01. ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

19.00.00 ПРОМЫШЛЕННАЯ ЭКОЛОГИЯ И БИОТЕХНОЛОГИИ
по профессии

19.01.17 Повар, кондитер

Квалификация: повар, кондитер
Форма обучения: очная

Южно-Сахалинск
2014

УТВЕРЖДАЮ
Зам. директора по УР
И.М. Ким
« 06 » ноября 2014 г.

Разработчик(и): Солодкова Е.Н., преподаватель

Одобрено на заседании ПЦК

дисциплины сервиса,
управления и экономики
Протокол № 3 от 06 » ноября 2014 г.
Председатель ПЦК
Оскаренко И.

Согласовано Оскаренко И. Оскаренко И., зав. отделением бюджетная
подпись Ф.И.О. И.М. Ким

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА.

Настоящие Методические указания (далее МУ) по выполнению самостоятельных внеаудиторных работ предназначены для студентов НПО 260807.01 «Повар, кондитер», и служат руководством по выполнению самостоятельных работ профессионального модуля 07 (далее ПМ.07).

Цели МУ - помощь студентам в выполнении внеаудиторных самостоятельных работ для:

- систематизации и закрепления полученных теоретических и практических умений студентов;
- углубления и расширения теоретических знаний;
- развития познавательных способностей и активности студентов, проявление творческой инициативы, ответственности и организованности.

Каждая внеаудиторная самостоятельная работа (далее ВСР), выполненная студентом, проверяется и оценивается преподавателем. Критерии оценок прилагаются.

Результатом освоения ПМ. 07 является готовность обучающегося к выполнению вида профессиональной деятельности «**Приготовление сладких блюд и напитков**» и составляющих его профессиональных компетенций (далее ПК), а также общих компетенций (далее ОК), формирующихся в процессе освоения ОПОП в целом.

Отработка навыков самостоятельной работы способствует овладению следующими **общими и профессиональными компетенциями**, в соответствии с которыми студент должен:

ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.

ОК 2. Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов её достижения, определённых руководителем.

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.

ПК 7.1. Готовить и оформлять простые холодные и горячие сладкие блюда;

ПК 7.2. Готовить простые горячие напитки;

ПК 7.3. Готовить и оформлять простые холодные напитки.

Методические указания включают в себя:

1. Перечень заданий для внеаудиторной самостоятельной работы;
2. Методические указания по выполнению данных работ;
3. Критерии оценки внеаудиторной самостоятельной работы;
4. Формы контроля по выполнению внеаудиторных самостоятельных работ;
5. Информационные источники.

Методические указания составлены в соответствии с тематическим планом по ПМ 07 и составляют 24 часа.

Задания для внеаудиторной самостоятельной работы.

Раздел	Тема	Содержание заданий	Кол-во часов
Раздел 1. Приготовление и оформление	Тема 1.4. Технология приготовления, оформление, правила подачи компотов.	ВСР №1 Составление технологических схем приготовления компотов.	2
	Тема 1.6. Технология	ВСР №2	3

простых холодных и горячих сладких блюд.	приготовления, оформление, правила подачи киселей.	Подготовка рефератов на тему «Особенности приготовления киселей различной консистенции».	
	Тема 1.7. Технология приготовления, оформление, правила подачи муссов, самбуков, кремов.	ВСР №3 Разработать презентацию на тему «Приготовление самбуков, муссов, кремов».	4
	Тема 1.8. Технология приготовления, оформление, правила подачи простых горячих сладких блюд.	ВСР №4 Разработать презентацию на тему «Приготовление пудингов».	4
Раздел 2. Приготовление и оформление простых горячих и холодных напитков.	Тема 2.3. Технология приготовления, оформление, правила подачи чая, какао с молоком и шоколада.	ВСР №5 Разработать презентацию на тему «Приготовление какао с молоком, шоколада».	4
	Тема 2.4. Ассортимент, пищевая ценность, правила подачи простых холодных напитков.	ВСР №6 Разработать презентацию на тему «Приготовление айс-крема, ананасового фраппе».	4
	Тема 2.5. Технология приготовления, оформление, правила подачи простых холодных напитков.	ВСР №7 Разработать презентацию на тему «Приготовление какао с молоком, сбитня».	3
ИТОГО			24

Внеаудиторная самостоятельная работа № 1

Тема: Тема 1.4. Технология приготовления, оформление, правила подачи компотов.

Цель: Закрепить знания по приготовлению и правилам подачи компотов.

Задание: Составление технологических схем приготовления компотов:

- Компот из цитрусовых;
- Компот из смеси сухофруктов;
- Компот из консервированных плодов и ягод.

Алгоритм выполнения и оформления работы:

1. Прочитать в информационных источниках процесс приготовления всех видов компотов;
2. Найти полную информацию по правилам и температуре подачи компотов;
3. Составить технологическую схему приготовления всех видов компотов по следующим этапам:
 - ✓ Подготовка и обработка сырья;
 - ✓ приготовление компота;
 - ✓ температура и правила подачи.

Образец выполнения схемы (Приложение 1)

Информационные источники:

1. Анфимова Н. А. Кулинария. М.: Академия, 2012. 400 с.
2. Дубровская Н. И. Кулинария. Лабораторный практикум. М.: Академия, 2013. 240 с.
3. Качурина т. А. Кулинария. М.: Академия, 2012. 272 с.
4. Андросов В. П., Пыжова Т. В., Овчинникова Л. В. Производственное обучение «Повар» В 4ч. Ч. 3. Сладкие блюда и напитки: учеб. М.: Академия, 2012. 160 с.
5. Никифорова Н.С. Товароведение продовольственных товаров. М.: Академия, 2009. 128с.

Справочники:

1. Голубкина Т.С., Никифорова Н.С. Справочник по товароведению продовольственных товаров: В 2 т.Т.2, уч. пособие для УНПО. М.: Академия, 2007. 387с.