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 «31» 08 2026г.
Председатель ПЦК _____ Г.Ф.Ямаева

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ОБЕСПЕЧЕНИЮ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

ПО ПРОФЕССИОНАЛЬНОМУ МОДУЛЮ ПМ.07 «ВЫПОЛНЕНИЕ РАБОТ ПО ОДНОЙ ИЛИ НЕСКОЛЬКИМ ПРОФЕССИЯМ РАБОЧИХ, ДОЛЖНОСТЯМ СЛУЖАЩИХ (ПРОФЕССИЯ «ПОВАР», «КОНДИТЕР», «ПЕКАРЬ»)

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

2026год

Методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы ПМ.07 «выполнение работ по одной или нескольким Профессиям рабочих, должностям служащих (профессия «повар», «кондитер», «пекарь»)

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: Г.Ф.Ямаева, преподаватель _____

З.Ф.Ахметзянова, 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. 07.01. Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих: повар, кондитер, пекарь

Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента, способствует формированию и развитию общих компетенций(ПК,ОК):

Код	Наименование общих компетенций
ОК 01.	Выбирать способы решения задач профессиональной деятельности, применительно к различным контекстам
ОК 02.	Осуществлять поиск, анализ и интерпретацию информации, необходимой для выполнения задач профессиональной деятельности
ОК.03	Планировать и реализовывать собственное профессиональное и личностное развитие
ОК.04	Работать в коллективе и команде, эффективно взаимодействовать с коллегами, руководством, клиентами
ОК.05	Осуществлять устную и письменную коммуникацию на государственном языке с учетом особенностей социального и культурного контекста
ОК.06	Проявлять гражданско-патриотическую позицию, демонстрировать осознанное поведение на основе общечеловеческих ценностей, применять стандарты антикоррупционного поведения.
ОК.07	Содействовать сохранению окружающей среды, ресурсосбережению, эффективно действовать в чрезвычайных ситуациях
ОК.08	Использовать средства физической культуры для сохранения и укрепления здоровья в процессе профессиональной деятельности и поддержание необходимого уровня физической подготовленности
ОК.09	Использовать информационные технологии в профессиональной деятельности
ОК.10	Пользоваться профессиональной документацией на государственном и иностранном языке

ОК.11	Использовать знания по финансовой грамотности, планировать предпринимательскую деятельность в профессиональной сфере.
ЛР 4	Проявляющий и демонстрирующий уважение к людям труда, осознающий ценность собственного труда. Стремящийся к формированию в сетевой среде личностно и профессионального конструктивного «цифрового следа»
ЛР 5	Демонстрирующий приверженность к родной культуре, исторической памяти на основе любви к Родине, родному народу, малой родине, принятию традиционных ценностей многонационального народа России
ЛР 10	Заботящийся о защите окружающей среды, собственной и чужой безопасности, в том числе цифровой
ЛР 11	Проявляющий уважение к эстетическим ценностям, обладающий основами эстетической культуры
ЛР 13	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 14	Выполняющий профессиональные навыки в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства с учетом специфики субъекта Российской Федерации
ЛР 15	Мотивированный к освоению функционально близких видов профессиональной деятельности, имеющих общие объекты (условия, цели) труда, либо иные схожие характеристики
ЛР 16	Выполняющий трудовые функции в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 17	Способный реализовать лидерские качества в процессе профессиональной деятельности
ЛР 18	Обладающий стрессоустойчивостью и коммуникабельностью
ЛР 19	Проявляющий высокую ответственность и собственную инициативу
ЛР 20	Осознающий значимость профессионального развития в выбранной профессии
ЛР 21	Демонстрирующий профессиональные навыки в сфере в сфере сервиса домашнего и коммунального хозяйства
ЛР 22	Обладающий мотивацией к самообразованию и развитию
ЛР 23	Демонстрирующий приверженность принципам честности, порядочности, открытости
ЛР 24	Имеющий потребность в создании положительного имиджа колледжа

1.1.2 Результатом освоения профессионального модуля является овладение студентами видом профессиональной деятельности выполнение работ по профессии Повар, Кондитер, Пекарь в том числе профессиональными (ПК) :

Код	**Наименование видов деятельности и профессиональных компетенций**
ВД7	**Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих**
ПК 7.1.	Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента;
ПК 7.2	Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.3	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента.
ПК 7.4	Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных и горячих сладких блюд, десертов, напитков разнообразного ассортимента.
ПК 7.5	Приготовление, оформление и подготовка к реализации, мучных кондитерских

	изделий разнообразного ассортимента.
ПК 7.6	Приготовление, разделка теста, термическая обработка и отделка поверхности хлеба и хлебобулочных изделий разнообразного ассортимента.

1.1.3. В результате освоения профессионального модуля обучающийся должен:

Иметь практический опыт	-приготовления ассортимента полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для сложных блюд; -приготовления ассортимента блюд массового спроса из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для простых и сложных блюд; -организации технологического процесса по приготовлению блюд из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; - по проведению контроля качества и безопасности подготовленных овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы, бракеража готовой продукции; - по заготовке, взвешиванию, отмериванию сырья по заданной рецептуре: замешиванию, разделке, формованию теста. - по процессу изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских и хлебобулочных изделий из различного вида сырья с их последующим оформлением и отделкой. Приготовление различных видов теста, кремов, начинок. - в приготовлении и оформлении простых хлебобулочных изделий и хлеба. - в приготовлении и оформлении основных мучных кондитерских изделий. - по приготовлению простых и основных отделочных полуфабрикатов. - по приготовлению и оформлению отечественных классических тортов и пирожных. - приготовления и оформления фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных.
Уметь	органолептически оценивать качество продуктов и готовых полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы; -органолептически оценивать качество блюд массового спроса; -выбирать и безопасно пользоваться производственным инвентарем и технологическим оборудованием при приготовлении блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и птицы для блюд массового спроса; -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления простые хлебобулочные изделия и хлеб. -разрабатывать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления основные мучные кондитерские изделия. -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления простых и основных отделочных полуфабрикатов -выбирать различные способы и приемы по подготовке приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовые и легкие обезжиренных тортов и пирожных.
Знать	-требования охраны труда, пожарной безопасности и производственной санитарии в организации питания; -виды, назначение, правила безопасной эксплуатации технологического оборудования, производственного инвентаря, инструментов, весоизмерительных приборов, посуды и правила ухода за ними; -ассортимент полуфабрикатов из овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы, гусиной и утиной печени для блюд массового спроса; -основные критерии оценки качества подготовленных полуфабрикатов из овощей,

	плодов, грибов, мяса, рыбы, домашней птицы и печени; -методы обработки и подготовки овощей, плодов, грибов, мяса, рыбы и домашней птицы для приготовления блюд массового спроса; -виды технологического оборудования и производственного инвентаря и его безопасное использование при приготовлении блюд массового спроса; -способы минимизации отходов при приготовлении блюд массового спроса; -правила охлаждения и замораживания подготовленных полуфабрикатов и блюд массового спроса. -сорта муки и ее свойства (качество образуемой клейковины); -рецептуры и режимы изготовления простых массовых тортов, пирожных и других штучных кондитерских изделий с различным оформлением и отделкой; -устройство обслуживаемого оборудования. -ассортимент и технологию приготовления и оформления основных мучных кондитерских изделий и отделочных полуфабрикатов. -ассортимент и технологию приготовления и оформления отечественных классических тортов и пирожных, фруктовых и легких обезжиренных тортов и пирожных -ассортимент и технологию приготовления и оформления простых хлебобулочных изделий и хлеба.

№	Самостоятельная работа при изучении раздела	Кол-во часов
1	Раздел № 1Выполнение работ по профессии Повар	2
2	Раздел № 2Выполнение работ по профессии Кондитер	2
3	Раздел № 3Выполнение работ по профессии Пекарь	2
	Всего:	6

Рекомендации по выполнению различных видов самостоятельной работы

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

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 мучных и кондитерских изделий. Сборник рецептур диетических изделий.

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 изделий и п/ф.

Приложения к Сборнику содержат таблицы расчета расходов сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий, размеры потерь при тепловой обработке основных п/ф и изделий, нормы взаимозаменяемости продуктов при приготовлении теста. В целях наиболее полного удовлетворения спроса потребителей предприятия могут разрабатывать новые рецептуры. Рецептуры фирменных и заказных изделий 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 изделия с новой рецептурой и фирменные изделия 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, технико-технологических и технологических карт.

Технологические карты

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

Повара и кондитеры должны обеспечиваться на рабочих местах технологическими картами. Эти карты составляются на каждое кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии. В технологических картах указываются: наименование изделия, номер и вариант рецептуры, норма вложения сырья массой нетто , а также дается расчет на определенное количество изделий. В картах также приводится краткое описание технологического процесса приготовления изделий и его оформление, обращается внимание на последовательность закладки продуктов в зависимости от сроков их тепловой обработки, характеризуются требования к качеству изделий, коэффициенты трудоемкости изделия. Коэффициенты трудоемкости учитывают затраты труда кондитера на приготовление данного изделия.

Технико-технологические карты

Технико-технологические карты (ТТК) разрабатывают на новые и фирменные изделия и 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 изделия, которое нельзя изменить без утверждения; приводят конкретный перечень предприятий (филиалов), которым дано право производить и реализовать данное изделие.

2. Перечень сырья для изготовления (изделия).

3. Требования к качеству сырья. Обязательно делают запись о том, что сырье, пищевые продукты, полуфабрикаты для данного (изделия) соответствуют нормативным документам (ГОСТам, ОСТам, ТУ) и имеют сертификаты и удостоверения качества.

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

5. Описание технологического процесса. Дают подробное описание этого процесса, режима холодной и тепловой обработки, обеспечивающих безопасность (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 МДК 05.01Организация процессов приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента

МДК 05.02 Процессы приготовления, подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий сложного ассортимента ;

- 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 кондитерское изделие на основании Сборника рецептур, применяемого на данном предприятии.

Составление технико – технологической карты

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

Составление калькуляционной карты на изделие

Калькуляция цен составляется в калькуляционных карточках установленной формы (Форма ОП-1) отдельно на каждый вид изделия.

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

1. Определяется ассортимент изделия по плану-меню, на которые необходимо составить расчёт.
2. Устанавливаются нормы вложения сырья на каждое изделие на основании сборников рецептур или технико-технологических карт.
3. Определяются продажные цены на сырьё на основании приходных документов.
4. Устанавливается продажная цена изделия путём сложения стоимости сырьевого набора и наценки в денежном выражении.
5. Указывается выход изделия.
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.

Составление опорного конспекта — представляет собой вид внеаудиторной самостоятельной работы студента по созданию краткой информационной структуры, обобщающей и отражающей суть материала лекции, темы учебника. Опорный конспект призван выделить главные объекты изучения, дать им краткую характеристику, используя символы, отразить связь с другими элементами. Основная цель опорного конспекта— облегчить запоминание. В его составлении используются различные базовые понятия, термины, знаки (символы) — опорные сигналы.

Опорный конспект — это наилучшая форма подготовки к ответу и в процессе ответа. Составление опорного конспекта к темам особенно эффективно у студентов, которые столкнулись с большим объемом информации при подготовке к занятиям и, не обладая навыками выделять главное, испытывают трудности при ее запоминании. Опорный конспект может быть представлен системой взаимосвязанных геометрических фигур, содержащих блоки концентрированной информации в виде ступенек логической лестницы; рисунка с дополнительными элементами и др.

Задание составить опорный конспект по теме может быть как обязательным, так и дополнительным. Опорные конспекты могут быть проверены в процессе опроса по качеству ответа студента, его составившего, или эффективностью его использования при ответе другими студентами, либо в рамках семинарских занятий может быть проведен микроконкурс конспектов по принципу: какой из них более краткий по форме, емкий и универсальный по содержанию.

Составление компьютерной презентации — это более простой вид графического способа отображения информации. Целью этой работы является развитие умения студента выделять главные элементы, устанавливать между ними соотношение, отслеживать ход развития, изменения какого-либо процесса, явления, соотношения каких-либо величин и т. д. Второстепенные детали описательного характера опускаются. Рисунки носят чаще схематичный характер. В них выделяются и обозначаются общие элементы, их топографическое соотношение. Рисунком может быть отображение действия, что способствует наглядности и, соответственно, лучшему запоминанию алгоритма.

Схемы и рисунки широко используются в заданиях на практических занятиях в разделе самостоятельной работы. Эти задания могут даваться всем студентам как обязательные для подготовки к практическим занятиям. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов). На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Оптимальным вариантом заключительного слайда представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

Составление сводной (обобщающей) таблицы по теме — это вид самостоятельной работы студента по систематизации объемной информации, которая сводится (обобщается) в рамки таблицы. Формирование структуры таблицы отражает склонность студента к систематизации материала и развивает его умения по структурированию информации. Краткость изложения информации характеризует способность к ее свертыванию. В рамках таблицы наглядно отображаются как разделы одной темы (одноплановый материал), так и разделы разных тем (многоплановый материал). Такие таблицы создаются как помощь в изучении большого объема информации, желая придать ему оптимальную форму для запоминания. Задание чаще всего носит обязательный характер, а его качество оценивается по качеству знаний в процессе контроля. Оформляется письменно.

Работа с литературой, нормативной и технологической документацией - работу с литературой, нормативной и технологической документацией начинают с составления перечня необходимых для проработки источников. Первым условием эффективной обработки документов является направленность, т. е. цель чтения, которая активизирует мышление,

способствует лучшему пониманию и запоминанию прочитанного, делает восприятие информации более целенаправленной.

Обработка информации требует творческого подхода, вдохновения. Именно благодаря этому повышается эффективность работы с литературой. Внимательность, сосредоточенность над текстом во многом определяют качество проработки информации. Важный фактор успешности работы с информацией - ***самостоятельность.*** Каждый абзац, страница прочитанного должны быть без спешки проанализированные, обдуманные применительно к поставленной цели. Только вдумчивый, самостоятельный анализ прочитанного даст возможность убедиться в своих суждениях, закрепить мысль, понятие, представление.

Очень важным фактором во время проработки литературы может стать ***настойчивость*** и ***систематичность.*** Часто, особенно читая сложный новый текст, трудно, а то и невозможно осознать его с первого раза. Приходится читать и перечитывать, пытаясь достичь полного понимания материала. Последовательное, систематическое чтение улучшает усвоение материала, что обрабатывается. Отвлечение срывает, нарушает логично настроенную мнению, вызывает усталость. Систематическое тщательное чтение по плану, с обдумыванием и анализом прочитанного гораздо продуктивнее бессистемного чтения.

Производительность обработки информации существенно зависит от умственной работоспособности. После 1-2 часов непрерывного чтения обязательными должны быть перерывы на 5-7 минут, несложные физические упражнения, обтирания лицо теплой водой или усиленное глубокое дыхание, Все стимулирует центральную нервную систему и повышает работоспособность. Иногда, читая сложный текст, полезно отключиться на 2-3 минуты. Прорабатывая текст, нужно добиваться, чтобы любое место в нем было понятным. В отдельных случаях нужно не только понять, но и запомнить текст на определенный период времени. Всю информацию, полученную в процессе работы с литературными источниками, необходимо систематизировать, проанализировать и изложить в виде письменного обзора.

Во время критического анализа информации различные идеи, факты, теории сравнивают между собой. В данном случае важно определить те этапы, на которых происходили изменения в ходе исследований, появились новые идеи, качественно изменили их направленность. В процессе активного анализа всегда возникают собственные соображения и мнения обучающегося, определяются наиболее актуальные вопросы, подлежащие исследованию в первую очередь. Обзор должен полно и систематизировано содержать изложение анализа проработанных литературных источников и полностью отражать состояние вопроса, которому посвящено исследование. Имеющиеся в нем сведения должны давать возможность объективно оценивать научный уровень исследования, правильно выбирать пути и средства достижения поставленной цели.

Составление схем. Схемы как графические документы (графическая модель системы), на которых в виде условных обозначений или изображений показаны составные части некоторой системы и связи между ними.

Алгоритм составления схем

1. Прочтите предложенный текст и запишите его название
2. Укажите карандашом в книге основные разделы, из которых состоит текст, и дайте им названия.
3. Проведите от названия текста стрелки вниз и подпишите возле каждой из них названия разделов текста.
4. Дополните схему примерами.

Самостоятельная работа при изучении раздела 1 – 2 часа

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы

Выполнение работ по профессии Повар

(презентация, слайд-шоу)

1. Характеристика ассортимента и технология приготовления горячих супов.
2. Характеристика ассортимента и технология приготовления холодных супов.
3. Характеристика ассортимента и технология приготовления горячих вторых блюд
4. Характеристика ассортимента и технология приготовления холодных и горячих закусок. Варианты оформления.
(тема на выбор)

Самостоятельная работа при изучении Раздел 2. – 2 часа

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы
Выполнение работ по профессии Кондитер
(презентация, слайд-шоу)

1. Характеристика ассортимента и технология приготовления пирожных массового спроса
2. Характеристика ассортимента и технология приготовления пирожных заказных, фирменных
3. Характеристика ассортимента и технология приготовления тортов массового спроса
4. Характеристика ассортимента и технология приготовления заказных, фирменных
Подготовка докладов и сообщений на тему: «Развитие кондитерского производства», «Современное оборудование, используемое в кондитерском цехе», «Особенности организации кондитерского производства» «основы научной организации труда кондитерского производства». Изучение площадки по стандартам WSR«Современные тестомесы», Современные способы приготовления пиццы», «Тепловое оборудование», составление блок-схем: основные узлы тесторазкаточной машины. Составление принципиальной схемы работы взбивальной машины. Составление опорных конспектов на тему: «Расчет тестоделительной машины» Выполнение индивидуальных тестовых заданий. Изучение стандарта WSR. Подготовка рефератов на тему: «Принципы брожения теста», «Ассортимент мучных изделий из дрожжевого теста», «Современные способы разрыхления», «Производство отделочных полуфабрикатов», «Ассортимент изделий из бисквитного теста», «Технология приготовления заварного теста», «Ассортимент изделий из песочного теста», «Ассортимент изделий из пряничного теста». «Современные виды тестовых заготовок» Температурные режимы выпечки отдельных видов кондитерских изделий». .Подготовка ТТК на изделия из слоеного дрожжевого , бисквитного, заварного, белкового теста. Решение ситуационных задач, составление технологических карт на кондитерские изделий. Составление тестовых заданий и контрольных вопросов по теме: «Технологический процесс приготовления кондитерских изделий».

Самостоятельная работа при изучении Раздел 3. – 2 часа

Примерная тематика внеаудиторной самостоятельной работы
Выполнение работ по профессии Пекарь
(презентация, слайд-шоу)

1. Характеристика ассортимента и технология приготовления ржаного теста и изделий из него.
2. Характеристика ассортимента и технология приготовления мультизернового хлеба.
3. Характеристика ассортимента и технология приготовления печенья, галет, крекеров
4. Характеристика ассортимента и технология приготовления диетических хлебных изделий.

Основные печатные издания

1.Ауэрман Л.Я. Технология хлебопекарного производства. - СПб.: Профессия, 2018.- 416с.,ил.

2.Действующие ГОСТы и ТУ со всеми изменениями на: зерно, продукты его переработки, методы оценки качества, хлеб и хлебобулочные изделия, методы оценки качества. Гриф Минобр.

3.И.Ю.Бурчукова, С.В. Ермилова Организация процесса приготовления и приготовление сложных хлебопекарных, мучных, кондитерских изделий. – М.: Издательский центр «Академия»,2018.-384с.,(16) с. цв.ил.

3.2.2. Основные электронные издания

1. **Бочкарева, Н. А.** Организация приготовления, оформления и подготовки к реализации хлебобулочных, мучных кондитерских изделий : учебное пособие для СПО / Н. А. Бочкарева. — Саратов, Москва : Профобразование, Ай Пи Ар Медиа, 2020. — 294 с.
2. **Еремина, Т. А.** Особенности приготовления хлебобулочных, мучных кондитерских изделий народов мира : учебное пособие / Т. А. Еремина, О. А. Апалихина. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2018. — 132 с.
3. **Макарова, Н. В**. Технология мясных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 203 с
4. **Макарова, Н. В.** Технология рыбных продуктов : учебное пособие для СПО / Н. В. Макарова. — Саратов : Профобразование, 2021. — 180 с.
5. Производство хлеба и хлебобулочных изделий : учебное пособие / З. Ш. **Мингалеева, О.** В. Старовойтова, Л. И. Агзамова [и др.]. — Казань : Казанский национальный исследовательский технологический университет, 2016. — 104 с.
6. **Правила организации** и ведения технологического процесса на хлебобулочных предприятиях. Гриф Минобр.
7. **Шапкарина, А. И**. Технология приготовления сложных хлебобулочных, мучных кондитерских изделий. Лабораторный практикум : учебное пособие / А. И. Шапкарина, С. В. Минаева, Н. А. Янпольская ; под редакцией Е. В. Асмолова. — Воронеж : Воронежский государственный университет инженерных технологий, 2016. — 184 с.

1. **Санитарные правила и нормы** СанПин 2.3.4.545-96. Гриф Минобр.
2. **Сборник ГОСТ Мука.** Технические условия. Гриф Минобр.
3. **Сборник ГОСТ Хлеб.** ТУ. Гриф Минобр.
4. **Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия.** Методы анализа. Гриф Минобр.
5. **Сборник ГОСТ Хлебобулочные изделия.** ТУ. Гриф Минобр.

а. Технология и оборудование макаронного производства.—М.: Легкая и пищевая промышленность, 2009. - 312 Гриф Минобр.

19. Технология приготовления мучных кондитерских изделий [Текст]: учеб, для нач. проф. образования: учеб, пособие для сред.проф. образования / Н.Г. Бутейкис, А.А. Жукова. - 2-е изд., стер. М.: издательский центр «Академия», 2017. - 304 с. Гриф Минобр.
20. Технология приготовления мучных кондитерских изделий: Учеб.для студентов учреждений сред. проф. образования. - М.: Мастерство. 2017. - 320 с. Гриф Минобр.
21. Технология хлеба, кондитерских и макаронных изделий.часть I. Технология. - СПб: ГИОРД, 2017. - 559 с. Гриф Минобр.
22. Технология хлебобулочных изделий. - М.: КолосС, 2018.- 389 с. Гриф Минобр.
23. Технология хлебопекарного производства. - М.: ПрофОбрИздат. 2017. - 448 Гриф Минобр.

Цыганова Т.Б.

24. **Экспертиза хлеба и хлебобулочных изделий.** Качество и безопасность: Учеб.справ. Пособие./ А. С. Романов, И. И. Давыденко, Л. Н. Шатнюк; под общ. Ред. В.М. Позняковского. - 2-е изд-во, 2017. Гриф Минобр.

3.2.3. Дополнительные источники

1. **Ермилова С.В., Соколова Е.И.** Мучные кондитерские изделия из бездрожжевого теста. - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.,
2. **Ермилова С.В., Соколова Е.И.** Мучные кондитерские изделия из дрожжевого теста. - М.: Издательский центр «Академия», 2018г.,
3. **Ермилова С.В., Соколова Е.И.** Современное сырье для кондитерского производства. - М.: Издательский центр «Академия», 2017г.,
4. **Мармузова Л.В.** Технология хлебопекарного производства. - М.: Издательский центр «Академия», 2017г..
5. **5. Андреев А. Н.** Производство сдобных изделий. - СПб: ГИОРД, 2017. - 480 с.
6. **6. Булдаков А.С.** Пищевые добавки: Справочник.-СПб.: VI, 2017.
7. **7. Драгилев А.Ж.** Производство конфет и ириса [Текст]: учеб, пособие / А.И. Драгилев. - М.: АО «Московские учебники», 2017. - 368 с.: ил.
8. **8. Использование соевых продуктов** при производстве хлеба и хлебобулочных изделий. / Авилон - составители: Борисенкова И.В, Вашошова А. А. - М.: Мегалион, 2017. - 72 с.
9. **Исупов В.Ц.** Пищевые добавки и пряности - История, состав и применение. -
10. СПб.: ГИОРД, 2016.
11. **Кострова И.Е.** Малое хлебопекарное производство.- СПб.: ГИОРД, 2016.
12. **Матвеева И.В., Белявская И.П.** Биотехнологические основы приготовления хлеба. - СПб.: ГИОРД, 2017.
13. **Матвеева И.В., Белявская И.П.** Пищевые добавки и хлебопекарные улучшителив
14. производстве мучных изделий. - М., 2017.
15. **Сарафанова Л.А.** Применение пищевых добавок: Технические рекомендации. - СПб: ГИОРД, 2017.
16. **Сборник рецептур** технологических инструкций по приготовлению диетических
17. и профилактических сортов хлебобулочных изделий. - М.: Пищепромиздат, 2017.
18. **Сборник рецептур** на хлебобулочные изделия. - М.: ГОС НИИХП, 2018.
19. **Требования к проведению** государственного санитарно-эпидемиологического надзора за
20. предприятием, вырабатывающего хлеб. Хлебобулочные и кондитерского изделия: сборник. - 640 с. _ М., 2017.

Периодические издания

Журналы «Хлебопечение России», «Пищевая промышленность»,
Журналы «Хлебопёк», «Хлебопром-Медиа»,
Журнал «Хлебопродукты», ООО "Издательский дом Специализированная пресса, Журнал «Кондитерское производство», издательство «Пищевая промышленность».

Internet ресурсы

1. . http://www.russbread.ru
2. http:// Saechka.ru
3. http://www.peku-sam.ru
4. http:// kuking.net
5. http:// www.edu.ru
6. http// t-kudeliha.livejourhal.com
7. http:// - Xreterat.ru
8. http://www. Hlebopechka.net
9. http://www. Elementy.ru
10. http://www .Tokoch.ru\term\norm_bread\621.htm\
11. http://www. Russbread.ru\.
12. http://www .You ahhetit.ru
13. http:// www.coolreferat.com

14. http://www .zayet.net.ru
15. http://www .julirezeht.net

Образовательные порталы по различным направлениям образования и тематике

- htpp\\: /db/portal/sites/portal_page.html
- Федеральный портал «Российское образование www.edu.ru
- Федеральный правовой портал «Юридическая Россия» www.law.edu.ru Федеральный портал «Социально- гуманитарное и политологическое образование» www.humanities.edu.ru
- Федеральный портал «Информационно- коммуникационные технологии в
- образовании» htpp\\:www.ict.edu.ru
- Сайт журнала «Хлебопек» www.hlebopek.by
- Сайт хлебопеков: http://hlebopechka.ru
- «Российское хлебопечение» - http://www.hleb.net/
- Журнал «Bread.su» - http://bread.su/