

Министерство образования, науки и молодежи Республики Крым  
Государственное бюджетное профессиональное  
образовательное учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

Утверждаю:  
Заместитель директора  
по учебной работе  
О.Г. Сердюкова  
« » \_\_\_\_\_ 2024 г.

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ  
ПО ОРГАНИЗАЦИИ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ  
ПО МЕЖДИСЦИПЛИНАРНОМУ КУРСУ  
МДК 05.02 ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И  
ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ  
ИЗДЕЛИЙ СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА**

для специальности среднего профессионального образования  
43.02.15 Поварское и кондитерское дело

Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по междисциплинарному курсу МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента разработаны на основе рабочей программы профессионального модуля ПМ. 05 Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания, разработанной на основе Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»

Организация-разработчик: Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение Республики Крым «Феодосийский политехнический техникум»

Разработчик: преподаватель специальных дисциплин И. Ю. Агапова

Методические указания по организации самостоятельной работы обучающихся по междисциплинарному курсу МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента рассмотрены и одобрены на заседании цикловой комиссии технологических дисциплин

Протокол № \_\_\_\_ от \_\_\_\_ . \_\_\_\_ . 2024 г.

Председатель ЦК \_\_\_\_\_ Т. В. Ситник

## Пояснительная записка

Согласно учебного плана специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело по междисциплинарному курсу МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента объем самостоятельной работы студентов предусматривает 8 час.

Самостоятельная работа обучающихся играет важную роль в воспитании сознательного отношения к овладению теоретическими и практическими знаниями, привитии им привычки к направленному интеллектуальному труду. Самостоятельная работа выполняемая обучающимися в рамках профессионального цикла под руководством преподавателя, как в аудиторное, так и внеаудиторное время, направлена на формирование умений и навыков практического решения задач, на развитие логического мышления, творческой активности, исследовательского подхода в освоении учебного материала, развития познавательных способностей. Самостоятельная работа выполняет как развивающие, так и воспитательные функции, она позволяет **формировать профессиональные компетенции:**

**ПК.5.1** Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий разнообразного ассортимента в соответствии с инструкциями и регламентами

**ПК.5.2** Осуществлять приготовление, хранение отделочных полуфабрикатов для хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

**ПК.5.3** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации хлебобулочных изделий и праздничного хлеба сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм

**ПК.5.4** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК.5.5** Осуществлять приготовление, творческое оформление, подготовку к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

**ПК.5.6** Осуществлять разработку, адаптацию рецептур хлебобулочных, мучных кондитерских изделий, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей

### **общие компетенции:**

**ОК 01.** Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам

**ОК 02.** Использовать современные средства поиска, анализа и интерпретации информации, и информационные технологии для выполнения задач профессиональной деятельности

**ОК 03.** Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие, предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере, использовать знания по правовой и финансовой грамотности в различных жизненных ситуациях

**ОК 04.** Эффективно взаимодействовать и работать в коллективе и команде

**ОК 05.** Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке Российской Федерации с учетом особенностей социального и культурного контекста

**ОК 06.** Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе традиционных российских духовно-нравственных ценностей, в том числе

с учетом гармонизации межнациональных и межрелигиозных отношений, применять стандарты антикоррупционного поведения

**ОК 07.** Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, применять знания об изменении климата, принципы бережливого производства, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях

**ОК 08.** Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержания необходимого уровня физической подготовленности.

**ОК 09.** Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языках

Целью методических указаний по организации самостоятельной работы студентов по междисциплинарному курсу МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента является:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации.

Задачами методических рекомендаций по организации самостоятельной работы являются:

- активизация самостоятельной работы обучающихся;
- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений студентов;
- содействие развития творческого отношения к учебной дисциплине;
- выработка умений и навыков рациональной работы с литературой, источниками, нормативными и правовыми документами;
- управление познавательной деятельностью студентов;
- формирование профессиональных компетенций.

Средства обучения, необходимые для организации самостоятельной работы:

1. Дидактические средства (первоисточники, сборники рецептур, нормативные и правовые документы).
2. Технические средства, при помощи которых предъявляется учебная информация (компьютеры, аудио-, видеотехника, мультимедиа).
3. Средства, которые используют для руководства самостоятельной деятельностью студентов (инструктивно-методические указания).

## **Критерии оценки результатов самостоятельной работы.**

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются:

- уровень освоения учебного материала;
- уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- уровень освоения профессиональных компетенций и профессиональной деятельности;
- уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения материала;
- оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия;
- уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы. Текущий контроль СРС – это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых обучающимися компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя.

Максимальное количество баллов «отлично» обучающийся получает, если:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;
- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;
- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценку «хорошо» обучающийся получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;
- при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;
- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;
- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;
- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

Оценку «удовлетворительно» обучающийся получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание; при изложении была допущена 1 существенная ошибка;
- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий; излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно; затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

Оценка «неудовлетворительно» обучающийся получает, если:

- неполно изложено задание;

- при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

#### **Критерии оценивания:**

Критерии оценивания конспекта:

«Отлично» - материал изложен в полном объеме; содержательность конспекта, соответствие плану; выделены ключевые моменты вопроса; аккуратность и грамотность изложения; работа сдана в срок.

«Хорошо» - имеются замечания по оформлению или содержанию конспекта; соответствие плану; выделены ключевые моменты вопроса; аккуратность и грамотность изложения; работа сдана в срок.

«Удовлетворительно» - имеются замечания по оформлению, содержанию конспекта; несоответствие плану; конспект составлен небрежно и неграмотно; работа сдана не в срок.; неразборчивый почерк.

«Неудовлетворительно» - работа не выполнена или содержит материал не по вопросу; неразборчивый почерк.

Критерии оценивания технологических схем:

- соответствие содержания рецептуре;
- правильная структурированность информации;
- наличие логической связи технологического процесса;
- аккуратность выполнения работы;
- работа сдана в срок.

«Отлично» - правильно заполненные таблицы и составлена схема. Соответствие содержания рецептуре; аккуратность выполнения, грамотность. Работа сдана в срок.

«Хорошо» - студент в основном правильно заполнил таблицы и составил схему, допустил несущественные ошибки. Аккуратность, грамотность. Работа сдана в срок.

«Удовлетворительно» - при заполнении таблицы и составлении схемы, допущены ошибки или некоторые несоответствия требованиям. Неразборчивый почерк. Работа сдана не в срок.

«Неудовлетворительно» - студент не составил схему или составил ее с нарушением стадий технологического процесса. При заполнении таблиц допущены ошибки. Неразборчивый почерк. Работа сдана не в срок. Отсутствие работы.

Критерии оценивания презентации:

Презентацию необходимо предоставить для проверки в электронном виде.

«Отлично» - если презентация выполнена аккуратно, примеры проиллюстрированы, полностью освещены все обозначенные вопросы.

«Хорошо» - работа содержит небольшие неточности.

«Удовлетворительно» - презентация выполнена неаккуратно, не полностью освещены заданные вопросы.

«Неудовлетворительно» - работа выполнена небрежно, не соблюдена структура, отсутствуют иллюстрации.

Критерии оценивания доклада:

Доклад – это словесное или письменное изложение сообщения на определенную тему.

«Отлично» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; текст оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления доклада; доклад имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в

полном объёме представлены список использованной литературы и ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

«Хорошо» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания реферата, но есть погрешности в техническом оформлении; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте доклада отсутствуют логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлены список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; корректно оформлены и в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; отсутствуют орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен качественный анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

«Удовлетворительно» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в целом доклад оформлен в соответствии с общими требованиями написания доклада, но есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть единичные орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; в целом доклад представляет собой самостоятельное исследование, представлен анализ найденного материала, отсутствуют факты плагиата;

«Неудовлетворительно» – содержание доклада соответствует заявленной в названии тематике; в докладе отмечены нарушения общих требований написания реферата; есть погрешности в техническом оформлении; в целом доклад имеет чёткую композицию и структуру, но в тексте доклада есть логические нарушения в представлении материала; в полном объёме представлен список использованной литературы, но есть ошибки в оформлении; некорректно оформлены или не в полном объёме представлены ссылки на использованную литературу в тексте доклада; есть частые орфографические, пунктуационные, грамматические, лексические, стилистические и иные ошибки в авторском тексте; доклад не представляет собой самостоятельного исследования, отсутствует анализ найденного материала, текст доклада представляет собой непереработанный текст другого автора (других авторов).

При оценивании доклада 2 баллами он должен быть переделан в соответствии с полученными замечаниями и сдан на проверку заново не позднее срока окончания приёма докладов.

Критерии оценивания реферата:

Реферат — письменная работа объемом 10-15 печатных страниц, выполняемая учащимися. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 25 мм слева и 15 мм справа, рекомендуется шрифт Times New Roman, 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.

Оценка «отлично» выставляется, если содержание реферата соответствует заявленной в названии тематике; реферат оформлен в соответствии с общими требованиями написания и техническими требованиями оформления реферата; реферат имеет чёткую композицию и структуру; в тексте реферата отсутствуют логические нарушения в представлении материала; корректно оформлены и в полном объёме представлены список использованной литературы; представлен качественный анализ найденного материала, даны правильные ответы на дополнительные вопросы.

Оценка «хорошо» выставляется, если основные требования к реферату и его защите выполнены, но при этом допущены недочёты. В частности, имеются неточности в изложении материала; отсутствует логическая последовательность в суждениях; не выдержан объём реферата; имеются упущения в оформлении; на дополнительные вопросы при защите даны неполные ответы.

Оценка «удовлетворительно» выставляется, если имеются существенные отступления от требований. В частности: тема освещена лишь частично; допущены фактические ошибки в содержании реферата или при ответе на дополнительные вопросы; во время защиты отсутствует вывод.

Оценка «неудовлетворительно» выставляется, если содержание реферата не соответствует заявленной в названии тематике; в реферате отмечены нарушения общих требований написания; есть погрешности в техническом оформлении; тема реферата не раскрыта. Реферат студентом не сдан.

Критерии оценивания задач:

«Отлично» - в логическом рассуждении и решении нет ошибок, задача решена рациональным способом.

«Хорошо» - в логическом рассуждении и решении нет существенных ошибок, но задача решена нерациональным способом или допущено не более двух несущественных ошибок.

«Удовлетворительно» - в логическом рассуждении нет существенных ошибок, но допущена существенная ошибка в математических расчетах.

«Неудовлетворительно» - имеются существенные ошибки в логическом рассуждении и в решении или решение отсутствует.

Критерии оценивания рецептуры и технологической схемы приготовления сложного мучного кондитерского изделия.

5 – Дана полная характеристика организации рабочего места. В состав блюда включены инновационные продукты. Творческий подход, новизна идеи. Соблюдение технологии приготовления, уровень сложности высокий. Гармония цвета, сочетание и совместимость продуктов. Эстетичность, наличие новых идей оформления, рецептуры. Гармоничное сочетание вкусовых ощущений. Функциональное использование украшений. Эксклюзивность идеи.

4 –Соблюдение технологии приготовления, уровень сложности достаточно высокий. Творческий подход. Гармония цвета, сочетание и совместимость продуктов. Дана характеристика организации рабочего места. Наличие незначительных ошибок или замечаний.

3 – Содержание соответствует заданию, но есть значительные замечания. Допущены грубые нарушения технологического процесса приготовления полуфабрикатов. Указаны не все оборудование, инвентарь и посуда, необходимые для приготовления изделия.

2 – Представлена распространенная, известная рецептура из Сборника рецептур или другого источника. Допущены грубые нарушения технологического процесса приготовления



полуфабрикатов. Не указаны оборудование, инвентарь и посуда, температурный и временной режимы.

### Тематический план и содержание самостоятельной работы

№ п/п	Название темы	Вид деятельности обучающегося	Формируемые ПК + ОК	Объем часов	Форма контроля
1	<b>Тема 2.1</b> Отделочные полуфабрикаты, фарши, начинки, используемые при приготовлении сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий			<b>3</b>	
1.1	Санитарные требования, предъявляемые к процессу приготовления кремов	Составление опорного конспекта	ПК 5.2 ОК 01 – ОК 09	1	Оценка составленного конспекта
1.2	Приготовление и использование в оформлении новых видов отделочных полуфабрикатов	Подготовка реферата	ПК 5.2 ОК 01 – ОК 09	1	Защита реферата
1.3	Ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов, используемых в процессе приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных	Подготовка доклада	ПК 5.2 ОК 01 – ОК 09	1	Защита доклада
2	<b>Тема 2.2</b> Приготовление и подготовка к реализации хлебобулочных изделий сложного приготовления и праздничного хлеба			<b>1</b>	
2.1	Праздничный хлеб народов мира/ Основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира	Подготовка реферата	ПК 5.3 ОК 01 – ОК 09	1	Защита реферата
3	<b>Тема 2.3</b> Приготовление, подготовка к реализации мучных кондитерских изделий сложного ассортимента			<b>4</b>	
3.1	Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него	Составление схем	ПК 5.4 ОК 01 – ОК 09	1	Проверка практического задания
3.2	Организация технологического процесса приготовления печенья	Подготовка реферата	ПК 5.4 ОК 01 – ОК 09	1	Защита реферата
3.3	Макаронс – французское лакомство; /история возникновения и технология приготовления савоярди	Подготовка доклада	ПК 5.4 ОК 01 – ОК 09	1	Защита доклада
3.4	решение задач по взаимозаменяемости сырья	Решение задач	ПК 5.4 ОК 01 – ОК 09	1	Проверка практического

					задания
4	<b>Тема 2.4</b> Приготовление, подготовка к реализации пирожных и тортов сложного ассортимента			4	
4.1	Технология приготовления новых видов пирожных и тортов	Разработка презентации	ПК 5.1, ПК 5.5 ОК 01 – ОК 09	2	Защита презентации
4.2	Приготовления восточных мучных изделий и изделий региональных кухонь Республики Крым	Разработка презентации	ПК 5.5 ОК 01 – ОК 09	2	Защита презентации
Всего часов самостоятельной работы обучающихся по МДК 05.02 Ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента:				12	

## **Подготовка реферата.**

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).

Форма контроля: Проверка практического задания.

Темы рефератов:

**Тема 1.2** «Приготовление и использование в оформлении новых видов отделочных полуфабрикатов».

**Тема 2.1** «Праздничный хлеб народов мира»/ «основные предпочтения и технологии приготовления хлебобулочных изделий и хлеба у разных народов мира».

**Тема 3.2** «Организация технологического процесса приготовления печенья».

Табл. - Примерное содержание реферата

Введение	Значение в питании, история происхождения изделий.	2 – 3 страницы
Организация процесса приготовления...	Организация рабочих мест – подбор необходимого оборудования, инструментов, инвентаря.	1 – 2 страницы
Технология приготовления...	Основные принципы и правила приготовления. Новые тенденции в оформлении. Раскладка, выход.	2 – 3 страницы
Пищевая ценность блюда	Какие основные питательные вещества содержатся и их значение для организма человека	1 страницы
Заключение	Главные выводы, и итоги из текста основной	1 страница

	части.	
Библиография	В соответствии с алфавитом	1 страница
Приложение	Фотографии, схемы блюд	

### Составление схем, заполнение таблиц.

Используя учебную литературу и интернет – ресурсы, выполнить задание.

Работа выполняется письменно.

Работа с литературой:

Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

Составление схем — это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. В схеме выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение.

Пример составления технологической схемы приготовления дрожжевого опарного теста:





### Тема 3.1 Технология приготовления бездрожжевого теста и изделий из него.

Составить технологическую схему приготовления изделия из бездрожжевого теста (по заданию преподавателя):

Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО Профобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

- Рулет с джемом;
- Кольца воздушные;
- Сочни с творогом.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое песочное тесто и почему оно так называется?
2. Охарактеризовать способы приготовления бисквитного полуфабриката.
3. Дать характеристику процессу выпечки изделий из воздушного полуфабриката.
4. Охарактеризовать процесс, происходящий при заваривании муки в заварном полуфабрикate.
5. Какие разрыхлители используются при замесе сдобного теста и какую роль они играют?

### Подготовка доклада.

Составление доклада осуществляется по следующему алгоритму:

1. Используя учебную литературу и интернет – ресурсы, подобрать литературу по данной теме, познакомиться с её содержанием.
2. Пользуясь закладками отметить наиболее существенные места или сделать выписки.
3. Составить план доклада.
4. Написать план доклада, согласовать его с преподавателем, в заключении которого обязательно выразить своё мнение и отношение к излагаемой теме и её содержанию.
5. Прочитать текст и отредактировать его.

6. Оформить в соответствии с требованиями к оформлению письменной работы.

Примерная структура доклада:

1. Титульный лист
2. Текст работы
3. Список использованной литературы

Требования к оформлению:

Объем текста – не менее 3 страниц. Обязательное использование 7 источников, опубликованных за последние 5 лет.

Доклад выполняется в письменном виде. Доклад должен содержать обзор и краткий анализ изученных точек зрения, изложенных в литературе, собственный взгляд студента на исследованные проблемы, ссылки на цитируемые источники. Доклад зачитывается устно, примерное время выступления около 5-7 минут. После заслушивания докладчику преподавателем и студентами могут быть заданы вопросы по теме сообщения. Темы для докладов студенты выбирают самостоятельно исходя из перечня вопросов, подлежащих обсуждению на практическом занятии, изложенных в Программе курса. Тема доклада согласуется с преподавателем заранее.

Примерные темы докладов:

- «ассортимент и технология приготовления отделочных полуфабрикатов, используемых в процессе приготовления легких обезжиренных тортов и пирожных» (тема 1.3)
- «макароны – французское лакомство; - история возникновения и технология приготовления савоярди» (тема 3.3)

### **Составление опорного конспекта.**

План работы:

1. Внимательно прочитайте текст;
2. Определите информационные центры текста;
3. Запишите главные положения, сформулировав их своими словами.
4. Оформите получившийся текст конспекта выделив главные мысли, разделив смысловые части различными цветами или шрифтами.

Требования к выполнению:

- Конспект должен содержать исходные данные источника конспектирования.
- В нем должны найти отражение основные положения текста.
- Объем конспекта не должен превышать одну треть исходного текста.

Форма контроля: Оценка составленного конспекта.

**Тема 1.1** Санитарные требования, предъявляемые к процессу приготовления кремов.

План конспекта:

- 1) Ассортимент кремов.
- 2) Оснащение рабочих мест для приготовления кремов.
- 3) санитарные требования, предъявляемые к процессу приготовления кремов.

Работа с литературой:

Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-

Стр. 71...93.

- 1) В чем особенность приготовления крема «Шарлот»?
- 2) В чем отличие крема белкового заварного от крема белкового сырцового?
- 3) Какие требования предъявляются к сырью при производстве сметанных кремов и кремов из сливок?
- 4) Правила хранения кремов.

### Решение задач.

#### Тема 3.4 Решение задач по взаимозаменяемости сырья.

Указания к выполнению:

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:

Средняя масса одного яйца (г)	Отход на скорлупу, стек и потери, %	Коэффициент пересчета (к)
от 48 и выше	12,0	0,880
от 43 до 48	12,5	0,875
до 43	13,0	0,870

Так, масса нетто при использовании яиц массой брутто более или менее 46г пересчитывается по формуле:

$$\text{Масса нетто яиц без скорлупы} = \text{Масса яиц в скорлупе} * K$$

**Пример.** Определить количество яиц для приготовления 30кг бисквита (основного), если используются яйца массой брутто 53г.

Если на предприятие поступили яйца массой брутто 53г, а в сборнике рецептов 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 46г, то используя коэффициент пересчета, найдем массу нетто:

$$53 * 0,880 \approx 47г \quad 53 * 0,880 \approx 47г$$

Для приготовления 30кг бисквита (основного) потребуется:

$$5785,0 * 3 = 17355,0(г) = 17,4(кг) -$$

яиц массой нетто 40гр, это составит 434шт яиц, т.к.

$$17355,0 : 40 = 434(\text{шт})$$

Если мы используем яйца массой нетто-47гр, то нам потребуется:

$$17355,0 : 47 = 369(\text{шт}) \quad 17355,0 : 47 = 369(\text{шт}) -$$

количество яиц, необходимое для приготовления 30кг бисквита (основного) массой брутто 53гр.

Форма контроля: Проверка практического задания.

1. рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 4кг крема «Гляссе», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

2. рассчитать необходимое количество сырья для приготовления 3кг крема «Шарлотт», если на предприятие поступили яйца массой брутто 42гр.

3. Рассчитайте количество ингредиентов, необходимое для приготовления 2,5 кг-го пирога «Осенний», учитывая использование, вместо яиц столовых, яичного порошка.

4. Рассчитайте количество ингредиентов, необходимое для приготовления 30 штук кекса «Яблочный» массой 75 г. На предприятии используется, вместо яиц столовых, меланж.

### **Разработка презентации.**

**Форма контроля:** Защита презентаций.

Для подготовки презентации рекомендуется использовать: Power Point.

Для подготовки презентации необходимо собрать и обработать начальную информацию, используя учебную литературу и электронные ресурсы.

Последовательность подготовки презентации:

1. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин.

2. Отобрать всю содержательную часть для презентации и выстроить логическую цепочку представления.

3. Определить ключевые моменты в содержании текста и выделить их.

4. Определить виды визуализации (картинки) для отображения их на слайдах в соответствии с логикой, целью и спецификой материала.

5. Подобрать дизайн и форматировать слайды (количество картинок и текста, их расположение, цвет и размер).

6. Проверить визуальное восприятие презентации.

Общие требования к оформлению презентации.

Титульный лист: название презентации, автор: ФИО, студента, место учебы, год.



Второй слайд «Содержание» - список основных вопросов, рассматриваемых в содержании.

Все заголовки выполнены в едином стиле (цвет, шрифт, размер, начертание). В конце точка не ставится.

Анимация, как правило, не применяется.

Текст: Форматируется по ширине. Размер и цвет шрифта подбираются так, чтобы было хорошо видно. Подчеркивание не используется. Элементы списка отделяются точкой с запятой. В конце обязательно ставится точка. 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 (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;

В тексте ни в коем случае не должно содержаться орфографических ошибок.

По содержанию: На слайдах презентации не пишется весь тот текст, который произносит докладчик. Текст должен содержать только ключевые фразы (слова), которые докладчик развивает и комментирует устно.

В конце презентации представляется список использованных источников, оформленный по правилам библиографического описания.

Правила хорошего тона требуют, чтобы последний слайд содержал выражение благодарности тем, кто прямо или косвенно помогал в работе над презентацией.

План работы:

1. Работа с интернет – ресурсами (<http://www.russianfood.com/>; <http://www.gastronom.ru/> и др.);
2. Определить основные вопросы по выбранной теме;
3. Уяснить связь между теоретическими положениями и практикой;
4. Составить план презентации.

Задание: Разработать презентации по темам, согласованным с преподавателем.

Темы презентаций:

**Тема 4.1** Технология приготовления новых видов пирожных и тортов.

**Тема 4.2** Приготовления восточных мучных изделий и изделий региональных кухонь Республики Крым.

## Рекомендуемая литература

### Основная литература

#### Законодательные и нормативные акты

1. Федеральный закон Российской Федерации от 29 декабря 2012 г. N 273-ФЗ "Об образовании в Российской Федерации"
2. Федеральный государственный образовательный стандарт среднего профессионального образования по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного Приказом Минобрнауки России 9 декабря 2016 года № 1565 (зарегистрирован Министерством юстиции Российской Федерации 20 декабря 2016 года, регистрационный № 44828), укрупненной группы специальностей 43.00.00 «Сервис и туризм»
3. Межгосударственный стандарт ГОСТ 30389 -2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования.
4. ГОСТ Р 55889-2013. Услуги общественного питания. Система менеджмента безопасности продукции общественного питания. Рекомендации по применению ГОСТ Р ИСО 22000-2007 для индустрии питания.
5. ГОСТ 30390-2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
6. ГОСТ 31987 – 2012. Услуги общественного питания. Технологическая документация на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
7. ГОСТ Р 56766-2015. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания. Требования к изготовлению и реализации.
8. ГОСТ 31984– 2012. Услуги общественного питания. Общие требования.
9. ГОСТ 530390 – 2013. Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия»
10. ГОСТ 31988 – 2012. Услуги общественного питания. Методы расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
11. ГОСТ 31985-2013. Услуги общественного питания. Термины и определения.
12. ТР ТС 021/2011. О безопасности пищевой продукции.
13. СанПиН 2.3.6. 1079-01 «Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья»
14. СанПиН 2.3.2. 1324-03 "Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов"
15. СанПиН 2.4.5. 2409-08 «Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов»

#### Учебные пособия и учебники

16. Батраева, Э. А. Экономика предприятия общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / Э. А. Батраева. — 3-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 397 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15495-5. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538384>
17. Васильева, И. В. Физиология питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / И. В. Васильева, Л. В. Беркетова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 235 с. — (Профессиональное образование). — ISBN

978-5-534-16048-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538040>

18. Бочкарева, Н. А. Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий: учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва: Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с. — ISBN 978-5-4488-0872-2, 978-5-4497-0633-1. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/97306>

19. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 1 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 241 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15135-0. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544164>

20. Васюкова, А. Т. Товароведение пищевых продуктов в 2 ч. Часть 2 : учебник для среднего профессионального образования / А. Т. Васюкова, Н. М. Варварина. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 330 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15144-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/544500>

21. Николенко, П. Г. Бухгалтерский учет в организациях общественного питания: учебник и практикум для среднего профессионального образования / П. Г. Николенко, А. М. Терехов. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 426 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-15892-2. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542500>

22. Пасько, О. В. Технология продукции общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / О. В. Пасько, Н. В. Бураковская, О. В. Автюхова. — 2-е изд., перераб. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 220 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-17180-8. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/538302>

23. Никифорова, Т. А. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебное пособие для СПО / Т. А. Никифорова, Е. В. Волошин. — Саратов: Профобразование, 2020. — 117 с. — ISBN 978-5-4488-0582-0. — Текст: электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROФобразование: [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/92185>

24. Чаблин, Б. В. Оборудование предприятий общественного питания: учебник для среднего профессионального образования / Б. В. Чаблин, И. А. Евдокимов. — 2-е изд. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 695 с. — (Профессиональное образование). — ISBN 978-5-534-11553-6. — Текст: электронный // Образовательная платформа Юрайт [сайт]. — URL: <https://urait.ru/bcode/542216>

25. Чижикова О.Г. Технология производства хлеба и хлебобулочных изделий: учебник для среднего профессионального образования / О.Г. Чижикова, Л.О. Коршенко. — 3-е изд., испр. и доп. — Москва: Издательство Юрайт, 2024. — 252 с. — (Профессиональное образование). — Текст: непосредственный]. — ISBN 978-5-534-15863-2. URL: <https://urait.ru/viewer/tehnologiya-proizvodstva-hleba-i-hlebobulochnyh-izdeliy-538280>

#### **Дополнительная литература:**

1. Примеры материальных расчетов блюд общественного питания: учебное пособие для СПО / И.А. Кустова; Самарский государственный технический университет. — 2-е изд. — Саратов: Профобразование, 2023. — 220 с. — (Среднее профессиональное образование). —

Текст : электронный // Электронный ресурс цифровой образовательной среды СПО PROОбразование : [сайт]. — URL: <https://profspo.ru/books/106848> (дата обращения: 10.09.2022). — Режим доступа: для авторизир. пользователей

#### **Интернет-ресурсы:**

1. <http://www.gastronom.ru/> - коллекция рецептов. Мастер-классы приготовления блюд на видео. Энциклопедия продуктов и напитков. Советы диетологов. Кулинарная школа. Обзоры ресторанов Москвы.
2. <http://mr-chef.ru/recepti/muchnie-i-konditerskie-izdeliya/>- мучные и кондитерские изделия – рецепты с фото.
3. <http://findfood.ru/> - самая большая энциклопедия продуктов питания. Содержание витаминов, минералов в продуктах. Кулинарные рецепты, подсчет калорий, пищевой ценности на основе ингредиентов.

## Приложения

Государственное бюджетное профессиональное образовательное  
учреждение Республики Крым  
«Феодосийский политехнический техникум»

## РЕФЕРАТ

МДК. 05.01 ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К  
РЕАЛИЗАЦИИ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ, МУЧНЫХ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

Тема: «...»

Выполнил

обучающийся \_\_\_\_ курса \_\_\_\_\_ группы

\_\_\_\_\_  
Проверил \_\_\_\_\_ И.Ю. Агапова