**КРАЕВОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ «НЫТВЕНСКИЙ ПРОМЫШЛЕННО – ЭКОНОМИЧЕСКИЙ ТЕХНИКУМ»**

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО МОДУЛЯ**

**ПМ. 02. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста**

**основной профессиональной образовательной программы**

**по профессии 19.01.07 Повар, кондитер**

**2014**

**Нытва**

Рассмотрено и одобрено

на заседании П(Ц)К \_\_\_
«\_\_\_\_\_»\_\_\_\_\_2014г.
Протокол №\_\_\_\_\_

Составитель: Жигалова О.Ю. , преподаватель общепрофессиональных дисциплин и ПМ

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии среднего профессионального образования 19.01.07 «Повар, кондитер»

**Пояснительная записка.**

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал.

*Задание на самостоятельную работу включает:*

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление плана текста; выписки из текста; работа со справочниками (сборники рецептур)

2. Работа с конспектом лекции, составление плана ответа на специально подготовленные вопросы; составление таблиц, технологических карт, схем; изучение нормативных документов; ответы на контрольные вопросы.

3. Решение тестовых заданий, ситуационных производственных задач.

4. Составление отчета об экскурсии на предприятие.

*В качестве видов контроля предусмотрено:*

1. Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
2. Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов.
3. Тестовый контроль;
4. Проверка преподавателем правильности составления технологических карт;
5. Защита письменных работ, в том числе рефератов, сообщений;
6. Выступления на семинарских занятиях, участие в конкурсах профессионального мастерства;

Назначения данного пособия – оказание методической помощи обучающемуся в выполнении самостоятельной внеаудиторной работы.

В структуру пособия входят следующие разделы:

*Далее, описание структуры и особенностей оформления заданий для самостоятельной работы в пределах разделов и тем*

- Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.

- Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы

- Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий

- Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.

- Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем.

Задания для выполнения самостоятельной работы имеют следующую структуру:

1. Наименование раздела
2. Наименование темы
3. Задание
4. Цель выполнения задания
5. Методические указания по выполнению
6. Вопросы для самоконтроля
7. Список литературы
8. Форма отчетности

Руководство к изучению теоретического курса представляет собой план изучения раздела по темам с рекомендуемым списком литературы. На внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по МДК 02. 01. Приготовление блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий, яиц, творога, теста. отводится 27 часов.

**СОДЕРЖАНИЕ**

Введение

**Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.**

Тема 1.1 Ассортимент и товароведческая характеристика круп, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Подготовка к использованию.

**Раздел 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы**

Тема 2.1Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании

Тема 2.2Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса

Тема 2.3 Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы

**Раздел 3.**  **Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий**

Тема 3.1 Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий

**Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.**

Тема 4.1 Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц

Тема 4.2. Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога

**Раздел 5**. **Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем**

Тема 5.1 Значение, роль мучных блюд в питании, классификация

Тема 5.2 Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 1. Подготовка зерновых продуктов, жиров, сахара, муки, яиц, молока для приготовления блюд и гарниров.**

**Тема 1.1** Ассортимент и товароведческая характеристика круп, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Подготовка к использованию

**Задание 1**. Разработать блок-схему по ассортиментам и классификации сырья: круп, муки, сахара, жиров, молока и яиц и творога.

**Цель задания**: Обобщение и закрепление знаний по теме: «Ассортимент и товароведческая характеристика круп, муки, сахара, жиров, яиц, молока, творога. Подготовка к использованию»

Составление блок-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. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Рисунком может быть ото­бражение действия, что способствует наглядности и, соответ­ственно, лучшему запоминанию алгоритма. Схемы и рисунки широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем студентам как обязательные для подготовки к практиче­ским занятиям.

Затраты времени на составление схем зависят от объема информации и ее сложности.

Роль преподавателя:

• конкретизировать задание, уточнить цель;

* проверить исполнение и оценить в контексте задания.
* Роль студента:
* изучить информацию по теме;

•создать тематическую схему;

* представить на контроль в установленный срок.
* Критерии оценки:
* соответствие содержания теме;
* правильная структурированность информации;
* наличие логической связи изложенной информации;
* аккуратность выполнения работы;
* творческий подход к выполнению задания;
* работа сдана в срок.

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Что происходит с крахмалом при высокой температуре и при остывании.
2. Какие крупы вырабатывают из пшеницы?
3. Почему творог необходим в питании?
4. Чем отличаются диетические яйца от столовых?
5. Дайте характеристику разрыхлителям теста?

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы**

Тема 2.1Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании

**Задание 1.** Перечислите блюда из круп, бобовых и риса:

**Цель заданий**: Закрепление знаний по теме: «Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Блюда из круп** | **Блюда из риса** | **Блюда из риса** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Задание 2.** Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании»:

1. Дайте определение следующих терминов:

- лактоза – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- привар – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

- геркулес – это \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

1. Какие плюсы гидротермической обработки круп?

**Задание 3**. Назовите основные и дополнительные ингредиенты для каш, гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Значение, роль каш, блюд из круп, риса, бобовых и кукурузы в питании»

**Методические указания** по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Основные ингредиенты для каш, гарниров из бобовых** | **Дополнительные ингредиенты для каш, гарниров из бобовых** |
|  |  |

Вопросы для самоконтроля:

1.Кулинарное использование картофельного и кукурузного крахмала?

2.Назовите представителей бобовых?

3.Классификация макаронных изделий?

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы**

**Тема 2.2** Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса

**Задание 1.** Составить общие правила варки каш:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы запишите правила варки каш:

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

**Задание 2.** Дайте характеристику трём способам приготовления рисовой рассыпчатой каши:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **1 способ** | **2 способ** | **3 способ** |
|  |  |  |

**Задание 3.** Составьте бракеражный лист на блюдо: Запеканка рисовая

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления каш и гарниров из круп, риса»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Требования к качеству** |
| **Консистенция** |  |
| **Форма** |  |
| **Вкус** |  |
| **Цвет** |  |
| **Запах** |  |
| **Правила подачи** |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Какие виды круп можно использовать для приготовления крупеника?
2. Как отпускают жидкие каши?
3. Требования к качеству перловой каши?
4. Чем отличается пудинг от запеканки?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 2. Приготовление и оформление каши и гарниров из круп, риса, бобовых и кукурузы**

**Тема 2.3** Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы

**Задание 1.** Укажите подготовку бобовых к варке:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы укажите подготовку бобовых к варке.

1.

2.

3.

4.

5.

**Задание 2.** Составьте бракеражный лист на блюдо бобовые с жиром и луком

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд из бобовых и кукурузы»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Требования к качеству** |
| **Консистенция** |  |
| **Форма** |  |
| **Вкус** |  |
| **Цвет** |  |
| **Запах** |  |
| **Правила подачи** |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Как сварить цветную фасоль?
2. Когда происходит молочно – кислое брожение бобовых?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

**Раздел 3.**  **Приготовление и оформление простых блюд и гарниров из макаронных изделий**

**Тема 3.1**  Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий

**Задание 1**. Ответьте на вопросы, используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет по теме «Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий»:

1. Что такое лазане, каннеллони, таглиателле?
2. Куда используют отвар от макаронных изделий?
3. Подготовка творога для приготовления блюд?

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Блюда из макаронных изделий»

**Задание 2.** Укажите последовательность закладки продуктов для приготовления блюд

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд и гарниров из макаронных изделий»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Название блюда** | **Последовательность закладки продуктов** |
| Макароны с томатом |  |
| Макаронник |  |
| Лапшевник с творогом |  |
| Макароны отварные с овощами |  |
| Макароны с брынзой |  |

**Задание 3.** Укажите правила варки макаронных изделий

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Блюда из макаронных изделий»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Сливной способ** | **Не сливной способ** |
|  |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Сливной способ варки макарон используют для ……………….
2. Макароны ценят за ……………
3. Какие сладкие соусы можно использовать для блюд из макарон?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.**

Тема 4.1 Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц

**Задание 1**. Укажите основные характеристики варки яиц

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Варка яиц»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **всмятку** | **«в мешочек»** | **вкрутую** | **без скорлупы** |
|  |  |  |  |

**Задание 2**. Укажите сырьё и правила подачи блюд из яиц

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Сырьё** | **Правила подачи** |
| Драчена |  |  |
| Омлет фаршированный с вареньем |  |  |
| Яичная кашка |  |  |
| Омлет с сыром |  |  |

**Задание 3**. Ответьте на вопросы по теме «Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Технология приготовления блюд из отварных, жареных и запеченных яиц»

1. Как приготовить крутон из хлеба?
2. Какие гарниры используют для яичницы - глазуньи?
3. Кулинарное использование меланжа?

**Вопросы для самоконтроля:**

1. С какой целью яйца охлаждают после варки?
2. Что произойдёт, если продлить срок варки яиц?
3. Чем отличается омлет от драчены?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 4. Приготовление и оформление простых блюд из яиц и творога.**

Тема 4.2. Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога

**Задание 1**. Ответьте на вопросы по теме «Блюда из творога», используя записи в конспекте; материал учебника и ресурсы сети Интернет:

**Цель заданий**: закрепление знаний по теме: «Технология приготовления холодных и горячих блюд из творога»:

1. Какие блюда готовят из не жирного творога?
2. Что такое пастеризация?
3. Почему творожную массу не готовят на предприятиях общественного питания?
4. Почему не разрешается использовать сырые яйца в в творожную массу?
5. Чем отличаются вареники от пельменей?

**Задание 2**. Укажите последовательность закладки продуктов к разным блюдам из творога

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Горячие блюда из творога»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование блюд** | **Последовательность закладки** |
| Вареники ленивые |  |
| Сырники из творога с картофелем |  |
| Запеканка из творога |  |

**Задание 3**. Составьте бракеражный лист на вареники с творожным фаршем

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Горячие блюда из творога»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

**БРАКЕРАЖНЫЙ ЛИСТ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Наименование п/ф** | **Требования к качеству** |
| **Консистенция** |  |
| **Форма** |  |
| **Вкус** |  |
| **Цвет** |  |
| **Запах** |  |
| **Правила подачи** |  |

**Вопросы для самоконтроля:**

1. Каковы сроки хранения блюд из творога?
2. Чем отличается блюдо от кулинарного изделия?
3. Из чего состоит творожная масса?
4. Что такое сыворотка и куда используют?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 5**. **Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем**

Тема 5.1 Значение, роль мучных блюд в питании, классификация

**Задание 1**. Укажите изделия из теста:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Значение, роль мучных блюд в питании, классификация»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы укажите группы изделий из теста:

1.Мучные блюда – это …..

2.Мучные кулинарные изделия – это …..

3. Мучные гарниры – это …..

**Задание 2.** Укажите три способа приготовления мясного фарша:

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Приготовление фаршей»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Первый способ** | **Второй способ** | **Третий способ** |
|  |  |  |

 **Вопросы для самоконтроля:**

* + - 1. Укажите виды бездрожжевого теста?
			2. Какие виды оборудования используют для приготовления бездрожжевого теста?
			3. Что происходит с белками при выпечке изделий?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.

**ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Раздел 5**. **Приготовление и оформление простых мучных блюд из теста с фаршем**

Тема 5.2 Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем

**Задание 1.** Составьте алгоритм приготовления лапши – домашней

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Используя учебную литературу и электронные ресурсы укажите последовательность приготовления лапши - домашней

1.

2.

3.

4.

5.

6.

7.

**Задание 2.** Составить инструкционную карту по приготовлению пельменей с мясным фаршем.

**Цель заданий**: обобщение и закрепление знаний по теме: «Технология приготовления простых мучных блюд из теста с фаршем»

**Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:**

Составить инструкционную карту с технологией приготовления на одну порцию:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Наименование сырья** | **брутто** | **нетто** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Выход:

 **Вопросы для самоконтроля:**

1. Какие начинки можно использовать для пельменей?
2. С какой целью муку просеивают?
3. Какие изменения пищевых веществ происходит при приготовлении чебуреков?
4. Почему мучные изделия являются высококалорийными?

Форма отчетности: таблицы и вопросы оформляются в рабочих тетрадях.