

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»

Г.И. Софина
2020 г.
Приказ № 4 от 25.06 2020 г.



ДОКУМЕНТ ПОДПИСАН
ЭЛЕКТРОННОЙ ПОДПИСЬЮ

Сертификат: 01 CD507400B8B02FAC49F694BA10A42772
Идентификатор: Софина Галина Николаевна
Действителен с 25.09.2023 по 25.12.2024

**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВНЕАУДИТОРНЫМ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТАМ**

ПМ.07 Выполнение работ по профессии «Повар»

МДК.07.01 Выполнение работ по профессии "Повар"

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

Введение

Требования работодателей к современному специалисту, а также федеральный государственный образовательный стандарт ориентированы, прежде всего, на умения самостоятельной деятельности и творческий подход к специальности. Профессиональный рост специалиста, его социальная востребованность, как никогда зависят от умений проявить инициативу, решить нестандартную задачу, от способности к планированию и прогнозированию самостоятельных действий. Стратегическим направлением повышения качества образования в этих условиях является оптимизация системы управления учебной работой обучающихся, в том числе и их самостоятельной работой.

Методические указания по выполнению самостоятельных работ по дисциплине МДК. 07.01. Выполнение работ по профессии «Повар» созданы Вам в помощь для работы во внеурочное время.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае невыполнения работы по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за самостоятельную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы преподаватель проводит инструктаж (консультацию) с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы.

Внимание! Если в процессе выполнения заданий для самостоятельной работы возникают вопросы, разрешить которые Вам не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений

1. Перечень внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Наименование раздела	Кол-во часов	Вид самостоятельной работы	Форма контроля
1	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар»	25	1. Национальная горячая кулинарная продукция.	Реферат, доклад, презентация, сообщение (на выбор)
2	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар»	25	2. Современные тенденции в приготовлении холодной кулинарной продукции	Реферат, доклад, презентация, сообщение (на выбор)
3	Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар»	26	3. Инновационные технологии в приготовлении сладких блюд и напитков	Реферат, доклад, презентация, сообщение (на выбор)
	Всего	76		

2. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Выполнение работ по профессии «Повар»

Тема 2-6. Технология приготовления горячей кулинарной продукции

САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №1

Национальная горячая кулинарная продукция

Задание для самостоятельной работы:

Найти и изучить информацию о национальной кулинарной продукции

Время на выполнение 25 ч.

Цели:

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

Форма контроля:

- проверка подготовленного реферата, доклада, презентации, сообщения (на выбор студента);

Алгоритм действий:

1. Найти информацию, выбрать национальное горячее блюдо.
2. Составить отчет.
3. Представить для оценки

**Тема 7. Технология приготовления горячей кулинарной продукции
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №2****Современные тенденции в приготовлении холодной кулинарной продукции****Задание для самостоятельной работы:**

Найти и изучить информацию о современных тенденциях в приготовлении холодной кулинарной продукции.

Время на выполнение 25 ч.

Цели:

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

Форма контроля:

- проверка подготовленного реферата, доклада, презентации, сообщения (на выбор студента);

Алгоритм действий:

1. Найти информацию, выбрать блюдо.
2. Составить отчет.
3. Представить для оценки.

**Тема 8. Технология приготовления сладких блюд и напитков
САМОСТОЯТЕЛЬНАЯ РАБОТА №3****Инновационные технологии в приготовлении сладких блюд и напитков****Задание для самостоятельной работы:**

Найти и изучить информацию о применении инновационных технологий в приготовлении сладких блюд и напитков.

Время на выполнение 26 ч.

Цели:

- закрепить знания основных понятий, изучаемых дисциплиной;
- закрепить навыки пользования дополнительной литературой

Форма контроля:

- проверка подготовленного реферата, доклада, презентации, сообщения (на выбор студента);

Алгоритм действий:

1. Найти информацию, выбрать блюдо.
2. Составить отчет.
3. Представить для оценки.

Информационное обеспечение обучения**Основные источники:**

учебники

1. Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.

справочники

1. Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.

дополнительные источники:

ИД Кнорус ЭБС Радченко Л.А. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания, учебник, 2018 г

Нормативная литература:

1. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.
2. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия.
3. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.
4. ГОСТ 31986-2012. Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания.
5. ГОСТ 31988-2012. Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания.
6. ГОСТ 32691-2014. Услуги общественного питания. Порядок разработки фирменных и новых блюд и изделий на предприятиях общественного питания.
7. СанПиН 2.3.6.1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья;
8. СанПин 2.3.2.1324-2003 «Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов»
9. **Правила оказания услуг общественного питания**, утвержд. Постановлением Правительства РФ 15.08. 97 № 1036 с изменениями и дополнениями, утвержд. Постановлением Правительства РФ от 04.10.2012 N 1007;
<http://docs.pravo.ru/document/view/5818/>

Журналы

«Гастроном», «Школа гастронома», «Коллекция рецептов». – 2015 – 2020 г.

Интернет-ресурсы

1. Мир кулинара. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.mirkulinara.ru>
2. Гастроном. Электронный ресурс. Режим доступа: <http://www.gastronom.ru/>