Министерство образования и науки Хабаровского края
краевое государственное бюджетное
профессиональное образовательное учреждение
«Советско-Гаванский промышленно-технологический техникум»

Лидия Павловна Пушкарева

Самостоятельная работа студентов

методическая разработка по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции»
специальность 19.02.10 «Технология продукции общественного питания»

г. Советская Гавань

2018 год

Методические рекомендации по ПМ. 03 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции» созданы Вам в помощь при выполнении самостоятельных работ или при подготовке заданий для самостоятельного изучения.

Самостоятельная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (при частичном непосредственном участии преподавателя, оставляющем ведущую роль за работой студентов).

Разработчик:

КГБ ПОУ СГПТТ, преподаватель	_____	Л.П.Пушкарева
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

Внешний эксперт:

_____	_____	_____
(место работы, должность)	*(подпись)*	*(ФИО)*

Одобрено на заседании предметно - цикловой (методической) комиссии

«__» _____ 20__г., Протокол № ___

Председатель ПЦМК

технологического цикла _____ Т.А.Шуваева

Аннотация:

В данной методической разработке представлены варианты заданий по МДК 03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции» в помощь студентам при выполнении самостоятельных работ или при подготовке заданий для самостоятельного изучения и описаны критерии оценивания.

Методическая разработка выполнена в виде рекомендаций и предназначена студентам СПО, преподавателям специальных дисциплин, мастерам производственного обучения, слушателям курсов повышения квалификации по специальности техник-технолог общественного питания.

Содержание

1. Пояснительная записка……. 4

2. Тематический перечень самостоятельных работ

2.1. Самостоятельная работа при изучении раздела №1……11
2.2. Самостоятельная работа при изучении раздела №2……17
2.3. Самостоятельная работа при изучении раздела №3……23
2.4. Самостоятельная работа при изучении раздела №4……43
2.5. Самостоятельная работа при изучении раздела №5……51
2.6. Самостоятельная работа при изучении раздела №6……55
2.7. Разработка проекта по теме…….60

3. Заключение……62

4. Литература и интернет-ресурсы……..63

5. Приложение

5.1. Решение технологических задач……64

5.2. Составление технологической документации……..65

5.3. Расчет пищевой и энергетической ценности…….67

5.4. Написание рефератов……..68

5.5. Работа с литературой……..71

5.6. Оформление мультимедийных презентаций и докладов……72

5.7. Составление конспекта, проработка учебной и специальной литературы……73

5.8. Составление логических схем……76

Пояснительная записка

Самостоятельная работа - планируемая учебная, учебно-исследовательская работа студентов, выполняемая во внеаудиторное время по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия (при частичном непосредственном участии преподавателя, оставляющем ведущую роль за работой студентов).

Цель методических указаний: оказание помощи студентам в выполнении самостоятельной работы.

Настоящие методические указания содержат работы, которые позволят студентам самостоятельно овладеть фундаментальными знаниями, профессиональными умениями и навыками деятельности по профилю подготовки, опытом творческой и исследовательской деятельности, и направлены на формирование следующих компетенций:

ОК-2 -Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.

ОК-4 – Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личностного развития.

ОК-5 –Использовать информационно-коммуникативные технологии в профессиональной деятельности.

Инструкция для студентов: Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания, на усмотрение преподавателя дополнительно: материально-техническое обеспечение. Каждая работа содержит теоретический и практический блоки. Наличие тезисной информации по теме позволит Вам вспомнить ключевые моменты, рассмотренные преподавателем на занятии. Практическая часть содержит задания, пояснения или рекомендации по их выполнению, требования к оформлению и представлению отчета о выполнении. По окончании работы результат представьте преподавателю. В

случае возникновения вопросов по выполнению Вы всегда можете обратиться за помощью и консультацией к преподавателю.

Контроль выполнения: фронтальная проверка, устный опрос, выступление на занятии, обсуждение.

Основные формы самостоятельной работы студентов по МДК.03.01

Они включают в себя:

- изучение и систематизацию официальных государственных документов - законов, постановлений, указов, нормативно-инструкционных и справочных материалов с использованием глобальной сети "Интернет";
- изучение учебной, научной и методической литературы, материалов периодических изданий с привлечением электронных средств официальной, статистической, периодической и научной информации;
- подготовку докладов и рефератов;
- подготовка презентаций;
- участие в работе студенческих конференций.

Правила выполнения самостоятельных работ

Прежде чем преступить к выполнению задания, прочтите рекомендации к выполнению в данном разделе. Ознакомьтесь с перечнем рекомендуемой литературы, повторите теоретический материал, относящийся к теме работы.

Критерии оценки:

В зависимости от вида самостоятельной работы критерии оценки будут следующие

Форма контроля	Критерии оценки качества выполнения	
Тест	«5»	100-80% правильных ответов
	«4»	79-70% правильных ответов
	«3»	69-60% правильных ответов
Таблицы	«5»	Полное отражение содержания
	«4»	Небольшие упущения
	«3»	60% необходимого содержания
	«2»	Отсутствие содержания по большинству аспектов таблицы
Вопросы самоконтроля	«5»	Наличие грамотно сформулированных вопросов репродуктивного и частично-поискового уровня
	«4»	Ошибки в формулировках вопросов репродуктивного и частично-поискового уровня
	«3»	Вопросы только репродуктивного уровня
	«2»	Множественные ошибки и количество вопросов менее 5
Опорный конспект (ОК)	«5»	Логическое и содержательное отражение информации, аккуратность и грамотное оформление конспекта

	«4»	Логическое и содержательное отражение информации, небольшое количество в оформление конспекта
	«3»	Упущение в логике и содержании информации, ошибки в оформлении конспекта

Критерии	Оценка
Схема, алгоритм составлен, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
Схема, алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
Схема, алгоритм составлен, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Уровни самостоятельной работы студентов:

1 уровень -- работа по заданному алгоритму;
2 уровень – умения и навыки при формировании знаний, позволяющих решать типовые задачи повышенной сложности;
3 уровень – способности анализировать нестандартные ситуации решать нетиповые задачи
4 уровень – проведение исследовательской работы

№ работы	Перечень работ	Уровни (знать, уметь)
СРС № 1	Раздел 1. Приготовление сложных супов	1-4
СРС № 2	Раздел 2. Приготовление сложных соусов	
СРС № 3	Раздел 3. Приготовление сложных овощных блюд, блюд из грибов и сыра, гарниров	
СРС № 4	Раздел 4 Приготовление блюд из рыбы	
СРС № 5	Раздел 5 Приготовление блюд из мяса и мясных продуктов	
СРС № 6	Раздел 6 Приготовление блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы	
Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной литературы; Работа с нормативной и технологической документацией, поиск необходимых Интернет-ресурсов; Подготовка к практическим занятиям с использованием методических рекомендаций, учебных пособий, справочной и дополнительной литературы, оформление практических работ, подготовка отчетов по практическим работам; Составление таблиц, технологических карт, схем Решение технологических задач. Оформление презентаций. Написание рефератов, сообщений, докладов по теме		

Перечень самостоятельных работ:

№ п/п	Наименование темы	Содержание работы	Кол-во часов
1.	Технология приготовления супов	Выполнить задания (ОК, схемы-таблицы, технологические схемы). Оформить схему-классификацию или схему-таблицу сложных супов с ассортиментом. Подготовить рефераты: «Ассортимент сложных супов», «Исторические факты о супах», «Современные тенденции в приготовлении и подачи супов», «Самые популярные сложные супы». Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления супов», «Современное оборудование супового отделения». Оформить рекламный проспект «Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса». Составить технологические и технико-технологические карты на сложные супы. Работа над проектом: «Техника и варианты оформления сложных супов».	26
2.	Технология приготовления соусов	Выполнить задания (ОК, схемы-таблицы, технологические схемы). Составить ассортимент горячих соусов. Подготовить презентации: «Современный стиль оформления соусов», «Больше вкуса, больше выгоды», «История создания соусов», «Соусы: потребитель хочет экзотики», «Специи и приправы, используемые для соусов». Оформить рекламный проспект «Соусная композиция». Составить технологические и технико-технологические карты на сложные соусы. Работа над проектом: «Техника и варианты оформления сложных соусов».	26
3.	Технология приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий	Выполнить задания (ОК, схемы-таблицы, технологические схемы). Дополнить и оформить схему-классификацию блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с ассортиментом блюд. Разработать схему-таблицу «Сложные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий» Подготовить реферат «Новые виды круп, бобовых и макаронных изделий», «Современные тенденции в приготовлении и оформлении блюд», «Самые популярные блюда». Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий», «Современное оборудование соусного отделения». Оформить рекламный проспект «Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса».	12
4.	Технология приготовления блюд из овощей и грибов	Выполнить задания (ОК, схемы-таблицы, технологические схемы). Оформить схему-классификацию овощных блюд с ассортиментом. Разработать схему-таблицу «Ассортимент сложных овощных блюд» Подготовить реферат «Ассортимент сложных блюд из овощей и	12

		грибов», «Исторические факты о блюдах», «Современные тенденции в приготовлении и подачи овощных блюд и блюд из грибов», «Самые популярные овощные блюда». Разработать схему-таблицу «Контроль качества и безопасности сырья и готовой продукции». Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления овощных блюд», «Современное овощного цеха и оборудование соусного отделения». Составить технологические и технико-технологические карты на блюда. Работа над проектом: «Техника и варианты оформления сложных блюд из овощей и грибов»	
5.	Технология приготовления блюд из яиц и творога, сыра	Выполнить задания (ОК, схемы-таблицы, технологические схемы). Оформить схему-классификацию блюд с ассортиментом. Разработать схему-таблицу «Ассортимент сложных овощных блюд» (ПИР). Подготовить реферат «Актуальные направления совершенствования организации производства сложных изделий». Составить технологические и технико-технологические карты на изделия. Работа над проектом: «Техника и варианты оформления сложных блюд из яиц, творога, сыра».	10
6.	Технология приготовления блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов	Выполнить задания (ОК, схемы-таблицы, технологические схемы). Оформить схему-классификацию сложных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов с ассортиментом всех видов. Разработать схему-таблицу «Ассортимент блюд из водных биоресурсов» (ПИР). Подготовить реферат «Ассортимент сложных рыбных блюд», «Исторические факты о блюдах», «Современные тенденции в приготовлении и подачи рыбных блюд», «Самые популярные рыбные блюда Дальнего Востока». Подготовить презентации: «Современный стиль оформления рыбных блюд», «Креативная подача», «История создания рыбных блюд», «Шедевры от Нептуна», «Специи и приправы, используемые для рыбных блюд». Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления рыбных блюд», «Современное овощного цеха и оборудование соусного отделения» Составить технологические и технико-технологические карты на блюда. Работа над проектом: «Техника и варианты оформления сложных блюд из рыбы»	26
7.	Технология приготовления блюд из мяса и мясных	Выполнить задания (ОК, схемы-таблицы, технологические схемы). Оформить схему-классификацию сложных блюд из мяса и мясопродуктов с ассортиментом всех видов. Разработать схему-таблицу «Ассортимент блюд мяса» (ПИР) Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов»,	40

	продуктов	«Современное оборудование соусного отделения горячего цеха» Реферат на тему: «Современные направления в выборе сырья для мясных блюд». Составить технологические и технико-технологические карты на блюда. Работа над проектом: «Техника и варианты оформления сложных блюд из мяса»	
8.	Технология приготовления блюд из птицы	Выполнить задания (ОК, схемы-таблицы, технологические схемы). Оформить схему-классификацию сложных блюд из мяса и мясопродуктов с ассортиментом всех видов. Разработать схему-таблицу «Ассортимент блюд мяса» (ПИР). Подготовить презентации: «Современный стиль оформления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы», «Креативная подача блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы», «История создания блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы», «Специи и приправы, используемые для блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» Составить технологические и технико-технологические карты на блюда. Работа над проектом: «Техника и варианты оформления сложных блюд из птицыа»	20
Всего:			**172**

Учебно-методическое обеспечение внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся
по дисциплине: МДК.03.01
Учебно-методическая карта СРС обучающегося

№	Тема	Содержание ВСР (варианты)	Общая трудоемкость (часы)	Цели, задачи	Срок выполнения (№ нед.)	Форма контроля	Критерии оценки качества выполнения	Рекомендуемые информационные ресурсы
1. 2.	Механическая кулинарная обработка рыбы Технология приготовления полуфабрикатов из рыбы	-изучение основной и дополнительной литературы; -составление ОК; -разработка вопросов по темам, кроссвордов; -создание презентаций: «НПрТ»; -составление технологических	4	-изучение рецептуры, технологии приготовления, оформления и подачи блюд; -развитие умений выявлять, отбирать и классифици-	3(4)	тест	«5» 100-80% правильных ответов «4»	Основная литература: Н.А. Анфимова «Кулинария»; Интернет-источники

3.	с костным скелетом Технология приготовления блюд из рыбы	карт составление технологических схем; -разработка рекламных рецептов блюд; -разработка тестовых заданий; -разработка проблемных ПС и их решение; -изучение современных форм оформления и подачи блюд; - решение задач; -изучение основной и дополнительной литературы; -составление ОК; -разработка тест-заданий; -решение задач; -составление калькуляционных карт;	4 8	ровать информацию; -овладение методами исследования ;			79-70% правильных ответов «3» 69-60% правильных ответов	

Самостоятельная работа при изучении раздела №1

Самостоятельная работа № 1.1 Самостоятельная работа с учебным материалом

Задание. Выполните все задания, изучив главу «Супы», учебного пособия Анфимова Н.А. «Кулинария» и рекомендуемые источники

Тема: «Супы»

1. Изучите общие сведения о супах (с.99-100) и выполните задания:
   - → Составьте опорный конспект «Характеристика супов»
   - → Разработайте схему-классификацию супов (по температуре подачи; по способу приготовления, по жидкой основе)
   - → Составьте опорный конспект «Организация рабочего места в горячем цехе линии по приготовлению супов»
   - → Разработайте инструкцию по безопасной работе в горячем цехе
2. Изучите приготовление бульонов (с. 100-102) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Бульоны»
   b) Разработайте технологическую схему приготовление бульонов:
      - ☞ Костного мясокостного
      - ☞ Из птицы
      - ☞ Рыбного
      - ☞ Грибного отвара
3. Изучите заправочные супы (с.102-105) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект: «Характеристика заправочных супов»
   b) Разработайте схему- классификацию заправочных супов
   c) Опишите (в форме таблицы) подготовку продуктов для приготовления заправочных супов
   d) Составьте опорный конспект «Правила варки заправочных супов»
   e) Изучите общую схему приготовления заправочных супов
4. Изучите щи (с. 105-108) и выполните задания:
   - ➢ Составьте опорный конспект «Характеристика щей»
   - ➢ Разработайте е технологические схемы приготовления:
     - o Щей из свежей капусты
     - o Щей по- уральски
     - o Щей суточных
     - o Щей зеленых
5. Изучите борщи (с.108-111) и выполните задания:
   - o Составьте опорный конспект «Характеристика борщей»
   - o Разработайте схему- таблицу: «Способы приготовления свеклы для борща»
   - o Изучите схему приготовления борща
   - o Составьте технологические схемы приготовления борща
     a) Борщ
     b) Борщ московский
     c) Борщ с капустой и картофелем
     d) Борщ украинский
     e) Борщ сибирский
6. Изучите рассольники (с. 111-113) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Характеристика рассольников»
   b) Разработайте технологические схемы приготовления рассольников:
      - o Рассольника
      - o Рассольника ленинградского (Петербургского)
      - o Рассольника московского

7. Изучите Супы овощные и картофельные (с. 114-117) и выполните задания:

a) Составьте опорный конспект «Характеристика овощных и картофельных супов»
b) Изучите схему приготовления супа картофельного с крупой
c) Составьте технологические схемы приготовления:
   - Супа крестьянского
   - Супа из овощей
   - Супа картофельного
   - Супа картофельного с фасолью
   - Супа картофельного с макаронными изделиями

8. Изучите супы с крупами, макаронными изделиями и бобовыми (с.117-119) и выполните задания:

- Составьте опорный конспект «Характеристика супов с крупами, макаронными изделиями, бобовыми
- Разработайте технологические схемы приготовления:
  - Супа с крупами
  - Супа харчо
  - Супа с бобовыми
  - Супа с макаронными изделиями
  - Суп- лапши домашней

9. Изучите супы молочные (с.119-120) и выполните задания:

a) Составьте опорный конспект: «Характеристика молочных супов»
b) Разработайте технологические схемы приготовления:
   - ☞ Супа молочного с крупой (2 способа)
   - ☞ Супа молочного с макаронными изделиями
   - ☞ Супа молочного с овощами

10. Изучите супы- пюре (с.120-124) и выполните задания:

a) Составьте опорный конспект «Характеристика супов- пюре»
b) Разработайте технологические схемы приготовления супов- пюре:
   - ☒ Из моркови или репы
   - ☒ Из цветной капусты
   - ☒ Из разных овощей

в) составьте опорный конспект « характеристик супов- пюре»
г) составьте схему приготовления супов- пюре
   - ☒ Из крупы (перловой и рисовой)
   - ☒ Из бобовых

д) составьте опорный конспект «Характеристика супов-пюре из мясных продуктов»
е)составьте схему приготовления супов- пюре

- Из птицы
- Из печени

11. Изучите сладкие супы (с.127-128) и выполните задания:

a) Составьте опорный конспект «Характеристика сладких супов»
b) Разработайте технологические схемы приготовления:
   - ➢ Супа из свежих плодов
   - ➢ Сума из смеси сухофруктов

12. Изучите холодные супы (с.128-131) и выполните задания:

c) Составьте опорный конспект «Характеристика холодных супов»
d) Изучите схему приготовления свекольника
e) Разработайте технологическую схему приготовления
   - ☞ Окрошки овощной
   - ☞ Окрошки мясной на кефире
   - ☞ Борща холодного
   - ☞ Щей зеленых с яйцом

13. Изучите требования к качеству супов и сроки хранения (с. 132-133) и выполните задания:

a) Разработайте таблицу «Качественная характеристика супов» (вид супа, показатели качества: внешний вид, цвет, вкус и запах, консистенция)
b) Составьте опорный конспект «Условия и сроки хранения супов»

1. Ответьте на контрольные вопросы с.134-135

Результат: выполненные задания.

Самостоятельная работа № 1.2

Тема: Реферат «Характеристика и классификация сложных супов».

Цель: расширить и закрепить знания по разделу «Приготовление сложных супов».

Теоретическая часть: **<u>Правила варки заправочных супов</u>**

1. Бульон или отвар довести до кипения
2. Подготовленные продукты закладывать только в кипящую жидкость в определенной последовательности
3. Пассерованные овощи закладывать в суп за 10-15 минут до готовности
4. Мучную пассеровку вводить за 5-10 минут до окончания варки
5. Варить супы при слабом кипении
6. Специи и соль закладывать за 5-7 минут до готовности
7. Дать готовому супу настояться 10-15 минут
8. Отпускать в подогретой тарелке

Солянки

Старинное русское национальное блюдо, готовят на концентрированных мясных и рыбных бульонах, а также со свежими и сушеными грибами.

Прозрачные супы

Прозрачные супы предназначены для возбуждения аппетита, так как содержат большое количество экстрактивных веществ. Эти супы низкокалорийные, состоят из прозрачных бульонов и гарниров, которые готовят отдельно.

<u>Приготовление оттяжки</u>

Мякоть шеи или голяшки измельчить на мясорубке

↓

Залить холодной водой и настоять 1-2 часа

↓

Добавить сырой яичный белок, соль, перемешать

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание:

1. Дополнить и оформить схему-классификацию сложных супов с ассортиментом всех видов.
2. Разработать схему-таблицу «Ассортимент супов: солянок, супов-пюре, прозрачных, холодных и национальных»
3. Подготовить реферат «Ассортимент сложных супов», «Исторические факты о супах», «Современные тенденции в приготовлении и подачи супов», «Самые популярные сложные супы»

Результат: защита реферата

Самостоятельная работа №1.3

Тема: Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения практической работы),

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть:

Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур или из дополнительных источников, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порцию		100порций		
		брутто	нетто	брутто	нетто	

1.						
2.						
Выход		-		-		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание:
1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций (по перечню для ПЗ (практического занятия)), полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого супа (можно с учетом дальневосточного компонента):

2. Составьте алгоритм приготовления супов
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления супов.

Результат: Разработанные ТК

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
ТК составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа №1.4

Тема: Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки ингредиентов для приготовления супов.

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления супов», «Современное оборудование супового отделения» и др.
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Самостоятельная работа при изучении раздела №2

Самостоятельная работа № 2.1 Самостоятельная работа с учебным материалом

Задание. Выполните все задания, изучив главу «Соусы», учебного пособия Анфимова Н.А. «Кулинария» и рекомендуемые источники

Тема: «Соусы»

1. Изучите общие сведения о соусах (с.136-138) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Характеристика соусов и их значение в питании»
   b) Опишите «Организацию рабочего места с указанием необходимого оборудования, инвентаря, посуды»
   c) Изучите схему «Классификация соусов»
   d) Составьте опорный конспект «классификация соусов»
2. Изучите приготовление мучных пассировок и бульонов (с. 138-140) и выполните задания:
   a) Охактеризуйте виды загустителей в соусах (мука, крахмал)
   b) Составьте схему- таблицу «Мучные пассировки»
   c) Охарактеризуйте жидкую основу соусов (бульоны)
   d) Разработайте схему приготовления коричневого бульона
3. Изучите соусы мясные красные (с.140-142) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Характеристика соусов мясных красных»
   b) Разработайте схему приготовления соуса красного основного
   c) Составьте таблицу «Отличительные особенности производных соусов красного основного»
4. Изучите соусы белые на мясном и рыбном бульоне (с.142-144) и выполните задания:
   a) Изучите схему приготовления соуса белого основного
   b) Разработайте технологические схемы приготовления
      - Соуса парового
      - Соуса томатного
      - Соуса белого основного на рыбном бульоне
   в) Составьте таблицу: «Отличительные особенности производных соуса белого»
5. Изучите соусы молочного (с.145-146) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Характеристика молочных соусов»
   b) Разработайте схему- классификацию молочных соусов по консистенции
   c) Составьте технологические схемы приготовления
      - Соуса молочного с мукой
      - Соуса молочного сладкого
6. Изучите сметанные соусы (с.146-147) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Характеристика соуса сметанного»
   b) Разработайте таблицу «отличительные особенности производных соуса сметанного»
   c) составьте технологическую схему приготовления:
      - соуса сметанного
      - сметанного (натурального)
7. Изучите соусы без муки (с.148-150) и выполните задания:
   a) составьте опорный конспект «Характеристика мясных смесей»
   b) составьте таблицу «Ассортимент мясных смесей» (название; особенность приготовления)
8. Изучите соусы сладкие (с.153-154) и выполните задания:

a) составьте опорный конспект «Характеристика сладких соусов»
b) Разработайте технологические схемы приготовления соусов
   - яблочного
   - абрикосового
   - сладкого из сухофруктов

9. Изучите требования к качеству соусов и сроки их хранения (с.154-156) и составьте опорный конспект (таблицу «Качественная характеристика соусов; таблица «Условия и сроки хранения соусов»
10. Ответьте на контрольные вопросы с 157

Результат: выполненные задания

Самостоятельная работа №2.2
Тема: Разработка ассортимента горячих соусов

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть: ПИР (подборка интересных рецептур) горячих соусов

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Составить ассортимент горячих соусов с указанием основного ингредиента и технологии приготовления.

Томатный соус мясным фаршем к спагетти	**Сливочно-сырный к рыбе**	**Клюквенный к дичи**	
И т. д.			

Результат: Схема- таблица ПИР (подборка интересных рецептур) соусов

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка

Ассортимент составлен, указаны все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология выдержана.	5
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология частично не выдержана.	4
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология не выдержана.	3

Самостоятельная работа №2.3
Тема: Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения практической работы),

Цель: обобщить и закрепить знания по теме
Теоретическая часть:
Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур или из дополнительных источников, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 кг		1порцию (50г)		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание:
1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций соусов (согласно ассортимента для ПЗ) , полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого соуса с учетом дальневосточного компонента:
2. Составьте алгоритм приготовления соусов.
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления соусов.
.

Результат: Разработанные ТК
Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
ТК составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа № 2.4

Тема: Работа с материалом интернета. Оформление презентации ««Современные тенденции в приготовлении соусов»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Новые тенденции в приготовлении соусов (ингредиенты, сочетание продуктов, технология приготовления, кулинарное назначение):

Всё многообразие соусов можно разделить на **несколько типов**:

- **Соусы из мясного сока.** Простейший соус из мясного сока получается при обжаривании крупных кусков мяса с большим количеством жира.
- **Простые мучные.** Их приготовляют из мясного бульона, жира и пряностей двумя способами
- **Мучные проваренные**
- **Сложные мучные** - льезонированные. Если к мучному соусу добавить взбитое яйцо или часть его (желток или белок)
- **Настоящие, или благородные.** Важнейшей составной частью которых являются масло и яйца, в то время как мука отсутствует полностью либо почти полностью. Эти соусы делятся на горячие и холодные.
- **Сладкие.** Подают к третьим блюдам - пудингам, бабкам, манной каше и пр.
- **Закавказские фруктово-ореховые.** Соусы этой группы, наиболее распространенные в грузинской кухне
- **Восточные кисломолочные.** Соусы этой группы распространены на Ближнем и Среднем Востоке, в Закавказье, особенно в Армении
- **Соус-тесто глазурь.** Применяется как глазурь для покрытия различных изделий - от сдоб до тортов.

Малиновый соус к мясу

	ингредиенты на 3 порции Малина 250 Сахар 100 Вино красное 100 Перец черный молотый

Сливочный соус с грибами

	ингредиенты на 6 порций : Шампиньоны -300 Лук репчатый-1 Сливки -200 Вода -0.5 Сливочное масло-20 Пшеничная мука-2 Соль-по вкусу Перец черный молотый

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентации: «Современный стиль оформления соусов», «Больше вкуса, больше выгоды», «История создания соусов», «Соусы: потребитель хочет экзотики», «Специи и приправы, используемые для соусов» и др.
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Самостоятельная работа при изучении раздела №3

Самостоятельная работа № 3.1 Самостоятельная работа с учебным материалом

Задание. Выполните все задания, изучив главу «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий», учебного пособия Анфимова Н.А. «Кулинария» и рекомендуемые источники

Тема: «Блюда и гарниры из круп, бобовых и макаронных изделий»

1. Изучите изменения при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий (с.158-159) и выполните задания:
   a) Охарактеризуйте значение (пищевую ценность) блюд и гарниров (таблица)
   b) Составьте опорный конспект «Процессы, происходящие при тепловой обработке круп, бобовых и макаронных изделий»

2. Изучите подготовку круп к варке (с.159) и составьте схемы подготовки круп (целые зерна; мелкие; дробленые)

3. Изучите тему «Каши» (с.159-164) и выполните задания:
   a) Опишите исторические факты о блюде
   b) Изучите нормы жидкости для каш различной консистенции
   c) Составьте конспект «Общие правила варки каш»
   d) Разработайте схему классификации каш
   e) Охарактеризуйте рассыпчатые каши
   f) Опишите «Правила варки рассыпчатых каш»
   g) Составьте технологические схемы приготовления рассыпчатых каш
   h) Охарактеризуйте вязкие каши
   i) Разработайте технологические схемы приготовления вязких каш
   j) Охарактеризуйте жидкие каши
   k) Составьте схему приготовления жидких каш

4. Изучите блюда из каш (с.164-165) и составьте технологические схемы приготовления блюд (запекания, крупеник, котлеты, биточки)

5. Изучите блюда из бобовых (с.165-167) и выполните задания:
   a) Охарактеризуйте бобовые продукты
   b) Разработайте е схему подготовки бобовых к варке
   c) Составьте опорный конспект «Варка бобовых»
   d) Разработайте е технологические схемы приготовления блюд из бобовых

6.Изучите блюда из макаронных изделий (с.167-168) и выполните задания:
   a) Охарактеризуйте макаронные изделия
   b) Составьте схему (алгоритм, последовательность операций) варки макаронных изделий (2 способа)
   c) Разработайте технологические схемы приготовления блюд

7. Изучите требования к качеству блюд круп, бобовых и макаронных изделий (с. 168-169) и составьте таблицу качественной характеристики блюд (внешний вид, вкус, запах, цвет, консистенция)

8. Изучите условия и сроки хранения блюд и гарниров из круп, бобовых и макаронных изделий (с.169-170) и составьте опорный конспект

9. Ответьте на контрольные вопросы с. 170

Результат: выполненные задания

Самостоятельная работа № 3. 2

Тема: Реферат «Характеристика и классификация блюд из круп, бобовых и макаронных изделий»

Цель: расширить и закрепить знания по разделу «Организовывать и проводить приготовление канапе, легких и сложных холодных закусок.

Теоретическая часть

КРУПА́ - пищевой продукт, состоящий из цельных или дроблёных зёрен различных культур.

- Крупа вырабатывается преимущественно из *крупяных* (рис, кукуруза), прочих *зерновых* (ячмень, овёс, пшеница) и *бобовых* (горох, чечевица) культур.
- К крупе также относятся хлопья (овсяные, кукурузные), вспученные зёрна (рисовые, пшеничные) и другие.

- Крупы богаты сложными углеводами, за счёт которых происходит полноценное питание всего организма. Из крупы варят главным образом каши и супы.
- Крупы предназначаются для каш, котлет и запеканок. Каши варят ***рассыпчатыми***, ***вязкими*** и ***полувязкими***, в зависимости от соотношения взятого количества воды и крупы. Каши готовят на воде, бульоне и молоке.
- Гречиха (крупа гречневая)
- Рис (крупа рисовая)
- Овес (крупа овсяная, хлопья «Геркулес»)
- Пшеница (крупа пшеничная, манная)
- Просо (пшено)
- Ячмень (крупа перловая, ячневая)
- Кукуруза (крупа кукурузная

Макаронные изделия

- Макаронные изделия вырабатывают из пшеничной муки. Они имеют высокую питательную ценность, хорошую усвояемость, быстро развариваются, хорошо перевозятся и сохраняются.
- Макаронные изделия подразделяют на типы: трубчатые, нитеобразные (вермишель), лентообразные (лапша) и фигурные.
- Трубчатые изделия.
- В зависимости от формы и длины их подразделяют на подтипы: макароны, рожки, перья.
- Макароны -- трубки с прямым срезом. Длина коротких макарон -- от 15 до 30 см, длинных -- не менее 30 см. В зависимости от размера поперечного сечения макароны бывают; соломка (диаметр до 4,0 мм), особые (от 4,1 до 5,5 мм), обыкновенные (от 5,6 до 7,0 мм) и любительские (более 7,0 мм).
- Рожки -- изогнутые или прямые трубки с прямым сре-зом. Длина рожков по внешней кривой -- от 1,5 до 4,0 см, любительских -- от 3,0 до 10. В зависимости от внешнего диаметра рожки бывают: соломка, особые, обыкновенные и любительские.
- Перья -- трубки с косым срезом. Длина от острого угла до тупого -- от 3,0 до 10,0 см. В зависимости от внешнего диаметра перья бывают такие же, как и макароны, кроме соломки.
- Форма сечения трубчатых изделий может быть круглой, квадратной, рифленой и др.
- Нитеобразные изделия.
- К ним относят вермишель.
- Вермишель имеет разнообразную форму сечения: квадратную, круглую, эллипсоидальную и др. В зависимости от размера сечения различают (в мм, не более): паутинку -- 0,8, тонкую -- 1,2, обыкновенную -- 1,5, любительскую -- 3,0. По длине вермишель бывает: длинной -- длиной не менее 20 см и короткой -- не менее 2 см.
- Ленточные изделия
- К ним относят лапшу.
- Лапша бывает гладкой или рифленой, края могут быть прямыми, волнообразными, пилообразными. По длине лапшу различают: длинную -- длиной не менее 20 см и короткую -- не менее 2 см. Ширина лапши допускается любая, но не менее 3 мм, толщина должна быть не более 2 мм.
- Вермишель, лапшу, макароны (соломку) могут выпускать в виде мотков, гнезд, размеры их не ограничивают

Бобовые
Белки- 29-34% (вдвое больше, чем крупы)
Крахмал- 60-70%
Жир 6-20%
Минеральные вещества (натрий, калий, фосфор, железо)
Витамины- гр.В, РР, каротин

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание:

4. Дополнить и оформить схему-классификацию блюд из круп, бобовых и макаронных изделийс ассортиментом блюд.
5. Разработать схему-таблицу «Сложные блюда из круп, бобовых и макаронных изделий»
6. Подготовить реферат «Новые виды круп, бобовых и макаронных изделий», «Современные тенденции в приготовлении и оформлении блюд», «Самые популярные блюда».

Результат: защита реферата

Самостоятельная работа №3.3
Тема: Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения практической работы),

Цель: обобщить и закрепить знания по теме
Теоретическая часть:
Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур или из дополнительных источников, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1п		100п		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						

Выход		-		-		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание:
1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций (согласно перечня для ПЗ), полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда (можно с учетом дальневосточного компонента):

2. Составьте алгоритм приготовления блюд
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

Результат: Разработанные ТК

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
ТК составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа №3.4

Тема: Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки ингредиентов для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Основные правила.

Варят каши на воде, бульоне, молоке, разведенным водой, на фруктовых отварах. Консистенция каш может рассыпчатой, вязкой и жидкой. Количество жидкости для варки каш различной консистенции определяют по таблице Сборника рецептур.

Для варки каш лучше всего использовать **посуду с толстым дном**, в которой исключается возможность подгорания каши. Берут расчетное количество жидкости, добавляют раствор соли и сахар (соль из расчета 10г на 1кг готовой каши, для молочных и сладких 5г.). Жидкость доводят до кипения и всыпают промытую крупу. Содержимое перемешивают **деревянным веслом** и варят до тех пор, пока крупа не поглотит всю влагу (рассыпчатые и

вязкие) или не загустеет (жидкие). После этого поверхность разравнивают, уменьшают нагрев, закрывают крышкой и доводят до готовности (упаривают) при 90-100°С.

В процессе упаривания кашу не перемешивают, готовую взрыхляют. Рис, пшено и перловая крупа в молоке плохо развариваются, поэтому их варят до полуготовности в воде, затем отвар сливают и заливают крупу кипящем молоком.

Рассыпчатые каши. Готовят из пшена, рисовой, гречневой, перловой, ячневой, манной крупы. Варят их одинаково. Жидкости берут от 1,5 до 2,4л на 1кг крупы. Для улучшения вкуса и внешнего вида рассыпчатых каш перед засыпанием крупы можно добавить часть жира из расчета 5% нормы. Варят их на воде или бульоне.

Вязкие каши. Готовят их на воде, молоке или молоке с водой. Рисовую, перловую, овсяную, пшеничную, кукурузную крупы и пшено варят 20-30мин в воде, лишнюю воду сливают, добавляют горячее молоко и варят до готовности.

Жидкие каши. Варят жидкие каши так же, как и вязкие, но с большим количеством жидкости. Отпускают их с жиром или сахаром, вареньем, джемом, медом, с толченой корицей.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий», «Современное оборудование соусного отделения» и др.
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Самостоятельная работа № 3.5

Тема: Работа с материалом интернета: оформить Технико-технологиеские карты приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

<u>Как сделать технологическую карту</u>

Технологическая карта на определенный вид продукции представляет собой исходный документ – основание для определения себестоимости продукции. Так в технологических картах на продукцию общественного питания, основой для которых является утвержденная рецептура данного конкретного блюда, указывается количественный и качественный его состав и описание технологии приготовления.

Инструкция

1. Технологическая карта на продукцию ОП составляется на основании сборников рецептов. В них даются содержание и нормы закладываемого сырья, указываются нормы выхода п/ф и готовых блюд, технология их изготовления, в т.ч. и с учетом норм времени. Требования к содержанию и оформлению технологических карт на продукцию общественного питания установлены Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие ТУ».
2. В технологической карте на такую продукцию укажите список продуктов, входящих в состав блюда с указанием их количества в граммах. Это необходимо для того, чтобы рассчитать общее количество продуктов, необходимое для изготовления некоторого расчетного количества порций. Кроме того, данная рецептура будет учтена в калькуляции на указанное блюдо. Если имеются уникальные требования к качеству используемых продуктов, то их следует также указать в технологической карте.
3. Распишите технологический процесс изготовления в пошаговом формате. Укажите количество времени, необходимое для выполнения каждого шага и общее количество времени, затрачиваемое на приготовление данного блюда.
4. Укажите вес готовой порции и требования к ее оформлению. Если продукция предназначена для длительного хранения, укажите в технологической карте необходимое для реализации время, сроки и условия ее хранения. В этом случае необходимо указывать показатели качества и безопасности готового блюда
5. В технологической карте укажите энергетическую ценность готового блюда. Расчет ее сделайте согласно рецептуре и суммарной пищевой ценности всех ингредиентов.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Оформить Технологические карты и Технико-технологические карты приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий.

Результат: Технологические карты приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в распечатанном и электронном виде

Образец технико-технологической карты (в приложении)

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить подборку рецептур блюд и разработку новых блюд ТК и ТТК

Результат: представление подборку рецептур блюд, их ТК и ТТК.

Результат: Разработанные ТТК

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
ТТК составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5

ТТК составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
ТТК составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа №3.6
Тема: Составление ассортимента сложных блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Цель: обобщить и закрепить знания по теме
Теоретическая часть:
ПИР (подборка интересных рецептур)

Каша витаминная	Шарики «Искушение»	Бобовые с овощами
Крупяное ассорти	Пикантные ракушки	Запеканка с острым соусом
И т.д.		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Составить ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с указанием основного ингредиента и технологии приготовления.

Результат: ПИР (подборка интересных рецептур) блюд из круп, бобовых и макаронных изделий

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Ассортимент составлен, указаны все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология выдержана.	5
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология частично не выдержана.	4
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология не выдержана.	3

Самостоятельная работа № 3.7 Самостоятельная работа с учебным материалом

Задание. Выполните все задания, изучив главу «Блюда и гарниры из овощей», учебного пособия Анфимова Н.А. «Кулинария» и рекомендуемые источники

Тема: «Блюда и гарниры из овощей»

1. Изучите изменения, происходящие при тепловой обработке овощей (с.171-173) и выполните задания:
   a) Охарактеризуйте значение овощных блюд в питании
   b) Составьте схему- классификацию овощных блюд
   c) Составьте опорный конспект «Изменение в овощах, происходящие при тепловой обработке»
   d) Опешите правила сохранения витамина С в овощах
2. Изучите блюда и гарниры из вареных овощей (с.173-176) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Общие правила варки овощей»
   b) Составьте технологические схемы приготовления:
      - Картофель отварной
      - Картофельное пюре
      - Картофель в молоке
      - Капуста отварная с маслом или соусом
      - Зеленый горошек отварной
      - Спаржа отварная
      - Пюре из шпината с яйцом
3. Изучите блюда и гарниры из припущенных овощей (с.176-177) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Общие правила припускания овощей»
   b) Составьте технологические схемы приготовления:
      - Морковь припущенная
      - Капуста белокочанная с соусом
      - Овощи припущенные в молочном соусе
4. Изучите блюда и гарниры из жареных овощей (с.177-180) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Жарка овощей основным способом»
   b) Составьте конспект «Жарка овощей во фритюре»
   c) Составьте технологические схемы приготовления:
      - Картофель жареный
      - Картофель жареный во фритюре
      - Лук фри
      - Зелень петрушки фри
      - Кабачки, тыква, баклажаны, помидоры жареные
      - Капуста жареная
5. Изучите технологию приготовления блюд из овощной массы (с.179-182) и составьте технологические схемы приготовления блюд:
   - Котлеты морковные
   - Котлеты свекольные
   - Оладьи из тыквы
   - Котлеты картофельные
   - Зразы картофельные
   - Крокеты картофельные
6. Изучите блюда и гарниры из тушеных овощей (с.182-183) и выполните задания:
   a) Составьте опорный конспект «Общие правила тушения овощей»
   b) Составьте технологические схемы приготовления блюд:
      - Капуста тушеная
      - Картофель тушеный с луком и помидорами
      - Рагу из овощей
      - Свекла тушеная в сметане или соусе

7. Изучите блюда из запеченных овощей (с. 184-185) и выполните задания:

a) Составьте опорный конспект «Общие правила запекания овощей»
b) Составьте технологические схемы приготовления:
   - Картофельная запеканка
   - Рулет картофельный
   - Капуста запеченная под соусом
   - Солянка овощная

8. Изучите технологию приготовления блюд из фаршированных овощей (с. 185-187) и составьте технологические схемы приготовления:

- Голубцы овощные
- Помидоры фаршированные
- Кабачки фаршированные
- Баклажаны фаршированные

9. Изучите требования к качеству овощных блюд (с.188-189) и сроки их хранения и составьте опорный конспект

10. Ответьте на контрольные вопросы с. 191

Результат: выполненные задания

Самостоятельная работа № 3.8

Тема: Реферат «Характеристика и классификация блюд из овощей и грибов»

Цель: расширить и закрепить знания по теме «Приготовление блюд из овощей и грибов».

Теоретическая часть: ассортимент блюд

Кабачки "Провансаль" 	Кабачки, запеченные с помидорами и сыром. Особый вкус им дает заправка из зелени, специй, чеснока и оливкового масла. Провансаль - общий термин, коим обозначаются региональные блюда кухни Прованса, в которых доминируют оливковое масло, помидоры и чеснок. кабачок, чеснок, помидоры, сыр твёрдый, базилик, масло оливковое, соль, перец чёрный молотый, зелень петрушки
Слоеный кабачок 	Рецепт слоеных кабачков – вкусной и нарядной овощной закуски. Вкусный чесночный слоеный кабачок можно быстро приготовить из самых простых продуктов. кабачок, лук, морковь, томат, перец болгарский, масло растительное, майонез, чеснок
Пирог-запеканка из тертого картофеля с сыром и чесноком 	Пирог-запеканка из тертого картофеля с сыром и чесноком картофель, яйца, чеснок, майонез, сыр твёрдый, укроп, соль, перец
Торт кабачковый с сырно-овощной начинкой	Нежный и очень вкусный летний овощной тортик из кабачков. кабачок, морковь, лук, яйца, мука, сыр,

	майонез, чеснок, соль
Запечённые кабачки	Запеченные кабачки, рецепт быстрого, вкусного и полезного овощного блюда. Овощи нарезаются, выкладываются на противень, смазываются соусом, кабачок, помидоры, укроп, карри, куркума, мука, сметана, горчица, соль, перец
Баклажанные лодочки с овощами и фаршем	Очень летнее и очень вкусное блюдо. Овощи можно менять по своему вкусу. баклажан, фарш, лук, перец болгарский, помидоры, чеснок, масло растительное, соль, перец чёрный молотый, травы, сыр моцарелла, зелень петрушки
Рататуй	Что такое рататуй? Рецепт этого блюда возник в Провансе и оттуда распространился по всей южной Франции. Рататуй – это овощное рагу на оливковом масле с пряными травами и чесноком. Очень важный компонент - травы баклажан, кабачок, цуккини, помидоры, лук, перец сладкий, чеснок, зелень, вино белое сухое, томат-паста, масло оливковое, соль, перец, специи
Кабачки, печенные в духовке	Запечь кабачки в духовке, несомненно, полезнее, чем жарить, к тому же это гораздо проще и не требует постоянного присутствия у плиты. кабачок, масло растительное, масло сливочное, кетчуп, майонез, чеснок, укроп, соль
Гратен из кабачков	Рецепт простой и понятный. кабачок, помидоры, сыр твёрдый, молоко, масло сливочное, масло сливочное, мука, масло растительное, орех мускатный, перец, соль
Рулетики из баклажанов	Прекрасный диетический обед или гарнир к основному блюду. баклажан, помидоры, морковь, лук, масло растительное, соль, перец, чеснок
Рулет из кабачков	Отличный рецепт для детского и диетического питания!

	кабачок, цуккини, яйцо куриное, мука пшеничная, разрыхлитель, лук, масло, шампиньоны, шампиньоны, сливки, сыр, лук, соль, перец чёрный молотый
Мусака	Мусака – это баклажанная запеканка, которую готовят в балканских странах. Кроме баклажан в нее могут входить другие овощи и мясо. Мусака, которую готовят греки о.Крит, мне кажется одной из самых вкусных. баклажан, кабачок, картофель, помидоры, фарш говяжий, масло оливковое, масло растительное, соль, перец, сыр твёрдый, зелень петрушки, зелень укропа, лук, морковь...
Овощной кугель	Кугель - еврейское блюдо, что-то среднее между пудингом и запеканкой. Для кугеля используется заливка из яиц без добавления молока. Это рецепт кугеля с овощами – кабачком, картошкой и морковью. кабачок, картофель, морковь, чеснок, мука, яйца, куркума, укроп
Молодые кабачки, фаршированные творогом	Фаршированные молодые кабачки с нежной начинкой из творога, с привкусом зелени и чесночка. кабачок, творог, яйца, чеснок, сыр твёрдый, зелень петрушки, зелень укропа, соль, перец
Картофельные веера с сыром	Вкусный картофель, запеченный с сыром. Отличный гарнир к мясным блюдам. картофель, масло сливочное, соль, перец чёрный молотый, сыр твёрдый, зелень, тимьян (чабрец, богородская трава), майоран
Кабачковая запеканка с рисом	Рис с овощами, запеченный в кабачковой оболочке. Вкусное постное блюдо. кабачок, рис, лук, морковь, соус томатный, масло растительное, масло растительное, зелень, соль, перец чёрный молотый
Картофель «Дофин»	Самый простой рецепт приготовления известного блюда «Дофин» — картофель запекается в сливках. Следуя классике рецепта «Дофин», при желании можно добавить мускатный орех и посыпать картошку тертым сыром. картофель, сливки, молоко, соль, перец, чеснок
Рагу из цветной капусты	Не блюдо, а просто праздник овощей.

	Рекомендую овощное рагу с цветной капустой на гарнир. капуста цветная, морковь, лук репчатый, перец болгарский, горошек зелёный консервированный, сметана, майонез, чеснок, зелень, соль, перец, масло растительное

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание:

1. Оформить схему-классификацию овощных блюд с ассортиментом всех видов.
2. Дополнить и разработать схему-таблицу «Ассортимент сложных овощных блюд»
3. Составить Т/схемы, Т/последовательности приготовления овощных блюд, представленных в таблице (10 по выбору)
4. Подготовить реферат «Ассортимент сложных блюд из овощей и грибов», «Исторические факты о блюдах», «Современные тенденции в приготовлении и подачи овощных блюд и блюд из грибов», «Самые популярные овощные блюда».

Результат: защита реферата, предоставление выполненных заданий.

Самостоятельная работа №3.9
Тема: Составление ассортимента сложных блюд из овощей и грибов

Цель: обобщить и закрепить знания по теме
Теоретическая часть:
ПИР (подборка интересных рецептур)

Соте из овощей	Овощи а-ля рататуй	Мини рулетики «Овощное ассрти»

«Лодочки» запеченные	Рулет из кабачка с суфле	Овощи гриль
И т.д.		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Составить ассортимент блюд из круп, бобовых и макаронных изделий с указанием основного ингредиента и технологии приготовления.

Результат: ПИР (подборка интересных рецептур) блюд из овощей

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Ассортимент составлен, указаны все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология выдержана.	5
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология частично не выдержана.	4
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология не выдержана.	3

Самостоятельная работа №3.10

Тема: Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения практической работы), по группам сложных блюд из овощей и грибов.

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть:

Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур или из дополнительных источников, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		100 порции		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						

Выход		-		-		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание:
1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций (блюд для ПЗ), полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда с учетом дальневосточного компонента:

2. Составьте алгоритм приготовления блюд
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

Результат: Разработанные ТК

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
ТК составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа №3.11

Тема: Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки ингредиентов для приготовления овощных блюд.

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления овощных блюд», «Современное овощного цеха и оборудование соусного отделения» и др.
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Самостоятельная работа № 3.12 Самостоятельная работа с учебным материалом

Задание. Выполните все задания, изучив главу «Блюда из яиц и творога», учебного пособия Анфимова Н.А. «Кулинария» и рекомендуемые источники

Тема: «Блюда из яиц и творога»

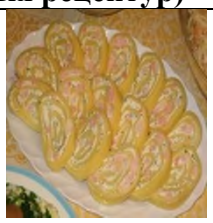
1. Изучите характеристику блюд из яиц (с. 247-248) и выполнить задания:
   a) Охарактеризуйте яйца и яичные продукты
   b) Укажите основные стадии подготовки яиц и яичных продуктов
   c) Опешите процессы, происходящие при тепловой обработке
2. Укажите варку яиц (с. 248-249), составьте таблицу «Способы варки яиц» (название, технологический процесс)
3. Изучите жареные и запеченные яичные блюда (с. 249-253) и выполнить задания:
   a) Составьте схему- таблицу ассортимента блюд
   b) Укажите последовательность приготовления блюд
   c) Ответьте на контрольные вопросы 3, 5, 6, 9 (с. 247)

4. Изучить требования к качеству блюд из яиц (с. 253-254) и дайте качественную характеристику блюда, оформив таблицу
5. Изучите характеристику блюд из творога (с. 255) и выполнить задания:
   a) В чем заключается значение блюд
   b) Охарактеризуйте творог
   c) Укажите основные стадии подготовки творога
6. Изучите горячие блюда из творога (с. 257-260) и выполните задания:
   a) Составьте технологические схемы приготовления блюд
   b) Составьте схему- таблицу классификации твороженных блюд
7. Изучите требования к качеству блюд из творога (с. 260) и дайте качественную характеристику блюдам (название, показатели качества, сроки хранения, недопустимые дефекты)
8. Ответьте на контрольные вопросы (с. 254)
9. Ответьте на контрольные вопросы (с. 261)

Результат: выполненные задания

Самостоятельная работа №3.13
Тема: Составление ассортимента блюд из яиц, творога, сыра

Цель: обобщить и закрепить знания по теме
Теоретическая часть:
ПИР (подборка интересных рецептур)

			
Воздушная запеканка	Пикантный рулет	Яичный пирог с овощами	Сырные шарики
И т.д.			

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Составить ассортимент блюд из яиц, творога, сыра с указанием основного ингредиента и технологии приготовления.

Результат: ПИР (подборка интересных рецептур) дальневосточных салатов

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Ассортимент составлен, указаны все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология выдержана.	5
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология частично не выдержана.	4
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология не выдержана.	3

Самостоятельная работа №3.14
Тема: Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения практической работы), по группам блюд из яиц, творога, сыра.

Цель: обобщить и закрепить знания по теме
Теоретическая часть:
Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур или из дополнительных источников, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		100 порций		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание:
1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций (блюд для ПЗ), полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда (можно с учетом дальневосточного компонента)
2. Составьте алгоритм приготовления блюд
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

Результат: Разработанные ТК
Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
ТК составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа при изучении раздела №4

Самостоятельная работа 4.1 Самостоятельная работа с учебным материалом

Задание. Выполните все задания, изучив главу «Рыбные блюда», учебного пособия Анфимова Н.А. «Кулинария» и рекомендуемые источники

Тема: «Рыбные горячие блюда»

1. Изучить характеристику рыбных блюд (с. 192-193) и выполните задания:
   a) Составьте таблицу «Процессы, происходящие при тепловой обработке рыбы»
   b) Описать организацию рабочего стола, линии по приготовлению рыбных блюд
   c) Ответить на вопросы:
      - Какого значение рыбных блюд в питании?
      - Почему рыбные блюда можно использовать в холодном виде?
      - Какова классификация рыбных блюд?

2. Изучить приготовление рыбы отварной (с. 194-197) и выполнить задания:
   a) Составить сравнительную характеристику отличительных особенностей варки рыбных п/ф
   b) Составить схему приготовления блюд

3. Изучить приготовление рыбы припущенной (с.197-198) и выполнить задания:
   a) Охарактеризовать общие правила припускания рыбы
   b) Составить схемы приготовления блюд

4. Изучить приготовление рыбы жареной (с. 199-201) и выполнить задания:
   a) Охарактеризовать общие правила жарки рыбы (заполнить таблицу: вид рыбы, п/ф, панировка, условия жарки)
   b) Составить схемы приготовления блюд

5. Изучить приготовление рыбы запеченной (с. 201-204) и выполнить задание:
   a) Охарактеризовать общие правила жарки рыбы (заполнить таблицу: название, п/ф, гарнир, соус)
   b) Составить схемы приготовления блюд

6. Изучить приготовление блюд из рыбной котлетной массы (с. 204-205) и заполните таблицу: название, способ тепловой обработки, особенности технологического процесса, оформление и отпуск.

7. Изучить блюда из морепродуктов (с. 205-209) и составить технологические схемы приготовления блюд
8. Изучить требования к качеству рыбных блюд (с. 209-210) и составить свободную таблицу, указав вид рыбы, показатели, характеристика показателей, условия и сроки хранения, недопустимые дефекты.
9. Ответить на контрольные вопросы с. 210-211

Результат: выполненные задания

Самостоятельная работа № 4.2

Тема: Реферат «Характеристика и классификация рыбных горячих блюд»

Цель: расширить и закрепить знания по разделу «Приготовление блюд из рыбы».

Теоретическая часть:

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание:

1. Оформить схему-классификацию сложных блюд из рыбы и нерыбных морепродуктов с ассортиментом всех видов.
2. Разработать схему-таблицу «Ассортимент блюд из водных биоресурсов
3. Подготовить реферат «Ассортимент сложных рыбных блюд», «Исторические факты о блюдах», «Современные тенденции в приготовлении и подачи рыбных блюд», «Самые популярные рыбные блюда Дальнего Востока».

Самостоятельная работа №4. 3

Тема: Составление ассортимента блюд из рыбы
Цель: обобщить и закрепить знания по теме
Теоретическая часть:

С чего начинается рыба?

Рыба - это не тот продукт, который насыщает организм на очень долгое время. Поэтому необходимо знать, с чем лучше ее совмещать. После рыбного блюда всегда остается чувство голода, и гарнир в данном случае должен нам помочь.

Овощи - это, пожалуй, лучший гарнир к рыбе. Сельдерей, картошка, морковь, лук - очень полезные и лучше всего сочетающиеся ингредиенты в достойном блюде у хорошего повара. Но нельзя забывать и про пасту или рис. И, конечно же, про салаты.

Овощи очень хорошо перевариваются в сочетании с рыбой. Рыба позволяет гарниру «заиграть» новыми нотами, уловить в его вкусе лучшие нюансы. Рис, такой безвкусный сам по себе, становится нежным на вкус и словно тает во рту после привкуса рыбы.

Существуют различные проверенные временем правила. К примеру, отварную рыбу нужно подавать только с отварным гарниром, соленая или консервированная рыба подается с отварными яйцами. Если рыба имеет слишком жирный привкус, его можно немного перебить контрастным вкусом маринованных овощей или лимона. Также к рыбе можно подать каперсы или соленые огурцы, оливки.

С рыбой нужно быть крайне осторожным. У неё очень специфический вкус, и его можно испортить, если подать не с тем гарниром. Например, отварную рыбу ни в коем случае нельзя подавать с тушеным гарниром.

Рыба имеет необычную для пищи форму – вычурную и продолговатую, поэтому хочется, чтобы и гарнир был либо слишком прост, либо также соответствовал её оригинальности. Овощи можно настругать самым нелепым образом, а рис просто и без затей положить рядом, сделав гарнир этакой фоновой музыкой под соло главного героя вечера – рыбы.

Идеальным гарниром к рыбе станет маринованная морковь под черносливом. Жареные или свежие помидоры также будут подходить замечательно к рыбе. Не забудьте их посыпать зеленью или сыром, а лучше еще запечь. И вообще не бойтесь пробовать новые комбинации рецептов! Кто знает, может, ваш рецепт скоро получит ваше имя (имя создателя известного рецепта).

ПИР (подборка интересных рецептур)

Рыба под сливочно-щавелевым соусом	Горбуша фаршированная	Рулет «Ассорти рыбное»
«Завиванцы» рыбные с анчоусами	Кета, запеченная под сметано-сырным соусом	Котлеты «Морской прибой»
И т.д.		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Составить ассортимент блюд из рыбы и морепродуктов с указанием основного ингредиента и технологии приготовления.

Результат: ПИР (подборка интересных рецептур) дальневосточных салатов

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Ассортимент составлен, указаны все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология выдержана.	5
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология частично не выдержана.	4
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология не выдержана.	3

Самостоятельная работа №4.4

Тема: Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения практической работы), по группам блюд из рыбы и морепродуктов.

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть:

Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур или из дополнительных источников, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		100 порций		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						
2.						
Выход		-		-		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание:

1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций (ниже казанных блюд), полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда (можно с учетом дальневосточного компонента)

2. Составьте алгоритм приготовления блюд
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

Результат: Разработанные ТК

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
ТК составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные	5

ответы.	
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа №4.5

Тема: Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки ингредиентов для приготовления рыбных блюд.

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления рыбных блюд», «Современное овощного цеха и оборудование соусного отделения» и др.
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Самостоятельная работа № 4.6

Тема: Работа с материалом интернета. Оформление презентации ««Современные тенденции в приготовлении рыбных горячих блюд»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Новые тенденции в приготовлении рыбных блюд (ингредиенты, сочетание продуктов, технология приготовления, кулинарное назначение):
Креативная подача

Овощи Al Dente (Слегка недоваренные. Мягкие, но пружинят. Полностью готовыми они сохраняют ощутимую при укусе внутреннюю упругость**)**

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентации: «Современный стиль оформления рыбных блюд», «Креативная подача», «История создания рыбных блюд», «Шедевры от Нептуна», «Специи и приправы, используемые для рыбных блюд» и др.
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Самостоятельная работа при изучении раздела №5

Работа 5.1 Самостоятельная работа с учебным материалом

Задание. Выполните все задания, изучив главу «Мясные блюда», учебного пособия Анфимова Н.А. «Кулинария» и рекомендуемые источники

Тема: « Мясные горячие блюда»

1. Изучите характеристику мясных горячих блюд (с. 212-213)и выполнить задания:
   a) Охарактеризовать пищевую ценности мяса
   b) Составьте таблицу «Процессы, происходящие при тепловой обработке мяса»
   c) Опишите организацию рабочего места линии по приготовлению блюд
2. Изучите варку мясных продуктов (с. 214-215)
   a) Охарактеризуйте общие правила варки мяса
   b) Составьте технологические схемы приготовления блюд
3. Изучите жарку мяса (с. 216-222) и выполните задания:
   a) Охарактеризуйте общие правила жарки мяса
   b) Составьте технологические схемы приготовления блюд из мяса:
      - Крупно- кусковые
      - Натуральные порционные
      - Панированные порционные
      - Мелкими кусками
4. Изучите тушение мясных блюд (с. 222-227) и выполните задания:
   a) Охарактеризуйте общие правила тушения мяса
   b) Опишите 2 способа приготовления блюд
   c) Составьте технологические схемы приготовления блюд из тушеного мяса
   d) Составьте схему- таблицу «Ассортимент тушеных блюд»
5. Изучите запеченные мясные блюда (с. 227-229)
   a) Охарактеризуйте общие правила запекания
   b) Составьте схемы приготовления блюд
6. изучите блюда из рубленого мяса (с. 229-230) и составьте технологическую последовательность приготовления блюд
7. Изучите блюда из котлетной массы (с.230-231) и составьте схему- таблицу (название, способ тепловой обработки, особенность приготовления, отпуск)
8. Изучите блюда из субпродуктов (с. 231-234) и составьте последовательность технологических операций приготовления блюд
9. Изучите требования к качеству мясных блюд (с. 231-237) и составьте таблицу качественных показателей блюд, условия и сроки хранения, недопустимые дефекты
10. Ответьте на контрольные вопросы с. 237-239

Результат: выполненные задания

Самостоятельная работа №5.2

Тема: Составление ассортимента блюд из мяса и мясопродуктов

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть:

ПИР (подборка интересных рецептур)

Почки жареные с капустой	Мясные рулетики на	Фаршированный поросенок

	шпажках	
Зразы аппетитные	Каре по-дальневосточному	Мясной рулет с макаронами
И т.д.		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Составить ассортимент блюд из мяса и мясопродуктов с указанием основного ингредиента и технологии приготовления.

Результат: ПИР (подборка интересных рецептур) блюд из мяса и мясопродуктов

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Ассортимент составлен, указаны все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология выдержана.	5
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология частично не выдержана.	4
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология не выдержана.	3

Самостоятельная работа №5.3

Тема: Расчет используемого сырья и составление технологических карт (для выполнения практической работы), по группам блюд из мяса и мясопродуктов.

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть:

Расчет сырья произвести по Сборнику рецептур или из дополнительных источников, учитывая процент отходов при механической кулинарной обработке сырья

№ п/п	Наименование сырья	Масса (г, мл) на количество порций				Технология приготовления
		1 порция		100 порций		
		брутто	нетто	брутто	нетто	
1.						

2.						
Выход		-		-		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание:
1.Произведите расчет сырья для приготовления необходимого количества порций (блюд для ПЗ), полученные результаты запишите в технологическую карту для каждого блюда (можно с учетом дальневосточного компонента)

2. Составьте алгоритм приготовления блюд
3. Подберите материально-техническое оснащение для приготовления блюд.

Результат: Разработанные ТК

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
ТК составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
ТК составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа №5.4

Тема: Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки ингредиентов для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов.

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления блюд из мяса и мясопродуктов», «Современное оборудование соусного отделения горячего цеха» и др.
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Самостоятельная работа при изучении раздела №6

Работа 6.1 Самостоятельная работа с учебным материалом

Задание. Выполните все задания, изучив главу «Блюда из сельскохозяйственной птицы», учебного пособия Анфимова Н.А. «Кулинария» и рекомендуемые источники

Изучите блюда из сельскохозяйственной птицы (с. 240-248) и выполните задания:

a) Охарактеризуйте блюда из птицы
b) Укажите общие правила варки птицы
c) Составьте схему приготовления блюда «Куры отварные»
d) Каковы общие правила жарки птицы
e) Составьте схему приготовления блюда «Куры жареные» и котлеты рубленые из птицы

f) Какие гарниры используют для отпуска птицы
g) Как порционируют мясо птицы

Результат: выполненные задания

Самостоятельная работа №6.2
Тема: Составление ассортимента блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Цель: обобщить и закрепить знания по теме
Теоретическая часть:
ПИР (подборка интересных рецептур)

Птица под острым соусом	Котлеты фаршированные «Пикантные»	«Корзиночки с сюрпризом»
Фаршированная индейка	Запеченная птица «Фантазия»	Рулет из филе с макаронами
И т.д.		

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Составить ассортимент блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы с указанием основного ингредиента и технологии приготовления.

Результат: ПИР (подборка интересных рецептур) блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы дальневосточных салатов

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
Ассортимент составлен, указаны все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология выдержана.	5

Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология частично не выдержана.	4
Ассортимент составлен, указаны не все необходимые ингредиенты. Технологическая терминология не выдержана.	3

Самостоятельная работа №6.3

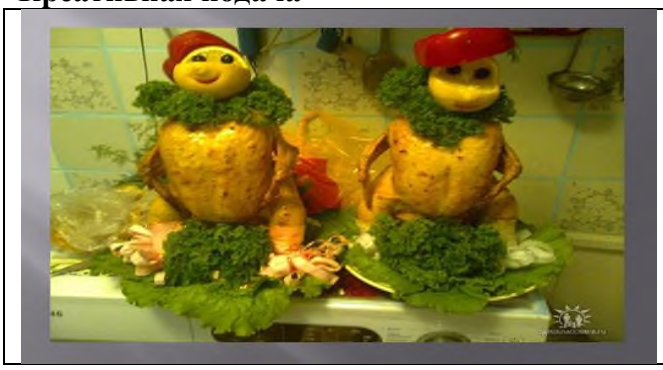
Тема: Работа с материалом интернета. Оформление презентации ««Современные тенденции в приготовлении блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы»

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Новые тенденции в приготовлении блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы (ингредиенты, сочетание продуктов, технология приготовления, кулинарное назначение):

Креативная подача



Рулеты

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентации: «Современный стиль оформления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы», «Креативная подача блюд из

сельскохозяйственной (домашней) птицы», «История создания блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы», «Специи и приправы, используемые для блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы» и др.

- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Работа №6.4

Тема: Подборка видеоматериала о методах обработки и подготовки ингредиентов для приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Цель: расширить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом
- Отсмотреть видеофильмы

Задание:

- Подготовить презентацию «Виды СММ, оборудование и инвентарь, для приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы», «Современное оборудование соусного отделения горячего цеха» и др.
- Используя «Уроки видеомонтажа» отформатировать видеофильмы ttp://www.mobi.ru/Articles/3627/Uroki_videomontazha.htm
- Систематизировать видеофильмы

Результат: представление презентации, видеофильмов

Самостоятельная работа № 6.5

Тема: Работа с материалом интернета: оформить Технико-технологиеские карты приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы

Цель: обобщить и закрепить знания по теме

Теоретическая часть

Как сделать технологическую карту

Технологическая карта на определенный вид продукции представляет собой исходный документ – основание для определения себестоимости продукции. Так в технологических картах на продукцию общественного питания, основой для которых является утвержденная рецептура данного конкретного блюда, указывается количественный и качественный его состав и описание технологии приготовления.

Инструкция

6. Технологическая карта на продукцию ОП составляется на основании сборников рецептов. В них даются содержание и нормы закладываемого сырья, указываются нормы выхода п/ф и готовых блюд, технология их изготовления, в т.ч. и с учетом норм времени. Требования к содержанию и оформлению технологических карт на продукцию общественного питания установлены Национальным стандартом РФ ГОСТ Р 50763-2007 «Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие ТУ».
7. В технологической карте на такую продукцию укажите список продуктов, входящих в состав блюда с указанием их количества в граммах. Это необходимо для того, чтобы рассчитать общее количество продуктов, необходимое для изготовления некоторого расчетного количества порций. Кроме того, данная рецептура будет учтена в калькуляции на указанное блюдо. Если имеются уникальные требования к качеству используемых продуктов, то их следует также указать в технологической карте.
8. Распишите технологический процесс изготовления в пошаговом формате. Укажите количество времени, необходимое для выполнения каждого шага и общее количество времени, затрачиваемое на приготовление данного блюда.
9. Укажите вес готовой порции и требования к ее оформлению. Если продукция предназначена для длительного хранения, укажите в технологической карте необходимое для реализации время, сроки и условия ее хранения. В этом случае необходимо указывать показатели качества и безопасности готового блюда
10. В технологической карте укажите энергетическую ценность готового блюда. Расчет ее сделайте согласно рецептуре и суммарной пищевой ценности всех ингредиентов.

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться информацией интернет-ресурсов

Задание: Оформить Технологические карты и Технико-технологические карты приготовления блюд из сельскохозяйственной (домашней) птицы.

Результат: Технологические карты приготовления блюд из круп, бобовых и макаронных изделий в распечатанном и электронном виде

Образец технико-технологической карты (в приложении)

Пояснение к работе:

- Повторить лекцию по теме
- Воспользоваться дополнительным материалом

Задание: Подготовить подборку рецептур блюд и разработку новых блюд ТК и ТТК

Результат: представление подборку рецептур блюд, их ТК и ТТК.

Результат: Разработанные ТТК

Критерии оценивания выполненной работы

Критерии	Оценка
ТТК составлена, указаны все необходимые технологические условия. Технологическая терминология выдержана. На вопросы даны полные ответы.	5
ТТК составлена, указаны не все необходимые технологические условия. Технологическая терминология частично не выдержана. На вопросы даны не полные ответы.	4
ТТК составлена, указаны не все необходимые технологические операции и технологические условия. Технологическая терминология не выдержана. На вопросы не даны ответы.	3

Самостоятельная работа для всех разделов (пример).

Тема: Разработка проекта. Техника и варианты оформления сложной горячей кулинарной продукции.

Цель: обобщить и систематизировать пройденные знания.

Темы:

- ✓ Оформление сложных горячих кулинарных блюд: супов, соусов, блюд из овощей, рыбы, мяса, птицы, яиц, творога, сыра.
- ✓ Особенности приготовления сложных горячих кулинарных блюд в ДВ регионе.
- ✓ Влияние ДВ сырья на качество сложных горячих блюд.

Инструкция по разработке учебного проекта

Этапы работы над проектом:

1.Выберите тему проекта из примерных (приложение1) или предложите свою тему;
2.Определите 2-3 проблемных вопроса, связанных с темой проекта;
3. Подберите информационный материал по выбранной теме проекта;
4.Опишите актуальность и значимость выбранной темы;
5.Определите цели и задачи выбранного проекта;
6.Опишите содержательную часть проекта;
7.Оформите результаты выполненного проекта (выводы, рекомендации, инструкции и пр.);
8.Разработайте и предложите, если это необходимо, конкретный продукт (например: сборник рецептов, памятка по сервировке стола, рекомендации по оформлению блюда, инструктаж по использованию нового инвентаря, оборудования и др.)

Проект должен содержать:

1) Название проекта.
2) Руководитель проекта.
3) Консультант(ы) проекта.
4) Учебный предмет, в рамках которого проводится работа по проекту.
5) Учебные дисциплины, близкие к теме проекта.
6) Состав проектной группы (Ф.И. студента, № учебной группы).
7) Тип проекта (информационный, исследовательский, творческий, практико-ориентированный, ролевой).
8) Цель проекта
9) Задачи проекта (2-4 задачи)
10) Вопросы проекта (3 проблемных вопроса по теме проекта, на которые необходимо ответить участникам в ходе его выполнения).
11) Аннотация (актуальность проекта, значимость на уровне колледжа и социума, личностная ориентация, кратко – содержание).
12) Предполагаемые продукт (ы) проекта.
13) Этапы работы над проектом (для каждого этапа указать форму, продолжительность и место работы студента, содержание работы, результат)

Образец оформления паспорта проекта

Наименование проекта	Организация технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса
Автор-разработчик проекта	
Координатор проекта	
Цели проекта	▣ Изучить организацию технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса.

	▣ Поставленная цель достигается посредством решения следующих задач:
Задачи проекта	▣ Изучение актуальных направлений в приготовлении сложных горячих блюд из мяса; ▣ Изучение новых видов оборудования, инвентаря и сырья для приготовления сложных горячих блюд из мяса; ▣ Изучение организации процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса (разработка ассортимента, ознакомление с правилами расчета массы сырья и полуфабрикатов для приготовления горячих блюд из мяса, подбор оборудования, изучение работы горячего цеха); ▣ Описание технологического процесса приготовления сложных горячих блюд из мяса, правил оформления и подачи; ▣ Разработка нового кулинарного изделия; Разработка технико-технологической карты на новое кулинарное изделие.
Срок реализации проекта	
Ожидаемые результаты	
Конкретный продукт	Технико-технологической карты на новое кулинарное изделие.

Заключение

Данная методическая разработка была посвящена выполнению самостоятельных работ студентами СПО по МДК.03.01 «Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции».

К современному специалисту общество предъявляет достаточно широкий перечень требований, среди которых немаловажное значение имеет наличие у выпускников определенных способностей и умения самостоятельно добывать знания из различных источников, систематизировать полученную информацию, давать оценку конкретной производственной ситуации. Формирование такого умения происходит в течение всего периода обучения через участие студентов в практических занятиях, выполнение контрольных заданий и тестов, написание курсовых и выпускных квалификационных работ. При этом самостоятельная работа студентов играет решающую роль в ходе всего учебного процесса.

В результате были сделаны следующие выводы:

Цель выполнения СР – это коммуникативная деятельность студентов, т.е. практическое владение теоретического материала по МДК.03.01.

Задача преподавателя - активизировать деятельность каждого студента, создать ситуации для их творческой активности в процессе обучения. Выполнение самостоятельных работ студентами оживляет и разнообразит учебный процесс, открывает большие возможности для расширения образовательных компетенций.

Самостоятельная работа позволяет студентам не только закреплять полученные знания в аудитории, но и расширять общий кругозор при выполнении заданий, повышать свой профессиональный рост, а главное формирует навыки самостоятельной деятельности, инициативность.

Это возможность студентов выразить собственные идеи в удобной для них, творчески продуманной форме.

Выполнение самостоятельных работ показало, что студенты:

-развивают способности управлять познавательной и интеллектуальной деятельностью;

-готовятся к саморазвитию и реализации творческого потенциала;

- достигают хороших результатов в изучении дисциплины;

-понимают значение профессионализма;

Основными преимуществами являются:

- повышение мотивации студентов при изучении дисциплины;
- наглядная интеграция знаний по различным компетенциям;
- простор для творческой и познавательной деятельности.

Никто не утверждает, что самостоятельная работа поможет решению всех проблем в обучении специальности, но эта работа является эффективным средством для развития студента, осознанию себя как профессионально подготовленного специалиста.

Список рекомендуемой литературы и интернет-ресурсов

1. 100 лучших блюд из говядины / Сост. Г.С. Выдревич. – М.: ЭКСМО, 2008. –
2. 100 лучших блюд из свинины / Сост. Г.С. Выдревич. – М.: ЭКСМО, 2008. –
3. 100 лучших блюд современной русской кухни / Сост. Г.С. Выдревич. – М.: ЭКСМО, 2008.
4. Богушева В.И. Технология приготовления пищи. – Ростов н/Д: Феникс, 2007.
5. Кулинария от А до Я. Пряности, приправы, соусы.//электронная книга http://bukivedy.ru/?p=410
6. Кулинария: Справочное пособие/Н. И. Губа, Б. Г. Лазарев. – 2-е изд. – К.: Вища шк. Головное изд-во, 2007. – 263 с.
7. Кулинария: Справочное пособие/Н. И. Губа, Б. Г. Лазарев. - К.: Вища шк. Головное изд-во, 2008г. — 263 с.

8.Кулинарный гиперпортал

9.Молоховец Е. Кулинария и этикет. // CD диск от издательства «Бука».

10.Молоховец Е. Русский стол. - М.: ЭКСМО, 2008. - 224 с.

11.Морозов А.Т. и другие. Кулинария для всех. М.: Экономика. 1998 г.

12.Моховец Е. Праздничный стол. - М.: ЭКСМО, 2007. - 32 с.

13.Праздничный стол Елены Моховец. - М.: ЭКСМО, 2008. - 224 с.

14.Радченко Л. А. Организация производства на предприятиях общественного питания: Учебник / Л.А. Радченко. – Ростов н/Д: Феникс, 2006. - 352 с.

15.Рецепты старого трактирщика. – М. Цитадель-трейд, 2006. – 64 с.

16.Рецепты старого трактирщика. – М.: Цитадель-трейд., 2006. – 64 с.

17.Родина Т.Г. Сенсорный анализ продовольственных товаров. – М.: Академия, 2004. – 208 с.

18.Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий: Для предприятий общественного питания / Авт.-сост.: А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. – К.: ООО «Издательство Арий», 2008. – 680 с.

19.Электронная книга «Кулинар» // http://www.kylinar.net

Интернет-ресурсы:

1. http://fcior.edu.ru/
2. www.pitportal.ru

3. www.restoranoff.ru
4. www.supercook.ru
5. www.4ugunok.ru
6. www.gastronom.ru

ПРИЛОЖЕНИЕ

Приложение 1.

Решение технологических задач.

Методика расчетов при решении технологических задач

Существуют следующие основные типы технологических задач:

1) задачи на расчет массы нетто полуфабриката или готового изделия;
2) задачи на расчет массы брутто сырья;
3) задачи на расчет количества порций готовых изделий, которые можно получить из имеющего сырья.

Студент должен уметь, читая табличные данные, сформировать стоящую перед ним технологическую задачу, т.е. понять, что ему следует определить:

сколько потребуется сырья для приготовления нужного количества блюд или, напротив, сколько порций того или иного блюда можно из имеющего сырья приготовить, какие продукты выписать дополнительно к имеющимся и т. п.

МЕХАНИЧЕСКАЯ КУЛИНАРНАЯ ОБРАБОТКА ПРОДУКТОВ

Процесс приготовления пищи начинается с механической кулинарной обработки ряда продуктов. Для определения выхода полуфабриката из имеющегося количества сырья необходимо рассчитать количество отходов и потерь.

Определение массы нетто продуктов, исходя из массы брутто, производится при использовании стандартного сырья кондиций, не предусмотренных в нормативных справочниках, а также при использовании способов промышленной обработки, отличающихся от предусмотренных в рецептурах.

Определение массы брутто продуктов, исходя из массы нетто, производится в тех случаях, когда необходимо установить количество израсходованного сырья. Такие расчеты производятся при снятии остатков продуктов на производстве.

1. Методика расчета массы нетто при механической кулинарной обработке сырья

Расчет массы нетто производится по следующей схеме:

1. Массу брутто продукта (МБ) принять за 100 %.
2. Найти процент отходов (% отх) по таблице.
3. Рассчитать массу нетто (100 — % отх).
4. Определить массу продукта (Мн) по формуле

МН = МБ : 100 (100 - % отх), кг.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить массу нетто условного продукта, если масса брутто 0,234 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 35 %.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле :

Дано:
МБ = 0,234 кг МН = МБ :
% отх = 35 МН = 0,
МН = Х Ответ:

Решение:
Мн = МБ: 100 (: 100 (100 - % отх), кг
Мн = 0,234:100 0,234 : 100 (100 - 35) = 0,152 кг
Ответ: масса н масса нетто 0,152 кг.

3. Методика расчета массы брутто при механической кулинарной обработке сырья

Расчет массы брутто производится по той же схеме, что и расчет массы нетто, но по формуле, обратной расчету массы нетто:

1. Массу брутто (МБ) принять за 100 %.
2. Найти процент отходов (% отх) по таблице.
3. Рассчитать массу нетто продукта (100 - % отх).
4. Определить массу брутто (Мъ) по формуле
   МБ = Мн: (100 - % отх)100, кг.

Образец решения задачи

Формулируем задачу.

Определить массу брутто условного продукта, если масса нетто 0,152 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 35 %.

Кратко записываем условие и решаем задачу в одно действие по формуле:

Дано: Решение:
Мн = 0,152 кг МБ = МБ: (100 - % отх) 100, кг
% отх = 35 МБ = 0,152: (100 - 35)100 = 0,234 кг
МБ = Х Ответ: масса брутто 0,234 кг.

ОПРЕДЕЛЕНИЕ ВЫХОДА ГОТОВЫХ ИЗДЕЛИЙ

Для определения выхода готовых изделий используют нормы отходов при холодной обработке, а также нормы потерь при тепловой обработке продуктов, приведенные в таблицах сборников рецептур.

Для определения выхода готовых изделий требуется вначале определить вес нетто (ранее рекомендованными способами). Полученный вес нетто служит основой для определения выхода готовых изделий, причем вес нетто в данном случае следует принимать за 100%.

Выход готового изделия = вес нетто Х (100—% потерь при тепловой обработке)100

Приложение 2.

Составление технологических карт.

Методика по составлению технологических карт

Технологические карты на блюда — это официальные документы, составленные в соответствии со Сборником рецептур и правил технологии приготовления того или иного блюда или кулинарного изделия. Изготовляются технологические карты на плотном картоне,

хранятся в картотеке. Технологические карты составляются на каждое блюдо отдельно (см таблицу 1)

На лицевой стороне карты указывается наименование блюда, рецептура и технология приготовления. В рецептуре имеется вес брутто, вес полуфабриката и вес готового блюда. Если это, например десерт с соусом, то отдельно, через дробь, указывается вес десерта и соуса: 100/75 означает, что вес готового десерта — 100 г, вес соуса — 75 г. Приводят краткое описание технологического процесса,

На оборотной стороне требования к качеству готовых блюд и рекомендации к сервировке, выход основного продукта соуса.

Нормы сырья и полуфабрикатов в рецептуре приводят в граммах (на одно блюдо) и в килограммах нетто (на 30,40, 50, 70, 90, 100 блюд или порций). Соусы приводятся отдельной строчкой. На соусы могут также составляться отдельные технологические карты.

Технологические карты должны быть заверены печатью и подписью руководителя и составителя (шеф-повара, диетолога или заведующего производством). Хранятся в двух экземплярах. Один — в бухгалтерии, для сверки бухгалтером меню-заказов с оригиналами, второй — на кухне, для составления меню, расчета продуктов и как инструкция для повара.

Новые технологические карты составляются на фирменные, авторские блюда или в случае, если в процессе изготовления используются продукты, которые не входят в Сборники рецептур и не могут рассматриваться как продукты для замены.

На новые или фирменные блюда, а также на мучные кондитерские изделия и десерты технологические карты разрабатывают предприятия, организации и учреждения. В технологических картах на десерты или кулинарные изделия указывается: наименование сырья; нормы закладки сырья массой брутто и нетто; выход полуфабриката и готового изделия; органолептические показатели качества блюда (изделия) — внешний вид, консистенция, цвет, вкус, запах. Десерты характеризуют по физико-химическим показателям, приводят пищевую и энергетическую ценность блюда (изделия) в г на 100 г продукта, ккал. Описывают технологию приготовления десертов , порядок оформления и подачи.

В технологических картах на мучные кондитерские изделия и десерты указывают: наименование сырья, массовую долю сухих веществ в нем, расход сырья на полуфабрикаты, расход сырья на 100 шт. готовых изделий (в натуре, в сухих веществах), общее количество сырья на полуфабрикаты, выход полуфабриката, выход готовой продукции, влажность, технологию приготовления.

Образец

Организация_____

Предприятие _____

Технологическая карта №

_____

Наименование блюда (изделия)

Рецептура № _____ Колонка_____

Сборник_____

№ п/п	Наименование продуктов	Масса брутто, г	Масса нетто, г	Масса готового продукта, г	Масса на количество порций, кг				

	Выход на 1 порцию								
	Выход на 1 кг								

Технология приготовления

_____

_____

_____

Требования к качеству_____

_____

_____

Зав. производством _____ /_____/

Технолог _____ /_____/

Приложение 3.

Расчёт пищевой и энергетической ценности блюд.

Методика расчета пищевой и энергетической ценности блюд.

Пищевая и энергетическая ценность блюд рассчитывается двумя методами: лабораторным и теоретическим.

1. Лабораторный метод — наиболее точный, но дорогостоящий метод, выполняется лабораториями СЭС.

2. Теоретический метод имеет погрешность расчетных данных, но более дешевый и быстрый способ (20—30 мин в зависимости от количества ингредиентов в блюде).

Для его осуществления необходим компетентный специалист-технолог или диетолог.

Также его может производить работник, ознакомившийся с нижеприведенной методикой расчета:

1. Используйте таблицы «Химического состава российских продуктов» (автор И. М. Скурихин).

2. Перепишите информацию для продуктов импортных и отсутствующих в данных таблицах о пищевой и энергетической ценности продукта с этикетки и создайте свою таблицу-реестр «Химический состав импортных и других продуктов» по такому принципу:

№ п\п продукта	Название продукта	Пищевая ценность на 100 грамм продукта			Энергетическая ценность на 100 г продукта в Ккалориях
		Белки в граммах	Жиры в граммах	Углеводы в граммах	

3. Создайте технико-технологическую карту на рассчитываемое блюдо.

4. Формула для расчета пищевой и энергетической ценности блюда:

Ккал = Белки х 4 + Жиры х 9 + Углеводы х 4

При расчете белки, жиры и углеводы подставляются в формулу в граммах. Расчет производится на 100 грамм блюда или изделия. Данные рассчитываются на съедобную часть продукта (вес нечто или вес готового продукта).

5. Расчет для блюда, прошедшего тепловую обработку, отличается от блюда, не прошедшего тепловую обработку, тем, что учитываются потери пищевых веществ и энергетической ценности продуктов, которые вычисляются в процентном соотношении из таблицы в конце рекомендуемой книги

«Потери основных пищевых веществ и энергетической ценности продуктов при основных процессах обработки блюд и кулинарных изделий».

В данной таблице приведены потери на конкретные блюда и на отдельные продукты по разным типам тепловой обработки в %:

Если вы рассчитываете аналогичное блюдо, то можно взять данные по потерям на конкретное похожее блюдо.

Если вы рассчитываете блюдо, не имеющее аналога в данных таблицах, то необходимо смотреть на продукт и выбрать используемый способ тепловой обработки (например: жарка, варка, тушение) в рассчитываемом блюде.

Потери на углеводы: берется среднее математическое от приведенных двух видов углеводов.

6. Необходимо заполнить данную таблицу:

В столбце 2: Написать входящие ингредиенты согласно технологической карте рассчитываемого блюда.

В **столбце 3**: Написать вес нетто конкретного ингредиента из расчета на 100 грамм блюда.

В **столбце 4, 5, 6**: Написать данные в граммах для белков, жиров и углеводов на количество ингредиента, указанного в графе 3 (брать из книги данные на порцию 100 г).

В столбце 7: Согласно выше приведенной формуле считать количество калорий блюда: графа 7 = (графа 4 х 4) + (графа 5 х 9) + (графа 6 х 4).

В **графе 8:** Суммировать весь столбец 7.

В графе 9: Суммировать весь столбец 4, весь столбец 5, весь столбец 6.

В графе 10: От полученных данных в графе 9 отнять в процентном соотношении данные на потери при тепловой обработке (для столбцов 4. 5, 6, 7).

Примечания

1. Потери при тепловой обработке продуктов (общие):

белки - 6 %,

жиры – 12 %,

углеводы – 9 %,

энергетическая ценность – 10

Приложение 4

Написание реферата

Рекомендации по написанию реферата.

Составление реферата — это учебная работа, в ходе которой необходимо продемонстрировать умения:

1) извлекать из ряда источников нужные сведения (выбирать материал, цитаты, суждения по теме);
2) отсекать лишнее;
3) грамотно излагать материал.

Структурными элементами реферата являются:

1. Титульный лист (в верхней части листа обычно указывают название учебного заведения, далее идет название темы, имена составителя и научного руководителя, в нижней части листа — место и год создания текста);
2. План-оглавление.
3. Введение: формулируется постановка вопроса, объясняются выбор темы, ее значимость, актуальность; указываются цели и задачи исследования; дается характеристика используемой литературы.
4. Основная часть: каждый ее раздел раскрывает отдельную проблему или одну из ее сторон и является логическим продолжением предыдущей части.
5. Заключение: подводятся итоги или дается обобщенный вывод по теме реферата, возможно указание на перспективность темы.
6. Библиография. При работе над рефератом используется не менее 8—10 различных источников.
7. Приложения. В приложении к реферату можно дать таблицы, схемы и диаграммы, хронологический перечень событий, именной или географический указатель. В конце реферата ставят подпись и дату его завершения.

Обычно минимальный объем реферата указывает преподаватель. Не менее важно выяснить и максимальный, предельный объем, так как основной недостаток большинства рефератов — неоправданно большой объем, неконкретность содержания, не вполне точное соответствие теме.

Требования к содержанию реферата

Тему реферата обычно формулирует преподаватель, либо она входит в список возможных тем, рекомендованных по данному курсу. Раскрытие темы является учебной задачей для ученика — он должен максимально грамотно (в соответствии с нормой и традицией) осветить суть вопроса, основные, существующие в литературе, споры и разногласия по данной теме, представить различные позиции авторов, изложить свое видение проблемы. Обычно в реферате сравнивают позиции минимум двух-трех авторов или источников. В процессе их сравнения ученик создает собственную версию.

Степень самостоятельности автора реферата может быть различной. Он может принять точку зрения одного из ученых, объяснив, почему она представляется наиболее адекватной. Либо на основе рассмотренных позиций выработать новую, тоже обосновав ее. Формулировка: «Я считаю так-то, потому что: во-первых.., во-вторых...» может стать основой для корректного обоснования своего мнения. Однако особая позиция автора реферата — не самоцель. Если вас устраивает, какая либо точка зрения, то не надо любой ценой выдумывать собственное полемическое мнение. Еще опаснее ради хорошей оценки имитировать наличие своего особого мнения. Например: «По моему глубокому убеждению, щи являются исконно русским блюдом».

Структура реферата

Реферат состоит из трех частей:

- вступление,

- основная часть,
- заключение.

Это традиционная структура любой письменной работы. Одна из многочисленных проблем, возникающих перед автором реферата, — когда считать работу завершенной. Чтобы понять это, необходимо перед началом работы сформулировать в одном предложении то, о чем вы хотите рассказать в реферате. Это называется формулировка проблемы. Реферат без проблемы — просто сокращенный пересказ источников, то есть в лучшем случае — грамотная компиляция, в худшем — краткое изложение содержания одной книги.

Формулировка проблемы вытекает из темы реферата, но не задается темой однозначно. Рассмотрение возможных вариантов темы, выбор формулировки проблемы и обоснование такого выбора — достойный вопрос для введения к реферату.

Для того чтобы правильно сформулировать проблему, предлагается действовать по следующему алгоритму:

- перечитайте соответствующий параграф учебника;
- прочитайте хотя бы две книги по теме реферата;
- изучите списки литературы в них.

Это поможет выбрать то, что вам особенно интересно. Затем составьте несколько вариантов формулировки проблемы и обратитесь за советом к преподавателю. Сформулируйте собственное отношение к проблеме. Аргументируйте его. Составьте черновой вариант реферата, каждая глава, которого должна освещать самостоятельный вопрос поставленной проблемы. Каждая глава и каждый параграф должны заканчиваться выводами.

Структура каждой конкретной работы, количество глав и параграфов зависят от авторского видения проблемы. Перечень названий этих составных частей представляет собой план реферата. Наличие плана обеспечивает целенаправленный отбор источников и литературы.

Заключение к реферату обычно содержит выводы, которые в обобщенном виде показывают, что удалось узнать по проблеме, сформулированной в начале работы. Будет неплохо, если вы покажите значение данной темы, ее место в более широком значении.

Чтобы проверить, насколько реферат соответствует теме, надо проделать следующую операцию: читать каждый абзац, имея перед глазами формулировку темы, и тут же объяснять себе, а лучше – реальному или воображаемому «критику», как этот фрагмент служит раскрытию темы. Если вы не убедили «критика», вычеркните данный абзац или переработайте его. Как видите, хороший реферат (как и книга) представляет собой сознательную и вдумчивую детализацию собственного заголовка.

Итоговая схема работы над рефератом:

1. Получение темы. Начало чтения литературы. Начало создания выписок. Формулировка проблемы. Составление чернового плана.
2. Продолжение чтения литературы. Продолжение подготовки выписок. Уточнение проблемы, которая вам по силам. Уточнение плана. Написание черновика основной части.
3. Завершение чтения литературы и подготовки выписок. Уточнение вопросов, освещенных в основной части. Суммирование выводов для заключения.
4. Написание задач работы (часть введения).
5. Написание начала введения с определением места данной темы в истории страны или периода. Окончательная формулировка проблемы в соответствии с тем, что сделано в основной части.
6. Написание концовки заключения, которая перекликается с началом введения.
7. Проверьте, соответствует ли Ваш текст нормам письменного литературного языка.
8. Помните, что в работах научно-исследовательского характера не употребляется личное местоимение я при изложении содержания.

9. Отредактируйте при необходимости текст составленного реферата, внесите коррективы.

10. Аккуратно перепишите (напечатайте) реферат.

11. Проверьте правильность расположения материала, структуру реферата.

Критерии оценки реферата

Заочный этап

1. Соответствие содержания заявленной теме.

2. Глубина проработки материала (число проработанных источников информации по теме).

3. Оформление реферата.

Очный этап

1. Правильность и полнота использования источников (умение ответом на вопрос глубже раскрыть содержание реферата).

2. Умение донести до слушающей аудитории основное содержание работы.

Приложение 5.

Работа с литературой по теме.

Подбор литературы по теме

Подобрать литературу по теме поможет каталог. Каталоги — это существующие в виде брошюр либо в виде карточек списки книг, имеющиеся в фондах. Существуют четыре вида каталогов:

1. Алфавитный — известно название источника и фамилия его автора.

2. Предметный — книги расположены по рубрикам, каждая из которых посвящена определенной теме. Рубрики расположены в алфавитном порядке.

3. Систематический — названия книг сгруппированы по рубрикам и подрубрикам, но расположенным, в отличие от предметного типа каталога, не по алфавиту, а по системе дисциплины.

4. Каталоги новых поступлений — систематические каталоги поступивших новых изданий книг за последние полгода.

Выписывать найденную книгу лучше на карточку. Это упростит составление библиографического списка по завершении работы над рефератом.

Изучение литературы по избранной теме имеет своей задачей проследить характер постановки и решения определенной проблемы различными авторами, аргументацию их выводов и обобщений, провести анализ и систематизировать полученный материал на основе собственного осмысления с целью выяснения современного состояния вопроса.

Проработка отобранного материала должна идти параллельно с ведением записей прочитанного и своих замечаний. Запись может иметь форму конспекта, выписок, а также картотеки положений, тезисов, идей, методик, что в дальнейшем облегчит классификацию и систематизацию полученной информации. Вариант оформления представлен в таблице 1:

Таблица 1

Название источника, автор	Основные тезисы, проблемы	Комментарии

Записи при работе с источниками следует вести на отдельных листах или в тетради, но на одной стороне. Записи — лучший способ накопления и первичной обработки

материалов, одной из обязательных форм организации умственного труда. После уточнения темы приступайте к выработке гипотезы.

Гипотеза {греч. — основание, предположение) — предположительное суждение о закономерной (причинной) связи явлений. Таким образом, гипотеза, с одной стороны, должна содержать предположение, с другой — предположение должно касаться установления закономерной (причинной) связи исследуемых явлений.

Приложение 6.

Оформление мультимедийных презентаций и докладов.

Рекомендации к подготовке мультимедиа-презентаций и докладов:

1. Требование к студентам по подготовке и презентации доклада на занятиях

1. **Доклад** - это сообщение по заданной теме, с целью внести знания из дополнительной литературы, систематизировать материл, проиллюстрировать примерами, развивать навыки самостоятельной работы с научной литературой, познавательный интерес к научному познанию.

2. Тема доклада должна быть согласованна с преподавателем и соответствовать теме занятия.

3. Материалы при его подготовке, должны соответствовать научно-методическим требованиям колледжа и быть указаны в докладе.

4. Необходимо соблюдать регламент, оговоренный при получении задания.

5. Иллюстрации должны быть достаточными, но не чрезмерными.

6.Работа студента над докладом презентацией включает отработку навыков ораторства и умения организовать и проводить диспут.

7.Студент в ходе работы по презентации доклада, отрабатывает умение ориентироваться в материале и отвечать на дополнительные вопросы слушателей.

8. Студент в ходе работы по презентации доклада, отрабатывает умение самостоятельно обобщить материал и сделать выводы в заключении.

9. Докладом также может стать презентация реферата студента, соответствующая теме занятия.

10. Студент обязан подготовить и выступить с докладом в строго отведенное время преподавателем, и в срок.

2. Инструкция докладчикам и содокладчикам

Докладчики и содокладчики - основные действующие лица. Они во многом определяют содержание, стиль, активность данного занятия. Сложность в том, что докладчики и содокладчики должны ***знать и уметь*** очень многое:

- сообщать новую информацию
- использовать технические средства
- знать и хорошо ориентироваться в теме всей презентации (семинара)
- уметь дискутировать и быстро отвечать на вопросы
- четко выполнять установленный регламент: докладчик - 10 мин.; содокладчик - 5 мин.; дискуссия - 10 мин
- иметь представление о композиционной структуре доклада.
- Необходимо помнить, что выступление состоит из трех частей: вступление, основная часть и заключение.

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике. Вступление должно содержать:

- название презентации (доклада)
- сообщение основной идеи
- современную оценку предмета изложения

- краткое перечисление рассматриваемых вопросов
- живую интересную форму изложения
- акцентирование оригинальности подхода

Основная часть, в которой выступающий должен глубоко раскрыть суть затронутой темы, обычно строится по принципу отчета. Задача основной части - представить достаточно данных для того, чтобы слушатели и заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами. При этом логическая структура теоретического блока не должны даваться без наглядных пособий, аудио-визуальных и визуальных материалов.

Заключение - это ясное четкое обобщение и краткие выводы, которых всегда ждут слушатели.

Приложение 7.

Составление конспекта, проработка учебной и специальной литературы.

Особенности составления конспектов

Конспект (в переводе с латинского означает «обзор», «изложение») — синтезирующая форма записи, так как она может включать в себя и план, и выписки, и цитаты, и тезисы. Конспект должен быть как можно более кратким и в тоже время наиболее пол но отражать основное содержание изучаемого материала.

Главное требование к конспекту — запись должна быть систематической, логически связной, чтобы ею можно было пользоваться не только составителю, но и другим читателям. По этой же причине к правильно составленному конспекту можно с успехом обратиться через несколько лет после его подготовки.

Конспектируя текст или лекцию, обычно стремятся к форме связного пересказа, но не в ущерб ясности и краткости. Связующим звеном при составлении конспекта должна быть внутренняя логика изложения, которую не следует заменять пространными словесными переходами. Конспекты, при своей обязательной краткости, содержат не только основные положения и выводы, но и факты, доказательства, примеры. Утверждение, не подкрепленное фактом или примером, не будет убедительным и труднее запоминается.

На страницах вашей записи может быть отражено отношение составителя к материалу. Но при этом следует организовать текст таким образом, чтобы можно было впоследствии разобраться, где авторская, а где ваша личная, читательская трактовка вопроса. В конспекте книги, статьи постоянно даются отсылки к страницам источника.

Типы конспектов

Конспекты условно подразделяются на четы ре типа: плановые, текстуальные, свободные, тематические.

Плановый конспект составляется с помощью предварительного плана произведения. Каждому вопросу плана в такой записи отвечает определенная часть конспекта. Но если какой-то пункт плана не требует дополнений и разъяснений, его не обязательно сопровождать текстом. Это одна из особенностей короткого плана-конспекта, помогающего лучше усвоить материал уже в процессе его изучения. Составление такого конспекта приучает последовательно и четко излагать свои мысли, работать над книгой, обобщая ее содержание в формулировках плана.

Краткий, простой, ясный по своей форме **план-конспект** — незаменимое пособие при необходимости быстро подготовить доклад, выступление. Качество такого конспекта порой целиком зависит от качества плана, оттого, насколько пункты плана будут не только раскрывать содержание, но и дополнять его по существу. Однако работать с таким

конспектом спустя какое-то время после составления довольно трудно не всегда легко удается восстановить в памяти содержание источников.

Самый простой плановый конспект составляется в виде ответов на пункты плана, сформулированные в вопросительной форме. В процессе подготовки, а иногда и при последующей переделке, плановый конспект может отразить логическую структуру и взаимосвязь отдельных положений.

Текстуальный конспект составляется в основном из цитат. Они связываются друг с другом логическими переходами. Конспект может быть снабжен планом и включать отдельные тезисы в изложении составителя или автора.

Текстуальный конспект — прекрасный источник дословных высказываний автора. Он помогает выявить спорные моменты. Особенно целесообразно использовать этот вид конспектирования при изучении материалов для сравнительного анализа положений, высказанных рядом авторов. Текстуальный конспект в большинстве случаев — пособие, используемое длительное время. Иногда он составляется и как временное пособие для ускоренной проработки произведений. Хотя при его подготовке требуется определенное умение быстро и правильно выбирать основные цитаты, этот тип конспекта нетрудно составлять.

Существенный недостаток текстуального конспекта — он мало активизирует внимание и память. Это особенно проявляется, когда конспект составлен на основе выписок, сделанных давно, а также без глубокой проработки материала, без его усвоения. Поэтому следует обязательно давать ссылки на страницы, чтобы потом привлекать в помощь текст.

Свободный конспект — сочетание выписок, цитат, иногда и тезисов. Часть текста может быть снабжена планом, который идет бок о бок с текстом. Такой конспект требует умения самостоятельно четко и кратко формулировать основные положения. Для этого необходимо глубокое осмысление материала, большой и активный запас слов. Свободный конспект, пожалуй, наиболее полноценный, но он довольно трудоемок, его не составить в один присест.

Тематический конспект — дает более или менее исчерпывающий ответ (в зависимости от числа привлеченных источников, в том числе и своих же записей) на поставленный вопрос-тему. Специфика этого конспекта заключается в том, что, разрабатывая определенную тему по ряду источников, он не отображает всего содержания используемых произведений. Составление тематического конспекта помогает всесторонне обдумывать тему, анализировать различные точки зрения на один и тот же вопрос. Здесь тоже нельзя забывать о точных ссылках на источники и страницы.

Как составлять конспект

1. Читая изучаемый материал в первый раз, подразделяйте его на основные смысловые части, выделяйте главные мысли, выводы.
2. Если составляется план-конспект, сформулируйте его пункты, подпункты и определите, что из текста следует включить в план-конспект для раскрытия каждого из них.
3. Наиболее существенные положения изучаемого материала (тезисы) последовательно и кратко излагайте своими словами или приводите в виде цитат.
4. В конспект включаются не только основные положения, но и обосновывающие их доводы, конкретные факты и примеры (без подробного их описания).
5. Составляя конспект, можно отдельные слова и целые предложения писать сокращенно, выписывать только ключевые слова, вместо цитирования делать лишь ссылки на страницы конспектируемой работы, применять условные обозначения.
6. Чтобы форма конспекта как можно более наглядно отражала его содержание, располагайте абзацы «ступеньками» (подобно пунктам и подпунктам плана).

Алгоритм по составлению плана текста

Алгоритм 1. Простой план

1. Прочитайте текст (представьте мысленно весь материал).
2. Разделите текст на части и выделите в каждой из них главную мысль.
3. Озаглавьте части, подбирая заголовки, заменяйте глаголы именами существительными.
4. Прочитайте текст во второй раз и проверьте, все ли главные мысли отражены в плане.
5. Запишите получившийся план.
6. Запомните требования к плану:

- ❖ План должен полностью охватывать содержание текста (темы).
- ❖ В заголовках (пунктах плана) не должны повторяться сходные формулировки.

Алгоритм 2. Сложный план

1. Внимательно прочитайте изучаемый материал.
2. Разделите его на основные смысловые части и озаглавьте их (пункты плана).
3. Разделите на смысловые части содержание каждого пункта и тоже озаглавьте их.
4. Проверьте, не совмещаются ли пункты и подпункты плана, полностью ли отражено в них основное содержание изучаемого материала.

Алгоритм по работе учебной и специальной литературы.

1. Начните изучение материала статьи с заголовка. Как правило, в заголовок выносятся ключевые слова, отражающие главную идею статьи и привлекающие внимание читателя.
2. Подзаголовок, следующий за названием статьи, рассказывает, кем подготовлена информация (репортером или информационным агентством), где произошли комментируемые события и когда; может содержать дату написания статьи.
3. Текст раскрывает содержание статьи. Обратите внимание, на каких фактах автор заостряет внимание, какой характер носят комментарии к ним.
4. Какую идею поддерживает или опровергает фактический материал. Как правило, идея или проблема формулируются кратко и четко.
5. Если сравниваются разные точки зрения, обратите внимание на аргументацию позиций.
6. Подумайте, чем объясняются позиции авторов (сходные или различные) по отношению к одному и тому же событию, идее, проблеме.
7. Определите: чья точка зрения вам кажется более убедительной, чью точку зрения вы поддерживаете? Свой выбор обоснуйте.
8. Если ваша точка зрения или оценка отличаются от изложенных, четко сформулируйте и аргументируйте свою позицию.

Алгоритм: как читать учебную литературу, чтобы прочитанное лучше запоминалось

Метод повторения*:* прочитанный текст можно учить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким методом знания быстро забываются.

Более эффективен - **метод кодирования**.

По этому методу прочитанный текст необходимо подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения в памяти, надо произвести ряд мыслительных операций:

- ❖ прокомментировать новые данные;
- ❖ оценить их значение;
- ❖ поставить вопросы;
- ❖ сопоставить полученные сведения с ранее известными.

Для улучшения обработки информации важно устанавливать осмысленные связи, структурировать новые сведения. С этой точки зрения составление логических схем позволяет достичь лучшего понимания предмета.

Приложение 8.

Составление логических схем.

Алгоритм по составлению логических схем

1. Просмотрите внимательно содержание блока по учебнику, материалу лекции и выпишите заголовки подразделов, название параграфов.
2. Внимательно изучите каждый параграф (подраздел блока), выписывая из них основные понятия.
3. Еще раз прочитайте текст с целью нахождения связей между понятиями и найдите в тексте или на основе умозаключений обобщающие понятия, термины.
4. Найдите наиболее общие понятия, категории, объединяющие все содержание текста (не исключено, что это объединяющее понятие заключено в заголовках текста).
5. Постройте логическую структуру, включающую выбранные вами понятия с учетом взаимодействия между ними.

Если удастся найти обобщающие понятия и категории, то в результате построения логической схемы получится иерархическая структура (дерево).

Если одни понятия вытекают из других, то можно установить причинно-следственные связи и построить логические цепочки.

6. Сверьте полученную логическую структуру, прочитав текст еще раз, при необходимости уточните структуру.

Требования к составлению логических схем:

- простота (минимальное количество схемных элементов и их связей);
- целевая и смысловая значимость элементов и связей и их иерархическое расположение (основные, вспомогательные и т. д.);
- наглядность схемы (цветовое решение и т. п.).