Министерство просвещения Республики Башкортостан
ГБПОУ Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж

Утверждено
на заседании МС
Протокол № 1
от «31» 08 2026г.

Рассмотрено
на заседании ПЦК
профессионального цикла
Протокол № 1 от «28» 08 2026г.
Председатель ПЦК Г.Ф.Ямаева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.03 ОРГАНИЗАЦИЯ И ВЕДЕНИЕ ПРОЦЕССОВ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ОФОРМЛЕНИЯ И ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ ХОЛОДНЫХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ, ЗАКУСОК СЛОЖНОГО АССОРТИМЕНТА С УЧЁТОМ ПОТРЕБНОСТЕЙ РАЗЛИЧНЫХ КАТЕГОРИЙ ПОТРЕБИТЕЛЕЙ, ВИДОВ И ФОРМ ОБСЛУЖИВАНИЯ

ОСНОВНОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ ПРОГРАММЫ
ПРОГРАММЫ ПОДГОТОВКИ СПЕЦИАЛИСТОВ СРЕДНЕГО ЗВЕНА ПО СПЕЦИАЛЬНОСТИ СРЕДНЕГО ПРОФЕССИОНАЛЬНОГО ОБРАЗОВАНИЯ
43.02.15 ПОВАРСКОЕ И КОНДИТЕРСКОЕ ДЕЛО

2026г

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы ПМ.03.Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания разработана на основе ФГОС СПО по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело, утвержденного приказом Министерства образования и науки России от 12.12.2016. №1565 «Об утверждении федерального государственного образовательного стандарта СПО по специальности 43.02.15 (Зарегистрировано в Минюсте России 20.12.2016 №44828);

приказа №747 от 17декабря декабря 2020 года «О внесении изменений в федеральные государственные образовательные стандарты среднего профессионального образования»;

профессионального стандарта «Повар», 33.011 утвержденного приказом Министерства труда и социальной защиты Российской Федерации от 08.09.2015 г. № 610н (зарегистрирован Министерством юстиции РФ 21.09.2015г., регистрационный №38940;

и примерной основной образовательной программы среднего профессионального образования (ПООП СПО) программы подготовки квалифицированных рабочих, служащих по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело.

Организация – разработчик:

Государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение

Октябрьский многопрофильный профессиональный колледж Республика Башкортостан

Разработчик: _____ Ахметзянова З.Ф.., преподаватель

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Большую роль в профессиональной подготовке играет самообразование. Самообразование – специально организованная, самостоятельная познавательная деятельность, направленная на достижение определенных личностно или общественно значимых образовательных целей: на удовлетворение познавательных интересов, общекультурных и профессиональных запросов и повышение квалификации. Самообразование осуществляется в ходе самостоятельной работы во всех видах занятий и способствует повышению качества профессиональной подготовки.

Цель самостоятельной работы: самостоятельное усвоение и систематизация знаний, предусмотренных ФГОС и профессиональным стандартом индустрии питания, по технологии приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий, способам сервировки, вариантам оформления.

Задачи:

Овладеть терминологией по специальности 43.02.15 Поварское и кондитерское дело

1. Усвоить технологический процесс приготовления блюд и изделий в соответствии с требованиями ФГОС и ПС индустрии питания.
2. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
3. Систематизировать и закрепить знания по междисциплинарным курсам.

Выполнение самостоятельной учебной работы по каждому междисциплинарному курсу МДК 03.01 Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК 03.02 Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента способствует формированию и развитию общих компетенций(ОК):

ОК 01 Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности

ОК 02 Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие

ОК 03 Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами

ОК 04 Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста

ОК 05 Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей

ОК 06 Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях, применять стандарты антикоррупционного поведения

ОК 07 Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности

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

ОК 09 Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК 10 Пользоваться информационными технологиями для решения профессиональных задач; использовать современное программное обеспечение

ОК 11.Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.

- ПК 3.1. Организовывать подготовку рабочих мест, оборудования, сырья, материалов для приготовления холодных блюд, кулинарных изделий, соответствии с инструкциями и регламентами.
- ПК 3.2. Осуществлять приготовление, непродолжительное хранение холодных соусов, заправок с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.3. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации салатов сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.4. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации канапе, холодных закусок сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.5. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из рыбы, нерыбного водного сырья сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.6. Осуществлять приготовление, творческое оформление и подготовку к реализации холодных блюд из мяса, домашней птицы, дичи сложного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.
- ПК 3.7. Осуществлять разработку, адаптацию рецептур холодных блюд, кулинарных изделий, закусок, в том числе авторских, брендовых, региональных с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания.

Выполнение самостоятельной работы заключается в изучении

МДК 03.01 Организация процессов приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента

МДК 03.02 Технология приготовления холодных блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента - это составление глоссария и представление технологического процесса приготовления блюд и изделий индивидуально по установленному алгоритму в программе MS Power Point и защита презентаций, а также составление опорного конспекта и заполнение таблиц, построение технологических схем для систематизации и алгоритмизации знаний.

Самостоятельное усвоение знаний по технологии приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий, предусмотренных ФГОС и ПС индустрии питания, способствует дальнейшему успешному формированию умений и приобретению практического опыта в овладении профессии.

Овладеть умениями самостоятельно приобретать знания – значит, открыть для себя путь к различному роду деятельности.

Самостоятельная работа при изучении раздела - 6 ч

1. Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Проведение проработки адаптированного авторского (брендового, регионального) холодного блюда в соответствии с заданием. Составление акта проработки.

9. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Систематическая проработка конспектов занятий, учебной и специальной технической литературы. Подготовка к контрольным работам, экзамену

1. Внимательно прочитайте материал по конспекту, составленному на учебном занятии.
2. Прочитайте тот же материал по учебнику, учебному пособию.
3. Постарайтесь разобраться с непонятным, в частности новыми терминами. Часто незнание терминологии мешает студентам воспринимать материал на теоретических и лабораторно-практических занятиях на должном уровне.
4. Ответьте на контрольные вопросы для самопроверки, имеющиеся в учебнике или предложенные в данных методических указаниях.
5. Кратко перескажите содержание изученного материала «своими словами».
6. Заучите «рабочие определения» основных понятий, законов.
7. Освоив теоретический материал, приступайте к выполнению заданий, упражнений; решению задач, расчетов самостоятельной работы, составлению графиков, таблиц.

Самостоятельное изучение материала и конспектирование лекций по учебной и специальной технической литературе.

Конспект - это последовательная фиксация информации, отобранной и обдуманной в процессе чтения.

1. При подготовке задания используйте рекомендуемые по данной теме учебники, техническую литературу, материалы электронных библиотек или другие Интернет-ресурсы.
2. Внимательно прочитайте материал, по которому требуется составить конспект.
3. Постарайтесь разобраться с непонятным, в частности новыми терминами и понятиями.
4. Кратко перескажите содержание изученного материала «своими словами».
5. Составьте план конспекта, акцентируя внимание на наиболее важные моменты текста.
6. В соответствии с планом выпишите по каждому пункту несколько основных предложений, характеризующих ведущую мысль описываемого пункта плана.

Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой. Изучение нормативно-технологической документации

Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий наряду с действующими в отрасли стандартами и техническими условиями являются основными нормативно-технологическими документами для предприятий общественного питания. Применяются: Сборники рецептур блюд и кулинарных изделий; Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий кухонь народов России. В диетических столовых и отделениях применяется Сборник рецептур блюд и диетического питания для предприятий общественного питания.

В сборниках приводятся рецептуры, технология приготовления блюд, а также нормы расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовой продукции, рекомендации по взаимозаменяемости продуктов. В рецептурах указаны: наименования продуктов, входящих в блюдо, нормы вложения продуктов массой брутто и нетто, выход (масса) отдельных готовых продуктов и блюда в целом.

Нормы вложения продуктов массой брутто рассчитаны в рецептурах на стандартное сырье следующих кондиций: говядина и баранина - 1-й категории, свинина - мясная, субпродукты (кроме вымени) - мороженые, вымя - охлажденное; птица домашняя (куры, цыплята, гуси, утки, индейки) - полупотрошенная 2-й категории; рыба - крупная мороженая или всех размеров, неразделанная, за некоторым исключением; для картофеля приняты нормы отходов по 31 октября, для моркови и свеклы - до 1 января и т. д. В каждом Сборнике рецептур блюд и кулинарных изделий в введении указаны кондиции всех видов сырья и продуктов.

При использовании для приготовления блюд сырья другой кондиции, чем предусмотрено в рецептурах, норма вложения сырья массой брутто определяется с помощью перерасчета исходя из указанной в рецептурах массы нетто, величина которой остается постоянной, и процентов отходов, установленных по Сборнику рецептур для сырья соответствующих кондиций. При использовании сырья других кондиций или некондиционного сырья нормы выхода блюд не должны нарушаться.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых блюд, размеры потерь при тепловой обработке блюд и кулинарных изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении блюд. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия питания могут разрабатывать новые рецептуры блюд и кулинарных изделий. Рецептуры фирменных блюд разрабатываются с учетом утвержденных норм отходов и потерь при холодной и тепловой обработках различных продуктов. Они должны обладать новизной технологии приготовления, высокими вкусовыми качествами, оригинальностью оформления, удачным вкусовым сочетанием продуктов. На все блюда с новой рецептурой и фирменные блюда разрабатывается и утверждается руководителем предприятия технологическая документация: СТП, ТУ, технико-технологические и технологические карты.

Сборником рецептур руководствуются при составлении калькуляционных карточек, в которых указываются нормы вложения сырья, выход и продажная цена готового блюда, технико-технологических и технологических карт.

Технологические карты

Высокое качество готовой продукции складывается из многих факторов, одно из них - соблюдение технологических требований к обработке продуктов и приготовлению блюд на всех стадиях производственного процесса.

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии. В технологических картах указываются: наименование блюда, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто на одну порцию, а также дается расчет на определенное количество порций или изделий, приготовляемых в котлах определенной емкости, указывается выход блюда. В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления блюда и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству блюда, коэффициенты трудоемкости блюда. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда повара на приготовление данного блюда. Технологические карты на гарниры ко вторым блюдам составляются отдельно.

Технологические карты составляются по установленной форме на плотном картоне, подписываются директором, заведующим производством и калькулятором и хранятся в картотеке заведующего производством.

Технико-технологические карты

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия - те, которые вырабатывают и реализуют только в данном предприятии. Срок действия ТТК определяет само предприятие. ТТК включает разделы:

1. Наименование изделия и области применения ТТК. Указывают точное название блюда, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное блюдо.
2. Перечень сырья для изготовления блюда (изделия).
3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного блюда (изделия) соответствуют

нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

4. Нормы закладки, сырья массой брутто и нетто, нормы выхода полуфабрикатов и готового изделия.

5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность блюда (изделия), приводят используемые пищевые добавки, красители и др.

6. Требования к оформлению, подаче, реализации и хранению. Должны быть отражены особенности оформления, правила подачи блюда, порядка реализации, хранения (в соответствии с ГОСТ Р 50763-95 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия», Санитарными правилами и Условиями хранения особо скоропортящихся продуктов).

7. Показатели качества и безопасности. Указывают органолептические показатели блюда (вкус, запах, цвет, консистенция), физико-химические и микробиологические показатели, влияющие на безопасность блюда.

8. Показатели пищевого состава и энергетической ценности. Приводят данные о пищевой и энергетической ценности блюда (по таблицам «Химический состав пищевых продуктов», одобренным Минздравом), которые важны для организации питания определенных групп потребителей (диетическое, лечебно-профилактическое, детское питание и др.).

Каждая технико-технологическая карта получает порядковый номер и хранится в картотеке предприятия. Подписывает ТТК ответственный разработчик.

Отраслевые стандарты, технические условия и технологические инструкции на полуфабрикаты и кулинарные изделия

К нормативно-технологической документации, которой пользуются предприятия общественного питания, относятся также: отраслевые стандарты (ОСТ), стандарты предприятий (СТП), технические условия (ТУ) и технологические инструкции (ТИ) на продукцию, вырабатываемую промышленными и заготовочными предприятиями для снабжения других предприятий.

Отраслевые стандарты (ОСТы) являются основным нормативным документом, регламентирующим производство полуфабрикатов и кулинарных изделий. ОСТы разрабатываются и утверждаются министерствами мясной и молочной промышленности, пищевой промышленности, рыбного хозяйства, вырабатывающими продукцию для общественного питания.

Технические условия (ТУ) разрабатываются научно-исследовательским институтом общественного питания, который является базовой организацией по стандартизации продукции общественного питания. Техническое условие - это основной регламентирующий документ, определяющий производство полуфабрикатов только на предприятиях общественного питания. ОСТы и ТУ содержат требования к качеству сырья и полуфабрикатов по органолептическим и физико-химическим показателям.

Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов. Лабораторные работы и практические занятия относятся к основным видам учебных занятий, направленные на экспериментальное подтверждение теоретических знаний и формирование учебных и профессиональных практических умений, они составляют важную часть теоретической и профессиональной практической подготовки.

1.2. В процессе лабораторной работы или практического занятия, как видов учебных занятий, студенты выполняют одно или несколько заданий под руководством преподавателя в соответствии с Календарно-тематическим планом и Рабочей программой по дисциплине.

1.3. Выполнение студентами лабораторных работ и практических занятий направлено на:

- обобщение, систематизацию, углубление, закрепление полученных теоретических знаний по конкретным темам дисциплины «Биология»;
- формирование умений применять полученные знания на практике, реализацию единства интеллектуальной и практической деятельности;
развитие интеллектуальных умений у будущих специалистов;
- выработку при решении поставленных задач таких профессионально значимых качеств, как самостоятельность, ответственность, точность, творческая инициатива.
1.4. Дисциплина, по которым планируются лабораторные работы и практические занятия, и их объемы определяются рабочими учебными планами.
1.5. При проведении лабораторных работ и практических занятий учебная группа может делиться на подгруппы численностью не менее 8 человек.

Ведение учетно - отчетной документации

Охарактеризовать каким способом ведется учет на предприятии и в структурном подразделении, применение на предприятии автоматизированных систем и программ для ведения учета и отчетности.

На основании расчета потребности в сырье оформить документы:

технологические карты, технико – технологическую карту, калькуляционную карту, требование в кладовую, накладную на отпуск товаров.

Работники производства должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое блюдо, кулинарное или кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

Составление технико – технологической карты

Технико – технологические карты разрабатывают на новые и фирменные блюда и кулинарные изделия – те, которые вырабатывают и реализуют только на данном предприятии и его филиалах. Срок действия ТТК определяет само предприятие.

Составление калькуляционной карты на блюдо

Калькуляция цен составляется в калькуляционных карточках установленной формы (Форма ОП-1) отдельно на каждый вид блюда. Можно составлять расчёт на одно блюдо или на сто блюд.

Рассчитывать продажную цену можно разными способами в зависимости от метода формирования продажной цены.

1. Определяется ассортимент блюд по плану-меню, на которые необходимо составить расчёт.

2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое блюдо на основании сборников рецептур или технико-технологических карт.

3. Определяются продажные цены на сырьё на основании приходных документов.

4. Устанавливается продажная цена блюда путём сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.

5. Указывается выход блюда.

6. В калькуляционной карточке продажная цена действует до изменения компонентов в сырьевом наборе или цены на сырьё и продукты.

1. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.

2. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.

3. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.

Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.

Составить и разработать словарь (глоссарий), на тему: Классификация, ассортимент холодной кулинарной продукции холодных блюд, кулинарных изделий и закусок **Глосса́рий** (лат. *glossarium* — «собрание глосс») словарь узкоспециали-зированных терминов в какой-либо отрасли знаний с толкованием, иногда переводом на другой язык, комментариями и примерами.

Методические указания по выполнению задания для самостоятельной работы: используя учебную литературу и электронные ресурсы, заполните таблицу:

1. колонка - наименование термина, рисунки;
2. колонка - понятие о значении термина;
3. колонка - приведите кулинарное использование, рисунки, фото блюд.

Образец заполнения таблицы

Наименование терминов	Значение терминов	Кулинарное использо-вание, рисунки, фото блюд
1	2	3
Артишоки  	Артишок (лат. Cynara) - род растений семейства Астровые (Asteraceae) Русское слово «артишок» было заимствовано через посредство англ. Artichoke из итал. articicco, carciofo, которое в свою очередь заимствовано из арабского al-khurshuf. Цветы многолетнего растения, которые собирают до начала полного цветения. Это фактически нераскрывшаяся корзинка будущего цветка, который в зрелом виде имеет сходство с чертополохом, цветущим красивым фиолетовым или синим цветом. Съедобными частями такого цветка являются мясистое цветоложе и основание мясистых чешуй-лепестков. Артишоки содержат сахара – 12 %, минеральные вещества, белки – 2,2%, благодаря чему обладают высокими вкусовыми свойствами и ценятся как диетический продукт. Родиной этого рода является Средиземноморский регион и Канарские острова. Предпочитает засушливый теплый климат. В настоящее время артишок растет в Центральной и Южной Европе,	Используют артишоки на десерт и в отварном виде. Преимущественно го-товят свежие артишоки, они могут храниться не-делю, но свой аромат начинают терять сразу после срезания. Употребление артишоков разнообразно - их подают в качестве само-стоятельного блюда, и в качестве гарнира, с ними готовят салаты и пиццы, также их добавляют к пастам, тушеным блюдам и пирогам. С артишоками готовят хлеб и десерты. Артишоки подают в го-рячем и холодном виде. 

	Северной Африке, Южной Америке и Калифорнии. Большинство артишоков, как овощная культура, выращивается во Франции, Испании, Италии.	
Топинамбур		
Батат		
и т.д.		

Задание

Создать презентацию на тему «Подготовка пряностей и приправ при приготовлении блюд». Выполнить работу по представленному алгоритму.

Алгоритм выполнения задания 2

Слайд № 1. Титульный лист
Слайд № 2. Пряности и приправы для блюд из овощей и грибов
Слайд № 3. Пряности и приправы для блюд из круп, бобовых, макаронных изделий.
Слайд № 4. Пряности и приправы для блюд из творога и яиц.
Слайд № 5. Пряности и приправы для блюд из мяса, мясных продуктов
Слайд № 6. Пряности и приправы для блюд из мяса домашней птицы
Слайд № 7. Использованная литература.

Методические рекомендации по составлению презентации

Содержание:

Мультимедийная презентация – это программа, которая может содержать текстовые материалы, фотографии, рисунки, слайд-шоу. Звуковое оформление и дикторское сопровождение, видеофрагменты и анимацию, трехмерную графику.

Презентация позволяет повысить успешность раскрытия темы с использованием демонстрационных средств.

Количество слайдов в презентации не ограничено.

Правила шрифтового оформления:

– Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.
– Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета.

Правила выбора цветовой гаммы

– Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.
– Существуют не сочетаемые комбинации цветов.
– Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.
– Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

Правила общей композиции

На полосе не должно быть больше семи значимых объектов, так как человек не в состоянии запомнить за один раз более семи пунктов чего-либо.

– Логотип на полосе должен располагаться справа внизу (слева наверху и т. д.).
– Логотип должен быть простой и лаконичной формы.
– Дизайн должен быть простым, а текст — коротким.
– Крупные объекты в составе любой композиции смотрятся довольно неважно. Аршинные буквы в заголовках, кнопки навигации высотой в 40 пикселей, верстка в одну колонку шириной в 600 точек, разделитель одного цвета, растянутый на весь экран — все это придает дизайну непрофессиональный вид.

Рекомендации по дизайну презентации

Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Кроме того, оформление и демонстрация каждого из перечисленных типов информации также подчиняется определенным правилам.

Текстовая информация

– размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

– цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

– тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

– курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

– Графическая информация

– рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

– желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;

– цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

– иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

– если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории, допустимо применять 2-3 вида анимации для объектов и перехода слайдов.

Звук

– звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

– необходимо выбрать оптимальную громкость, чтобы звук был слышен всем слушателям, но не был оглушительным;

– если это фоновая музыка, то она должна не отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика. Чтобы все материалы слайда воспринимались целостно, и не возникало диссонанса между отдельными его фрагментами, необходимо учитывать общие правила оформления презентации.

Единое стилевое оформление

– стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

– не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта;

– оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

– все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле;

Содержание и расположение информационных блоков на слайде

– информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);

– рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда;

– желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

– ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

– информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо;

– наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

– логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Защита презентаций

На выступление дается не более 5 минут. Выступление должно быть построено по закону рассказа, то есть краткое, слитное, логически обоснованное изложение своих мыслей по теме работы. В сообщении необходимо использовать профессиональную терминологию. В презентации отчетливо представить этапы приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий: подготовка сырья к производству; приготовление полуфабрикатов, приготовление блюда при этом перечислить применение оборудования и инвентаря на каждом этапе; варианты оформления не мене 3 видов; сервировка. В конце следует отметить сложности при приготовлении данного блюда.

Задание: Указать последовательность технологических операций при «Обработке рыбы с костным скелетом», в задании показать все виды обработки продуктов.

Цель: Последовательность и правила обработки рыбы с костным скелетом для приготовления: обработанной рыбы в целом (с разрезанием брюшка и без разрезания) и пластованном виде, филе без кожи, филе с кожей, обработанных меленьких рыбок, обработанных рыбных субпродуктов

Получить навыки составления презентации.

Формат выполнения: презентация по теме

Критерии оценки: раскрытие темы, выполнение всех рекомендаций по составлению презентации (см. ниже).

Контроль выполнения: сдача презентации в электронном виде

Создание слайдов	Максимальное кол-во баллов
Титульный слайд с заголовком	5
Минимальное количество–10 слайдов	10
Использование дополнительных эффектов Power Point (смена слайдов, звук, графики)	5
Библиография	10
Использование эффектов анимации	15
Выводы, обоснованные с научной точки зрения	10
Грамотное создание и сохранение документов в папке рабочих материалов	10
Текст хорошо написан и сформированные идеи ясно изложены и структурированы	15
Слайды представлены в логической последовательности	10
Эстетическое оформление презентации	10

Задание 4.

Создать слайд презентацию на тему «Приготовление салатов. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму. Допускается дублирование объекта работы.

Перечень работ

Технология приготовления салатов в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: салатов из сырых овощей, фруктово-овощных салатов, салатов с различными наполнителями, салата греческого, салата «Цезарь», винегрета, сельди под «шубой», салатов с рыбой и морепродуктами, салатов с мясными продуктами, салата из сыра, салата из морской капусты; коктейль-салатов, фруктовых салатов.

Методические рекомендации по составлению презентации

Содержание:

Мультимедийная презентация – это программа, которая может содержать текстовые материалы, фотографии, рисунки, слайд-шоу. Звуковое оформление и дикторское сопровождение, видеофрагменты и анимацию, трехмерную графику.

Презентация позволяет повысить успешность раскрытия темы с использованием демонстрационных средств.

Количество слайдов в презентации не ограничено.

Правила шрифтового оформления:

– Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.

– Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета.

Правила выбора цветовой гаммы

– Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.

– Существуют не сочетаемые комбинации цветов.

– Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.

– Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

Правила общей композиции

На полосе не должно быть больше семи значимых объектов, так как человек не в состоянии запомнить за один раз более семи пунктов чего-либо.

– Логотип на полосе должен располагаться справа внизу (слева наверху и т. д.).

– Логотип должен быть простой и лаконичной формы.

– Дизайн должен быть простым, а текст — коротким.

– Крупные объекты в составе любой композиции смотрятся довольно неважно. Аршинные буквы в заголовках, кнопки навигации высотой в 40 пикселей, верстка в одну колонку шириной в 600 точек, разделитель одного цвета, растянутый на весь экран — все это придает дизайну непрофессиональный вид.

Рекомендации по дизайну презентации

Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Кроме того, оформление и демонстрация каждого из перечисленных типов информации также подчиняется определенным правилам.

Текстовая информация

– размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

– цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

– тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

– курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

– Графическая информация

– рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

– желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;

– цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

– иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

– если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории, допустимо применять 2-3 вида анимации для объектов и перехода слайдов.

Звук

– звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

– необходимо выбрать оптимальную громкость, чтобы звук был слышен всем слушателям, но не был оглушительным;

– если это фоновая музыка, то она должна не отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика. Чтобы все материалы слайда воспринимались целостно, и не возникало диссонанса между отдельными его фрагментами, необходимо учитывать общие правила оформления презентации.

Единое стилевое оформление

– стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

– не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта;

– оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

– все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле;

Содержание и расположение информационных блоков на слайде

– информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);

– рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда;

– желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

– ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

– информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо;

– наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

– логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Защита презентаций

На выступление дается не более 5 минут. Выступление должно быть построено по закону рассказа, то есть краткое, слитное, логически обоснованное изложение своих мыслей по теме работы. В сообщении необходимо использовать профессиональную терминологию. В презентации отчетливо представить этапы приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий: подготовка сырья к производству; приготовление полуфабрикатов, приготовление блюда при этом перечислить применение оборудования и инвентаря на каждом этапе; варианты оформления не мене 3 видов; сервировка. В конце следует отметить сложности при приготовлении данного блюда.

Задание: Сделать слайд презентацию на тему «Приготовление холодных закусок. Способы сервировки и варианты оформления». Выполнить работу по представленному алгоритму.

Перечень работ

Технология приготовления основных холодных закусок в соответствии с методами приготовления и типом основных продуктов: закусок из черной и красной икры; сельди с луком; сельди с гарниром; селедочного форшмака; яиц под майонезом; фаршированных яиц; яиц со шкварками; редьки с маслом или сметаной; икры грибной; помидоров фаршированных; баклажанов фаршированных; маринованных/соленых грибов с красным луком и растительным маслом; лобио; капусты квашеной; капусты провансаль; овощей-гриль холодных; артишоков консервированных; икры овощной; фасоли в томатном соусе с чесноком.

Методические рекомендации по составлению презентации

Содержание:

Мультимедийная презентация – это программа, которая может содержать текстовые материалы, фотографии, рисунки, слайд-шоу. Звуковое оформление и дикторское сопровождение, видеофрагменты и анимацию, трехмерную графику.

Презентация позволяет повысить успешность раскрытия темы с использованием демонстрационных средств.

Количество слайдов в презентации не ограничено.

Правила шрифтового оформления:

– Для основного текста не рекомендуется использовать прописные буквы.

– Шрифтовой контраст можно создать посредством: размера шрифта, толщины шрифта, начертания, формы, направления и цвета.

Правила выбора цветовой гаммы

– Цветовая гамма должна состоять не более чем из двух-трех цветов.

– Существуют не сочетаемые комбинации цветов.

– Черный цвет имеет негативный (мрачный) подтекст.

– Белый текст на черном фоне читается плохо (инверсия плохо читается).

Правила общей композиции

На полосе не должно быть больше семи значимых объектов, так как человек не в состоянии запомнить за один раз более семи пунктов чего-либо.

– Логотип на полосе должен располагаться справа внизу (слева наверху и т. д.).

– Логотип должен быть простой и лаконичной формы.

– Дизайн должен быть простым, а текст — коротким.

– Крупные объекты в составе любой композиции смотрятся довольно неважно. Аршинные буквы в заголовках, кнопки навигации высотой в 40 пикселей, верстка в одну колонку шириной в 600 точек, разделитель одного цвета, растянутый на весь экран — все это придает дизайну непрофессиональный вид.

Рекомендации по дизайну презентации

Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления.

Презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений, музыкальных и звуковых эффектов, анимации и видеофрагментов. Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Кроме того, оформление и демонстрация каждого из перечисленных типов информации также подчиняется определенным правилам.

Текстовая информация

– размер шрифта: 24–54 пункта (заголовок), 18–36 пунктов (обычный текст);

– цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (текст должен хорошо читаться), но не резать глаза;

– тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana, Times New Roman), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем;

– курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

– Графическая информация

– рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде;

– желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилевого оформления;

– цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда;

– иллюстрации рекомендуется сопровождать пояснительным текстом;

– если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.

Анимация

Анимационные эффекты используются для привлечения внимания слушателей или для демонстрации динамики развития какого-либо процесса. В этих случаях использование анимации оправдано, но не стоит чрезмерно насыщать презентацию такими эффектами, иначе это вызовет негативную реакцию аудитории, допустимо применять 2-3 вида анимации для объектов и перехода слайдов.

Звук

– звуковое сопровождение должно отражать суть или подчеркивать особенность темы слайда, презентации;

– необходимо выбрать оптимальную громкость, чтобы звук был слышен всем слушателям, но не был оглушительным;

– если это фоновая музыка, то она должна не отвлекать внимание слушателей и не заглушать слова докладчика. Чтобы все материалы слайда воспринимались целостно, и не возникало диссонанса между отдельными его фрагментами, необходимо учитывать общие правила оформления презентации.

Единое стилевое оформление

– стиль может включать: определенный шрифт (гарнитура и цвет), цвет фона или фоновый рисунок, декоративный элемент небольшого размера и др.;

– не рекомендуется использовать в стилевом оформлении презентации более 3 цветов и более 3 типов шрифта;

– оформление слайда не должно отвлекать внимание слушателей от его содержательной части;

– все слайды презентации должны быть выдержаны в одном стиле;

Содержание и расположение информационных блоков на слайде

– информационных блоков не должно быть слишком много (3-6);

– рекомендуемый размер одного информационного блока — не более 1/2 размера слайда;

– желательно присутствие на странице блоков с разнотипной информацией (текст, графики, диаграммы, таблицы, рисунки), дополняющей друг друга;

– ключевые слова в информационном блоке необходимо выделить;

– информационные блоки лучше располагать горизонтально, связанные по смыслу блоки — слева направо;

– наиболее важную информацию следует поместить в центр слайда;

– логика предъявления информации на слайдах и в презентации должна соответствовать логике ее изложения.

Защита презентаций

На выступление дается не более 5 минут. Выступление должно быть построено по закону рассказа, то есть краткое, слитное, логически обоснованное изложение своих мыслей по теме работы. В сообщении необходимо использовать профессиональную терминологию. В презентации отчетливо представить этапы приготовления блюд, полуфабрикатов и изделий: подготовка сырья к производству; приготовление полуфабрикатов, приготовление блюда при этом перечислить применение оборудования и инвентаря на каждом этапе; варианты оформления не мене 3 видов; сервировка. В конце следует отметить сложности при приготовлении данного блюда.

Задание: Используя учебную литературу и сборник технологических нормативов составить технологические схемы блюд: «Салат-коктейль с ветчиной и сыром», «Курица сациви».

Цель: усвоить последовательность технологических операций при приготовлении салата-коктейля с ветчиной и сыром, курицы сациви. Получить навыки составления технологической схемы.

Формат выполнения: составление технологических схем приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром; курицы сациви.

Критерии оценки: уровень усвоения учебного материала, умение обучающегося использовать теоретические знания при составлении технологических схем, оформление материала в соответствии с требованиями (см. ниже).

Контроль выполнения: сдача технологических схем в электронном виде.

№ п/п	Требования к оцениванию	Соответствие/ Несоответствие
1.	Схема построена в логической последовательности Логика построения отсутствует	10 4
2.	Схема располагается малыми логическими блоками Схема располагается абстрактно	5 3
3.	Присутствует оригинальность в построении схемы Оригинальность в построении схемы отсутствует	5 3
4.	Соблюдение требований к построению технологической схемы	5

Используя, учебную литературу и электронные ресурсы составьте технологические схемы приготовления салата-коктейля с ветчиной и сыром, курицы сацыви (пример технологической схемы приготовления котлетной массы)

1. Прочитать внимательно текст рецептуры
2. Выписать все компоненты для приготовления котлетной массы
3. Определить последовательность в технологическом процессе каждого ингредиента и напротив, поставить цифру, соответствующую порядку описания технологического процесса.

Самостоятельная работа 8

Выписать в одну строку ингредиенты в порядке возрастания по цифрам и обвести каждый в прямоугольник;

Отварное мясо	Отварной картофель	Огурцы солены	Листья салата	Майонез	Помидоры свежие	Вареные яйца	Маслины, креветки

Для построения технологической схемы открываем окно «вставка», затем окно фигуры, подбираем необходимые прямоугольники и стрелки. Каждый прием обвести в прямоугольник и с помощью стрелок указать последовательность технологического процесса по операциям, следуя рецептуре приготовления. В итоге получаем технологическую схему приготовления блюда.



Задание: Используя учебную литературу и электронные ресурсы заполнить таблицы 1, 2.

Таблица 1- Винегреты с заправками

Винегреты	Вид заправки
Винегрет овощной	
Винегрет с рыбой	
Винегрет с мясом	
Винегрет с грибами	

Таблица 2 - Требование к качеству холодных блюд и закусок. Сроки хранения

Холодные блюда и закуски	Сроки хранения	Показатели качества
Бутерброды		
Салаты		
Винегреты		
Рыбные холодные блюда		

Мясные холодные блюда		
Студень мясной		
Паштет		

Цель: закрепить знания по видам заправок для винегретов, показателям качества и срокам хранения холодных блюд и закусок.

Формат выполнения: заполнение таблиц.

Критерии оценки: уровень усвоения учебного материала, умение обучающегося использовать теоретические знания при заполнении таблиц, оформление материала в соответствии с требованиями (см. ниже).

Контроль выполнения: сдача таблиц в электронном виде.

№ п/п	Требования к оцениванию	Соответствие/ Несоответствие
1	Степень заполнения таблиц 1,2 и правильность ответов на поставленные вопросы Степень заполнения таблиц 1,2 недостаточна, имеются два, три неправильные ответа	15 6
2	Соблюдение требований к оформлению таблиц 1,2. Частичное соблюдение требований к оформлению таблиц 1,2.	15 6
3	Присутствует оригинальность оформления Частичное присутствие оригинальности оформления	5 3

Оценка:

32-35 баллов – «5»; 15 баллов – «3»

16-32 балла – «4»; Менее 15 баллов – «2».

СПИСОК ЛИТЕРАТУРЫ

1. Беляева В.А. Управление самостоятельной работой студентов/ Беляева В.А. // Высшее образование в России. -2019. — №6. — 105-109.

2. Бирюкова М.В. Организация учебной и внеучебной деятельности студентов средних специальных учебных заведений. Кемерово, 2019.

3. Гареев Р.А. Организация образовательного процесса и внеучебной работы: концепция и перспективы //Среднее профессиональное образование. – 2019. № 5. – С.18-26.

4. Журнал «Специалист» №11, 2019 г. Ахмадиева. З.Р. «Внеаудиторная самостоятельная работа»

5. Колеватова Т.А. Самостоятельная работа студентов при изучении специальных дисциплин / Колеватова Т.А., преподаватель Орлово-Вятского сельскохозяйственного колледжа //Среднее профессиональное образование. Приложение. -2021.- №8. – С.18-26.

6. Митрюхина Л.Н. Самостоятельная работа как фактор развития познавательной деятельности учащихся // Народная асвета. 2020.№5.

7. Рекомендации по планированию и организации самостоятельной работы студентов образовательных учреждений СПО в условиях действия ГОС СПО. Письмо Минобразования России от 29.12 2000 г. №16-52