

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

**Методические рекомендации
по организации внеаудиторной работы студентов
учебная дисциплина: «Экономические и правовые основы профессиональной
деятельности»**

Составитель: С.Б. Духонина

Пояснительная записка

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 Повар, кондитер. Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями программы по учебной дисциплине «Экономические и правовые основы профессиональной деятельности». Учебным планом на изучение дисциплины отводится 51 час, в том числе самостоятельная внеаудиторная работа – 17 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе.

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
Тема 1.1. Отраслевые особенности организации в рыночной экономике	Введение Сущность организации как экономического звена экономики Действующие законодательные и нормативные акты, регулирующие производственно-хозяйственную деятельность Основные принципы построения экономической системы организации Современное состояние и перспективы развития отрасли, организацию хозяйствующих субъектов в рыночной экономике	Составить классификацию предприятий
Организационно-правовые формы хозяйствования	Составить сравнительную характеристику организационно-правовых форм хозяйствования	Ответить на вопросы теста
Тема 1.2 Организационная и производственная структура организации	Организационная структура предприятия Ее элементы. Совершенствование производственной структуры организации в современных условиях.	Составить глоссарий
Организация производственного и технологического процесса.	Производственный цикл, производственный процесс, методы организации производственного процесса	Составить тест
Тема 1.3 Планирование деятельности предприятия	Понятие плана и его виды Основы маркетинговой деятельности и маркетинговый план Основы менеджмента	Составить опорный конспект
Технологический процесс предприятия	Рассчитать длительность производственного цикла при различных способах передачи деталей	Подготовить контрольные вопросы
Тема 2.1. Основные средства	Понятие основных средств, их сущность и значения Классификация элементов основных средств и их структура	Решить задачу

Показатели использования основных средств	Расчет структуры основных средств и амортизационных отчислений Расчет показателей эффективности использования основных средств	Ответить на контрольные вопросы
Тема 2.2 Оборотные средства	Понятие оборотных средств Состав и структура оборотных средств Методы и принципы управления, определение потребности	Составить кроссворд
Тема 2.3 Финансовые ресурсы организации	Понятие финансов организации, их значение и сущность. Функции финансовой организации Принципы организации финансов	Подготовить ответы на контрольные вопросы
Показатели использования ОС	Расчет показателей эффективности использования оборотных средств	Выучить конспект
Тема 3.1. Кадры предприятия и производительность труда	Показатели обеспеченности трудовыми ресурсами, производительность труда, методы измерения производительности труда	Подготовить творческую работу
Тема 3.2 Оплата труда	Заработная плата и факторы ее определяющие Надбавки, премии и порядок удержания	Решить кейс
Производительность труда	Расчет показателей производительности труда	Ответить на вопросы теста
Формы и системы оплаты труда	Расчет заработной платы	Ответить на контрольные вопросы
Тема 4.1 Издержки производства и реализация продукции по статьям и элементам затрат	Смета затрат на производство и реализацию продукции (работ, услуг), калькуляция себестоимости и ее значение. Понятие состава издержек	Заполнить таблицу
Тема 4.2. Ценообразование	Ценовая политика предприятия Цели и этапы ценообразования Методы ценообразования	Заполнить таблицу
Тема 4.3. Прибыль и рентабельность	Прибыль – основной показатель деятельности предприятия Сущность прибыли, ее источники и виды	Разработать схему распределения прибыли

	Рентабельность предприятия	
Прибыль предприятия	Определение прибыли и рентабельности предприятия	Проработать нормативные документы
Тема 4.4 Показатели работы предприятия	Эффективность деятельности предприятия, эффективность отдельных мероприятий и методика их расчета	Подобрать нормативную литературу

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению практических занятий
Учебная дисциплина Экономические и правовые основы производственной
деятельности
Специальность 260807.01 Повар, кондитер

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических заданий по дисциплине «Экономические и правовые основы производственной деятельности», разработаны в помощь студентам для самостоятельного выполнения ими практических работ и подготовки к семинарским занятиям, предусмотренных рабочей программой.

Практические занятия проводятся после изучения соответствующих разделов и тем учебной дисциплины. Работы выполняются по индивидуальным заданиям. Так как учебная дисциплина имеет прикладной характер, то выполнение студентами практических работ позволяет им понять, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Целью практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков по определению уровня инфляции, анализа ситуации на рынке данного товара, эффективности использования ограниченных ресурсов, себестоимости продукции, семейного бюджета и др.

Методические рекомендации по каждой практической работе имеют теоретическую часть, с необходимыми для выполнения работы, формулами, пояснениями, таблицами и графиками; алгоритм выполнения заданий. Практические задания органично сочетаются с теоретическими знаниями.

В результате выполнения практических работ студент должен **уметь:**

- ориентироваться в общих вопросах экономики сферы обслуживания и организаций сферы обслуживания;
- применять экономические и правовые знания при освоении профессиональных модулей и в профессиональной деятельности;
- защищать свои трудовые права в рамках действующего законодательства

Перечень практических работ

№	Тема практической работы	Количество часов
1	Организационно-правовые формы хозяйствования	2
2	Технологический процесс предприятия	2
3	Показатели использования основных средств	2
4	Показатели использования ОС	2
5	Производительность труда	2
6	Формы и системы оплаты труда	2
7	Себестоимость изделия	2
8	Цена продукции	1
9	Экономическая эффективность	1
10	Прибыль предприятия	1
Итого		17

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению практических работ
МДК 08.01 ТЕХНОЛОГИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫХ,
МУЧНЫХ И КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Составитель О.В. Воронина

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу МДК.08 *Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий* создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

иметь практический опыт:

-приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;

уметь:

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий

знать:

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:
 1. Бесцельно ходить по кабинету;
 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Перечень практических заданий

№	Тема практического занятия	Количество часов
2	Практические занятия № 1 «Расчет расхода сырья и количества воды для замеса дрожжевого теста.»	2
4	Практические занятия № 2 Расчет количества воды на замес в зависимости от влажности муки	2
6	Практические занятия № 3 Определение качества готовых изделий органолептическим способом, отбор средних проб для исследований лабораторным методом.	2
9	Практические занятия №4 Расчет расхода сырья с учетом потерь по сухому веществу	5

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
МДК 08.01 Технология приготовления хлебобулочных мучных
кондитерских изделий
по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Составитель О.В. Воронина

Пояснительная записка

ВВЕДЕНИЕ

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся, в ходе освоения профессионального модуля, должен

иметь практический опыт:

-приготовления хлебобулочных мучных и кондитерских изделий;

уметь:

-проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним;

-определять их соответствие технологическим требованиям к простым хлебобулочным, мучным и кондитерским изделиям;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-использовать различные технологии приготовления и оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-оценивать качество готовых изделий

знать:

-ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении хлебобулочных, мучных кондитерских изделий

-правила безопасного использования и виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

правила поведения бракеража; способы отделки и варианты оформления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-правила хранения и требования к качеству хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету; 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Перечень лабораторных работ

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
1	Лабораторная работа № 1 «Приготовление хлеба и хлебобулочных изделий»	6
1	Лабораторная работа № 2 «Приготовление бисквитного и заварного теста и изделий из него»	6
2	Лабораторные работы № 3 «Приготовление печенья»	6
4	Лабораторная работа № 4 «Приготовление простых отделочных полуфабрикатов»	4
5	Лабораторные работы № 5 «Приготовление пирожных и тортов»	6
6	Лабораторные работы №6 «Приготовление пирожных и тортов»	6
7	Лабораторные работы № 7 «Приготовление пирожных и тортов»	6
8	Лабораторные работы № 8 «Приготовление тортов и пирожных пониженной калорийности»	6
9	Лабораторные работы № 8 «Приготовление тортов и пирожных пониженной калорийности»	6

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению практических занятий
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- обработки рыбного сырья;
- приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы.

уметь:

проверять органолептическим способом качество рыбы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из рыбы;

-выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из рыбы;

-использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из рыбы;

-оценивать качество готовых блюд;

знать:

-классификацию, пищевую ценность, требования к качеству рыбного сырья, полуфабрикатов и готовых блюд;

-правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из рыбы;

-последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовления блюд их рыбы;

-правила проведения бракеража;

-способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

-правила хранения и требования к качеству готовых блюд из рыбы;

-температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов и готовых блюд из рыбы;

-виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:
 1. Бесцельно ходить по кабинету;
 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения пре

Перечень практических заданий

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
1	Практическая работа № 1. Расчет норм выхода обработанной рыбы с костным скелетом.	2

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и
домашней птицы.
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки сырья;

приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

уметь:

проверять органолептическим способом качество мяса и домашней птицы и соответствие технологическим требованиям к простым блюдам из мяса и домашней птицы;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления полуфабрикатов и блюд из мяса и домашней птицы;

использовать различные технологии приготовления и оформления блюд из мяса и домашней птицы;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию, пищевую ценность, требования к качеству сырья, полуфабрикатов и готовых блюд из мяса и домашней птицы;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении блюд из мяса и домашней птицы;

последовательность выполнения технологических операций при подготовке сырья и приготовлении подготавли сырья и приготовлении правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

правила хранения и требования к качеству;

температурный режим и правила охлаждения, замораживания и хранения полуфабрикатов мяса и домашней птицы и готовых блюд;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:
 1. Бесцельно ходить по кабинету;
 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преп

Перечень лабораторных работ (практических заданий)

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
1	Лабораторная работа №1 «Приготовление блюд из жареного мяса »	6
2	Лабораторная работа №2 Приготовление блюд из тушеного мяса и мясопродуктов	6
3	Лабораторные работы №3 «Приготовление блюд из рубленной и котлетной массы»	6
4	Лабораторные работы №4 Приготовление блюд из отварной птицы	6
5	Лабораторные работы №5 Приготовление блюд из тушёной птицы	6
6	Лабораторные работы №5 Приготовление блюд из жареной птицы	4
6	Лабораторные работы №6 Приготовление запеченных , фаршированных блюд из птицы	4

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы.
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из рыбы** создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

УМК включает теоретический блок, перечень лабораторных работ и практических занятий, задания для самостоятельного изучения тем дисциплины, а также вопросы и задания по промежуточной аттестации.

Приступая к изучению новой учебной дисциплины, Вы должны внимательно изучить список рекомендованной основной и вспомогательной литературы и опираться на литературу, указанную как основную.

Теоретический блок, приведенный в сжатой форме в «Курсе лекций» содержит в каждой теме контрольные вопросы, выполнение которых обязательно, поэтому в случае отсутствия на уроке по уважительной или неуважительной причине Вам потребуется найти время и выполнить пропущенную работу.

В процессе изучения предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая выполнение самостоятельных работ, докладов, рефератов.

В результате освоения дисциплины Вы должны **уметь**:

создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

УМК включает теоретический блок, перечень лабораторных работ и практических занятий, задания для самостоятельного изучения тем дисциплины, а также вопросы и задания по промежуточной аттестации.

Приступая к изучению новой учебной дисциплины, Вы должны внимательно изучить список рекомендованной основной и вспомогательной литературы и опираться на литературу, указанную как основную.

Теоретический блок, приведенный в сжатой форме в «Курсе лекций» содержит в каждой теме контрольные вопросы, выполнение которых обязательно, поэтому в случае отсутствия на уроке по уважительной или неуважительной причине Вам потребуется найти время и выполнить пропущенную работу.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:
 1. Бесцельно ходить по кабинету;
 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Перечень лабораторных работ (практических заданий)

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
2	Лабораторная работа № 1 «Приготовление полуфабрикатов из рыбы»	6
3	Лабораторная работа № 2 Приготовление рыбы основным способом (до готовности и поверхностная), жарке на плоской поверхности и на гриле, жарке в кляре и жидком тесте во фритюре, жарке над огнем, тушении в жидкости и соусе, запекании в соусе, сыре, сливках, бульоне, паровой	6
4	Лабораторная работа № 3 Приготовление простых блюд: камбалы в кляре, жаренной во фритюре; судака, жаренного во фритюре; судака, жаренного в тесте; шашлыка из осетрины.	6
5	Лабораторная работа №4 Приготовление простых блюд из нерыбного водного сырья	6

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению практических занятий
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов
По профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

УМК включает теоретический блок, перечень лабораторных работ и практических занятий, задания для самостоятельного изучения тем дисциплины, а также вопросы и задания по промежуточной аттестации.

Приступая к изучению новой учебной дисциплины, Вы должны внимательно изучить список рекомендованной основной и вспомогательной литературы и опираться на литературу, указанную как основную.

Теоретический блок, приведенный в сжатой форме в «Курсе лекций» содержит в каждой теме контрольные вопросы, выполнение которых обязательно, поэтому в случае отсутствия на уроке по уважительной или неуважительной причине Вам потребуется найти время и выполнить пропущенную работу.

В процессе изучения предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая выполнение самостоятельных работ, докладов, рефератов.

В результате освоения дисциплины Вы должны

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;
2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя

Перечень лабораторных работ (практических заданий)

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
3	Практическая работа № 1 «Составление технологических карт, заполнение бракеражной таблицы»	2

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению практических занятий
МДК 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и
грибов
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу **МДК 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов** создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

УМК включает теоретический блок, перечень практических занятий, задания для самостоятельного изучения тем дисциплины, а также вопросы и задания по промежуточной аттестации.

Приступая к изучению новой учебной дисциплины, Вы должны внимательно изучить список рекомендованной основной и вспомогательной литературы и опираться на литературу, указанную как основную.

Теоретический блок, приведенный в сжатой форме в «Курсе лекций» содержит в каждой теме контрольные вопросы, выполнение которых обязательно, поэтому в случае отсутствия на уроке по уважительной или неуважительной причине Вам потребуется найти время и выполнить пропущенную работу.

В процессе изучения предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая выполнение самостоятельных работ, докладов, рефератов.

В результате освоения дисциплины Вы должны

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;
 правила хранения овощей грибов;
 виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования

Результатом освоения программы профессионального модуля является овладение обучающимися видом профессиональной деятельности **Приготовление блюд из овощей и грибов**, в том числе профессиональными и общими компетенциями:

Код	Наименование результата обучения
ПК 1	Производить первичную обработку, нарезку и формовку традиционных видов овощей и плодов, подготовку пряностей и приправ.
ПК 2	Готовить и оформлять основные и простые блюда и гарниры из традиционных видов овощей и грибов.
ОК 1	Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
ОК 2	Организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения, определенных руководителем.
ОК 3	Анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы.
ОК 4	Осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач.
ОК 5	Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
ОК 6	Работать в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, клиентами.
ОК 7	Готовить к работе производственное помещение и поддерживать его санитарное состояние.
ОК 8	Исполнять воинскую обязанность, в том числе с применением полученных профессиональных знаний (для юношей).

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;
2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуйтесь;
3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;
4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:
 1. Бесцельно ходить по кабинету;
 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Перечень лабораторных работ (практических заданий)

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
2	Практическая работа № 1 Расчет норм отходов овощей	1

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
МДК 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей
и грибов
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка

УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу **МДК 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов** создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

УМК включает теоретический блок, перечень лабораторных работ занятий, задания для самостоятельного изучения тем дисциплины, а также вопросы и задания по промежуточной аттестации.

Приступая к изучению новой учебной дисциплины, Вы должны внимательно изучить список рекомендованной основной и вспомогательной литературы и опираться на литературу, указанную как основную.

Теоретический блок, приведенный в сжатой форме в «Курсе лекций» содержит в каждой теме контрольные вопросы, выполнение которых обязательно, поэтому в случае отсутствия на уроке по уважительной или неуважительной причине Вам потребуется найти время и выполнить пропущенную работу.

В процессе изучения предусмотрена самостоятельная внеаудиторная работа, включающая выполнение самостоятельных работ, докладов, рефератов.

В результате освоения дисциплины Вы должны

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

обработки, нарезки и приготовления блюд из овощей и грибов;

уметь:

проверять органолептическим способом годность овощей грибов;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для

обработки и приготовления блюд из овощей и грибов;

обрабатывать различными методами овощи и грибы;

нарезать и формовать традиционные виды овощей и грибов;

охлаждать и замораживать нарезанные овощи и грибы;

знать:

ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов овощей и грибов;

характеристику основных видов пряностей, приправ, пищевых добавок, применяемых при приготовлении блюд из овощей и грибов;

технику обработки овощей, грибов, пряностей;

способы минимизации отходов при нарезке и обработке овощей и грибов;

температурный режим и правила приготовления простых блюд и гарниров из овощей и грибов;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

правила хранения овощей грибов;

виды технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при обработке овощей, грибов, пряностей, правила их безопасного использования

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;

2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Перечень лабораторных работ (практических заданий)

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
1	Лабораторная работа № 1 Первичная обработка и нарезка овощей и грибов	4
3	Лабораторные работы № 2 « Приготовление блюд и гарниров из припущенных, вареных и тушеных овощей и грибов»	6
4	Лабораторные работы №3 « Приготовление блюд и гарниров из	6

	жаренных овощей и грибов»	
5	Лабораторные работы № 4 « Приготовление блюд и гарниров из запеченных овощей и грибов»	6

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
МДК.07.01 Технология приготовления сладких блюд и напитков
по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу МДК.07.01 «Технология приготовления сладких блюд и напитков» создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

приготовления сладких блюд; приготовление напитков;

уметь:

проверять органолептическим способом качество основных продуктов и дополнительных ингредиентов;

определять их соответствие технологическим требованиям к простым сладким блюдам и напиткам;

выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления сладких блюд и напитков;

использовать различные технологии приготовления и оформления сладких блюд и напитков;

оценивать качество готовых блюд;

знать:

классификацию и ассортимент, пищевую ценность, требования к качеству сладких блюд и напитков;

правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении сладких блюд и напитков;

последовательность выполнения технологических операций при приготовлении сладких блюд и напитков;

правила проведения бракеража;

способы сервировки и варианты оформления;

правила охлаждения и хранения сладких блюд и напитков;

температурный режим хранения сладких блюд и напитков;

температуру подачи;

требования к качеству сладких блюд и напитков;

виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:
 1. Бесцельно ходить по кабинету;
 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя.

Перечень лабораторных работ

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
1	Лабораторная работа № 1 « Приготовление, порционирование, оформление желированных блюд»	6
2	Лабораторная работа № 2 « Приготовление и порционирование горячих сладких блюд»	6
3	Лабораторная работа № 3 Приготовление и порционирование, отпуск напитков.	5

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению практических работ
МДК 02.01 Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров
из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу **МДК 02.01** **Технология подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста.** создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

УМК включает теоретический блок, перечень лабораторных работ и практических занятий, задания для самостоятельного изучения тем дисциплины, а также вопросы и задания по промежуточной аттестации.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество зерновых и молочных продуктов, муки, яиц, жиров и сахара;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для подготовки сырья и приготовления блюд и гарниров;

- готовить и оформлять блюда и гарниры из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

знать:

- ассортимент, товароведную характеристику и требования к качеству различных видов круп, бобовых, макаронных изделий, муки, молочных и жировых продуктов, яиц, творога;

- способы минимизации отходов при подготовке продуктов;

- температурный режим и правила приготовления блюд и гарниров из круп, бобовых, макаронных изделий, яиц, творога, теста;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления и подачи простых блюд и гарниров, температуру подачи;

- правила хранения, сроки реализации и требования к качеству готовых блюд;

- виды технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;

2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю

3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;

2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:

1. Бесцельно ходить по кабинету;

2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя

Перечень лабораторных работ (практических заданий)

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
1	Лабораторная работа №1 Приготовление и порционирование блюд из каш	6
3	Лабораторные работы №2 Блюда из круп, бобовых и макаронных изделий	6
4	Лабораторные работы №3 «Приготовление и порционирование блюд из яиц и творога»	6
6	Лабораторные работы № 4 «Изделия с фаршем из дрожжевого теста»	6
7	Лабораторные работы № 5 «Приготовление изделий с фаршем из бездрожжевого теста»	6

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации самостоятельной учебной работы студентов
МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и
кондитерских изделий.
по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Составитель : О.В.Воронина

Пояснительная записка

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом **по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер**

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями рабочей программы по **МДК.08.01. Технология приготовления хлебобулочных, мучных и кондитерских изделий**. Учебным планом на изучение курса отводится -393 часа, в том числе самостоятельная внеаудиторная работа - 63.часа.

Выполнение самостоятельной учебной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
Зкурс			
1	Тема 1.3. Приготовление дрожжевого слоеного теста и оформление изделий из него	Решение технологических задач; Составление технологических схем.	Выполнение заданий в рабочей тетради по ПМ.08
2	Тема 2.1. Приготовление бездрожжевого теста, полуфабриката в и оформление изделий из него	Составление технологических карт. Составление карт брака	Составление технологических карт. Составление карт брака.
3	Тема 3.2 Приготовление пряничного теста и оформление изделий из него	Решение технологических задач. Составление технологических карт.	Технологические схемы всех видов теста Составление технологических карт печенья
4	Тема 4.2. Приготовление	Составление технологических схем . Написание реферата	Составление технологических схем простых и основных отделочных полуфабрикатов. Написание реферата «Новые виды отделочных полуфабрикатов,

	и использование в оформлении основных отделочных полуфабрикатов для изготовления кондитерских изделий	Составление карты брака	их подготовка к работе и использование». Составление карты брака
5	Тема 5.2 Приготовление и оформление отечественных классических тортов.	Решение заданий рабочей тетради по ПМ.08. Составление технологических карт	Решение заданий рабочей тетради по ПМ.08. Составление технологических карт пирожных
6	Тема 6.1 Приготовление и оформление пирожных и тортов пониженной калорийности	Подготовка докладов, сообщений, презентаций.	Подготовка сообщения «Значение тортов и пирожных пониженной калорийности в питании человека» Презентация «Торты пониженной калорийности»

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации самостоятельной внеаудиторной работы студентов
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов
по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Составитель: О.В.Воронина

Пояснительная записка

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом **по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер.**

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями рабочей программы по Учебным планом на изучение курса (дисциплины) отводится **МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов** 156 часов, в том числе самостоятельная внеаудиторная работа - 20 часов.

Выполнение самостоятельной учебной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
2 курс			
1	Тема 1.6. Технология приготовления холодных супов	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач. Составление схем приготовления супов. Составление алгоритма приготовления супов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества. Выполнение заданий в Рабочей тетради «Приготовление супов и соусов»	Реферат «История происхождения супов» (похлебки, щи, борщи, калья, солянки и др). Составление технологических карт по приготовлению супов. Решение производственных задач по расчету количества сырья и взаимозаменяемости продуктов. Реферат « Национальные супы, особенности приготовления и отпуска» Составление конспекта « Порядок сдачи готовых горячих блюд на лабораторный анализ». Составление презентации «Технология приготовления заправочных супов».
2	Тема № 2.3 Технологический процесс приготовления молочных сметанных	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению соусов, взаимозаменяемости продуктов. Составление схем	Реферат «История происхождения соусов». Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов. Разработка технологических карт новых видов сырья для приготовления соусов (основных и производных). Составление инструкционной карты «Технология приготовления масляных соусов».

	<p>соусов, и их производные</p> <p>Тема № 2.4</p> <p>Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок (дрессингов) и маринадов</p>	<p>приготовления блюда.</p> <p>Составление алгоритма приготовления соусов.</p> <p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества</p> <p>Выполнение заданий в Рабочей тетради «Приготовление супов и соусов»</p>	<p>Решение задач: «Расчеты сырья для приготовления соусов»</p>
--	--	---	--

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации самостоятельной внеаудиторной работы студентов
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов
по профессии 260807.01 Повар, кондитер.

Составитель: О.В.Воронина

Пояснительная записка

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом **по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер.**

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями рабочей программы по Учебным планом на изучение курса (дисциплины) отводится **МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов** 156 часов, в том числе самостоятельная внеаудиторная работа - 20 часов.

Выполнение самостоятельной учебной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
2 курс			
1	Тема 1.6. Технология приготовления холодных супов	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Составление схем приготовления супов.</p> <p>Составление алгоритма приготовления супов.</p> <p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества.</p> <p>Выполнение заданий в Рабочей тетради «Приготовление супов и соусов»</p>	<p>Реферат «История происхождения супов» (похлебки, щи, борщи, калья, солянки и др).</p> <p>Составление технологических карт по приготовлению супов.</p> <p>Решение производственных задач по расчету количества сырья и взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Реферат « Национальные супы, особенности приготовления и отпуска»</p> <p>Составление конспекта « Порядок сдачи готовых горячих блюд на лабораторный анализ».</p> <p>Составление презентации «Технология приготовления заправочных супов».</p>
2	Тема № 2.3 Технологический процесс приготовления молочных сметанных	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p> <p>Решение ситуационных задач по приготовлению соусов, взаимозаменяемости продуктов.</p> <p>Составление схем</p>	<p>Реферат «История происхождения соусов».</p> <p>Составление алгоритмов по приготовлению и использованию соусов.</p> <p>Разработка технологических карт новых видов сырья для приготовления соусов (основных и производных).</p> <p>Составление инструкционной карты «Технология приготовления масляных соусов».</p>

	<p>соусов, и их производные</p> <p>Тема № 2.4</p> <p>Технологический процесс приготовления яично-масляных соусов и масляных смесей, заправок (дрессингов) и маринадов</p>	<p>приготовления блюда.</p> <p>Составление алгоритма приготовления соусов.</p> <p>Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества</p> <p>Выполнение заданий в Рабочей тетради «Приготовление супов и соусов»</p>	<p>Решение задач: «Расчеты сырья для приготовления соусов»</p>
--	--	---	--

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации самостоятельной внеаудиторной работы студентов
МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и
домашней птицы.
по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Составитель : О.В.Воронина

Пояснительная записка

Самостоятельная учебная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом **по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер**

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями рабочей программы по **МДК.05.01 Технология обработки сырья и приготовления блюд из мяса и домашней птицы.**

Учебным планом на изучение курса отводится 302 часов, в том числе самостоятельная учебная работа - 48.часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
2 курс			
1	<p>Тема 1.3. Технологический процесс приготовления рубленой и котлетной массы.</p>	<p>Составление технологических схем обвалки мяса. Составление алгоритмов по кулинарному разрубке туш</p>	<p>Подготовка докладов на тему: «Пищевая ценность мяса». Составление презентаций на тему: «Приготовление рубленой и котлетной массы».</p>
2	<p>Тема 2.4. Обработка и приготовление полуфабрикатов из домашней птицы. Обработка субпродуктов домашней птицы</p>	<p>Составление технологических схем приготовления полуфабрикатов из мяса и домашней птицы. Составление алгоритмов по приготовлению полуфабрикатов из мяса и домашней птицы</p>	<p>Подготовка докладов на тему: «Приготовление полуфабрикатов из мяса и домашней птицы». Составление карт брака: «Виды и причины брака, способы предупреждения и устранения». Составление презентаций на тему: «Полуфабрикаты из мяса и домашней птицы».</p>
3	<p>Тема 3.3. Приготовление блюд из мясопродуктов</p>	<p>Составление технологических схем приготовления блюд из мяса. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску блюд</p>	<p>Пересчет рецептур на заданное количество порций. Подготовка докладов на тему: «Приготовление блюд из мяса». Составление карт брака: «Виды и причины брака, способы предупреждения и устранения». Составление презентаций на тему: «Блюда из мяса».</p>

		из мяса. Составление технологических карт по приготовлению и отпуску блюд из мяса	
4	Тема 4.1. Приготовление и оформление блюд из отварной, тушеной и жареной птицы.	Составление технологических схем приготовления блюд из домашней птицы. Составление алгоритмов по приготовлению и отпуску блюд из домашней птицы. Составление технологических карт по приготовлению и отпуску блюд из домашней птицы. Пересчет рецептур на заданное количество порций.	Подготовка докладов на тему: « Приготовление блюд из домашней птицы». Составление карт брака: «Виды и причины брака, способы предупреждения и устранения». Составление презентаций на тему: «Блюда из птицы».

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное
учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации внеаудиторной самостоятельной работы студентов
МДК 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей
и грибов
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель: О.В.Воронина

Пояснительная записка

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии **19.01.17 Повар, кондитер, укрупненная группа 19.00.00 Промышленная экология и биотехника**. Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями рабочей программы по **МДК 01. Технология обработки сырья и приготовления блюд из овощей и грибов** Учебным планом на изучение курса (дисциплины) отводится 147 часов, в том числе самостоятельная учебная работа - 23 часов.

Выполнение внеаудиторной самостоятельной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе.

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
I курс			
1	Тема 1.2. Нарезка и формовка овощей	Составление алгоритма первичной обработки овощей и грибов. Составление таблиц «Простые формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования», «Сложные формы нарезки овощей с учетом кулинарного использования». Решение задач «Нормы отходов овощей»	Составление тестов, кроссвордов. Решение задач «Расчет сырья и норм отходов для овощей с учетом их сезонности»
2	Тема 2.3. Приготовление и оформление блюд из грибов	Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы. Решение ситуационных задач по приготовлению блюд из овощей и грибов, взаимозаменяемости продуктов Составление схем приготовления блюд. Составление алгоритмов по приготовлению блюд из овощей и грибов. Разработка новых видов продукции: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления, установление показателей качества	Составление тестов, кроссвордов. Решение задач «Расчет сырья и норм отходов для овощей с учетом их сезонности»

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации самостоятельной учебной работы студентов
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и
закусок
по 260807.01 Повар, кондитер

Составитель: Воронина О.В.

Пояснительная записка

Самостоятельная учебная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом **по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер**

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями рабочей программы по **МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**

. Учебным планом на изучение курса отводится 132 часов, в том числе самостоятельная учебная работа – 20 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе.

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
3 курс			
1	<p>Тема 1.1. Значение холодных блюд в питании Приготовление бутербродов</p> <p>Тема 1.2. Технология приготовления салатов</p> <p>Тема 1.2. Технология приготовления холодных блюд Тема 1.3. Технология приготовления холодных закусок</p>	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p>	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Решение задач: «Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок».</p> <p>Составление схем приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Разработка новых видов холодных блюд и закусок: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</p>

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации самостоятельной учебной работы студентов
МДК.06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и
закусок
по 260807.01 Повар, кондитер

Составитель: Воронина О.В.

Пояснительная записка

Самостоятельная учебная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом **по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер**

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями рабочей программы по **МДК 06.01 Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок**

. Учебным планом на изучение курса отводится 132 часов, в том числе самостоятельная учебная работа – 20 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе.

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
3 курс			
1	<p>Тема 1.1. Значение холодных блюд в питании Приготовление бутербродов</p> <p>Тема 1.2. Технология приготовления салатов</p> <p>Тема 1.2. Технология приготовления холодных блюд Тема 1.3. Технология приготовления холодных закусок</p>	<p>Систематическая проработка конспектов занятий, учебной литературы.</p>	<p>Решение ситуационных задач.</p> <p>Решение задач: «Расчеты для приготовления холодных блюд и закусок».</p> <p>Составление схем приготовления холодных блюд и закусок.</p> <p>Разработка новых видов холодных блюд и закусок: подбор рецептуры, технологических режимов приготовления.</p>

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации самостоятельной внеаудиторной работы студентов
по МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы
по профессии 260807.01 Повар, кондитер

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка

Самостоятельная учебная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом **по профессии среднего профессионального образования 260807.01 Повар, кондитер**

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями рабочей программы по **МДК 04.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из рыбы**

Учебным планом на изучение курса отводится 185 часов, в том числе самостоятельная внеаудиторная работа - 26 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
2курс			
1	Тема 1.1. Обработка рыбы	Составление таблиц «Требования к качеству рыбного сырья, сроки реализации». Составление схемы обработки осетровой рыбы	Составление таблицы «Семейства рыб и их характеристика» Составление презентации «Обработка чешуйчатой рыбы» Выполнение заданий в Рабочей тетради по ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы»
2	Тема 2.3 Приготовление полуфабриката в из нерыбного водного сырья	Составление таблиц «Требования к качеству полуфабрикатов из рыбы, сроки реализации» Составление технологических карт, с использованием сборников рецептур на количество порций, с учетом вида рыб.	Составление алгоритмов по приготовлению и использованию полуфабрикатов из рыбы с костным скелетом. Составление презентации «Нерыбное сырье» Выполнение заданий в Рабочей тетради по ПМ. 04 «Приготовление блюд из рыбы»
3	Тема 3.2 Оформление простых блюд из рыбы с костным скелетом.	Составление таблиц «Требования к качеству блюд из рыбы, запеченной в сметанном соусе с грибами по-московски; солянки из рыбы на сковороде; котлет рыбных из судака, зраз рыбных; тефтелей	Составление технологических карт по ассортименту блюд, с использованием сборников рецептур, справочной литературы. Составление калькуляционных карт из предложенного ассортимента рыбных блюд. Решение ситуационных задач. Выполнение заданий в Рабочей тетради по ПМ 04. «Приготовление блюд из рыбы»

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические указания
по выполнению лабораторных работ
МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов
по профессии 19.01.17 Повар, кондитер.

Составитель О.В.Воронина

Пояснительная записка УВАЖАЕМЫЙ ОБУЧАЮЩИЙСЯ

Учебно-методический комплекс по междисциплинарному курсу МДК 03. 01. Технология приготовления супов и соусов создан Вам в помощь для работы на занятиях, при выполнении домашнего задания и подготовки к текущему и итоговому контролю по дисциплине.

С целью овладения указанным видом профессиональной деятельности и соответствующими профессиональными компетенциями обучающийся в ходе освоения профессионального модуля должен:

иметь практический опыт:

- приготовления основных супов и соусов;

уметь:

- проверять органолептическим способом качество и соответствие основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним технологическим требованиям к основным супам и соусам;

- выбирать производственный инвентарь и оборудование для приготовления супов и соусов;

- использовать различные технологии приготовления и оформления основных супов и соусов;

- оценивать качество готовых блюд;

- охлаждать, замораживать размораживать и разогревать отдельные компоненты для соусов;

знать:

- классификацию, пищевую ценность, требования к качеству основных супов и соусов;

- правила выбора основных продуктов и дополнительных ингредиентов к ним при приготовлении супов и соусов;

- правила безопасного использования и последовательность выполнения технологических операций при приготовлении основных супов и соусов;

- температурный режим и правила приготовления супов и соусов;

- правила проведения бракеража;

- способы сервировки и варианты оформления, температуру подачи;

- правила хранения и требования к качеству готовых блюд;

- виды необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря, правила их безопасного использования.

Техника безопасности при выполнении практических занятий.

Перед началом практического занятия:

1. Внимательно прослушайте вводный инструктаж преподавателя о порядке и особенностях выполнения практического занятия;

2. Внимательно изучите методические указания к работе, которую выполняете и строго руководствуетесь;

3. Подготовьте рабочее место для безопасной работы: уберите его, если на нем находятся посторонние предметы;

4. Проверьте и подготовьте к работе, согласно методическим указаниям, необходимые инструменты и принадлежности.

Во время работы:

1. Выполняйте только ту работу, которая разрешена преподавателем;
2. За разъяснениями по всем вопросам выполнения практического занятия обращайтесь к преподавателю
3. Будьте внимательны и аккуратны. Не отвлекайтесь сами и не отвлекайте других. Не вмешивайтесь в процесс работы других обучающихся, если это предусмотрено инструкцией

По окончании работы:

1. Наведите порядок на рабочем месте и сдайте его преподавателю;
2. Сдайте преподавателю учебную литературу и инструменты; При выполнении работы строго запрещается:
 1. Бесцельно ходить по кабинету;
 2. Покидать помещение кабинета в рабочее время без разрешения преподавателя

Перечень лабораторных работ (практических заданий)

№	Тема лабораторной работы (практического занятия)	Количество часов
1	Лабораторная работа №1 «Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества заправочных супов»	6
2	Лабораторная работа №1 «Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества заправочных супов»	6
3	Лабораторные работы №2 «Приготовление, порционирование, оформление, оценка качества пюреобразных крупяных, молочных супов» (суп -пюре из бобовых, перловой, рисовой крупы, суп молочный с макаронными изделиями, с крупой).	6

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

**Методические рекомендации
по выполнению самостоятельной учебной работы студентов
Учебная дисциплина Безопасность жизнедеятельности
Специальность «260807.01 Повар, кондитер»**

Составитель: Н. А. Гаранина

преподаватель химии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Государственным образовательным стандартом по специальности **260807.01 Повар, кондитер**

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями программы по дисциплине «Безопасность жизнедеятельности».

Учебным планом на изучение курса (дисциплины) отводится 51 час, в том числе самостоятельная учебная работа – 17 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

В результате изучения дисциплины «Безопасности жизнедеятельности» студент

Должен знать:

- теоретические основы БЖД в системе «человек-среда обитания»;
- правовые, нормативно-технические и организационные основы БЖД;
- анатомо - физиологические последствия воздействия на человека травмирующих, вредных и поражающих факторов;
- идентификацию травмирующих, вредных и поражающих факторов чрезвычайных ситуаций;
- средства и методы повышения безопасности, экологичности и устойчивости технических средств и технологических процессов;
- методы исследования устойчивости функционирования производственных объектов и технических систем в ЧС;
- методы прогнозирования и разработки моделей их последствий.

Должен уметь:

- проводить контроль параметров и условия негативных воздействий на их соответствие нормативным требованиям;
- эффективно применять средства защиты от негативных воздействий;
- разрабатывать мероприятия по повышению безопасности и экологичности производственной деятельности;
- планировать и осуществлять мероприятия по повышению устойчивости производственных систем и объектов;
- планировать мероприятия по защите производственного персонала и населения в ЧС и при необходимости принимать участие в проведении спасательных и других неотложных работ при ликвидации последствий ЧС.

СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
1	Раздел №1. Безопасность и защита человека в чрезвычайных ситуациях Принципы обеспечения устойчивости объектов экономики	Обеспечение устойчивости экономики при воздействии техногенных и природных чрезвычайных ситуаций. Структура системы управления экономики при ЧС.	Выучить определения.
2	Прогнозирование событий и оценка последствий при техногенных ЧС.	Классификация последствий при техногенных ЧС, природных ЧС.	Выучить классификацию
3	Мероприятия по защите населения от негативных воздействий ЧС.	Организация и проведения мероприятий от негативных воздействий ЧС	Составить отчет.
4	Терроризм	Терроризм-угроза национальной безопасности России. Классификация, виды терроризма. Меры борьбы.	Выучить виды, классификацию.
5	Основные виды потенциальных опасностей.	Признаки, источники опасности, факторы опасности.	Выучить виды опасностей
6	Биологические опасности	Очаг опасности, связь опасностей с животными, растениями, микроорганизмами	Зарисовать очаг бактериологического поражения

7	Химические опасности	Виды химических опасностей. Классификация химически опасных объектов.	Составить схему
8	Профилактические меры для снижения опасностей различного вида.	Опасности различного вида, их последствия.	Прочитать меры опасности на предприятиях.
9	Профилактические меры снижения опасностей в быту.	Меры снижения опасности в быту, на предприятии.	Прочитать конспект
10	Организация мероприятий при работе с электрическим током.	Оказания помощи при работе с эл. током, с ЯТЖ, на высоте, при воздействии неблагоприятных факторов. Факторы, влияющие на исход поражения эл. током	Составить схему
11	Задачи и мероприятия Гражданской обороны.	Цели, задачи ГО.	Выучить цели, задачи ГО.
12	Современные средства поражения.	Понятие о современных средствах поражения, оружия массового поражения. Поражающие факторы.	Выучить оружия массового поражения, факторы.
13	Меры безопасности при обращении с взрывчатыми веществами.	Убежища, укрытия противорадиационные (ПРУ)	Составить конспект
14	Проведение аварийно-спасательных работ.	Цели спасения людей, аварийно- спасательные работы.	Повторить аварийно – спасательные работы

15	Радиоактивное заражение местности	Радиация, виды излучений. Последствия. Ударная волна излучений. Зоны заражений	Выучить виды излучений.
16	Определение отравляющих веществ в воздухе в опасных и безопасных концентрациях.	Отравляющие вещества в воздухе.	Выучить отравляющие вещества.
17	Способы защиты населения от оружия массового поражения	Организация защиты от ОМП на объектах. Приспособление помещений под коллективные средства защиты.	Повторить ОМП

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по выполнению самостоятельной учебной работы студентов
Учебная дисциплина География
Специальность 19.01.17« Повар, кондитер»

Составитель: Н.А.Гаранина

преподаватель химии

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Государственным образовательным стандартом по специальности

19.01.17 Повар, кондитер

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями программы по дисциплине «География».

Учебным планом на изучение курса (дисциплины) отводится 60 часов, в том числе самостоятельная учебная работа – 20 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

В результате изучения дисциплины «География» СТУДЕНТ

должен знать:

- основные географические понятия и термины; традиционные и новые методы географических исследований;
- особенности размещения основных видов природных ресурсов, их главные месторождения и территориальные сочетания; численность и динамику населения мира, отдельных регионов и стран, их этногеографическую специфику; различия в уровне и качестве жизни населения, основные направления миграций; проблемы современной урбанизации;
- географические особенности отраслевой и территориальной структуры мирового хозяйства, размещения его основных отраслей; географическую специфику отдельных стран и регионов, их различия по уровню социально-экономического развития, специализации в системе международного географического разделения труда; географические аспекты глобальных проблем человечества;
- особенности современного геополитического и геоэкономического положения России, ее роль в международном географическом разделении труда;

должен уметь:

- определять и сравнивать по разным источникам информации географические тенденции развития природных, социально-экономических и геоэкологических объектов, процессов и явлений;
- оценивать и объяснять ресурсообеспеченность отдельных стран и регионов мира, их демографическую ситуацию, уровни урбанизации и территориальной концентрации населения и производства, степень природных, антропогенных и техногенных изменений отдельных территорий;
- применять разнообразные источники географической информации для проведения наблюдений за природными, социально-экономическими и геоэкологическими объектами, процессами и явлениями, их изменениями под влиянием разнообразных факторов;
- составлять комплексную географическую характеристику регионов и стран мира; таблицы, картосхемы, диаграммы, простейшие карты, модели, отражающие географические закономерности различных явлений и процессов, их территориальные взаимодействия;
- сопоставлять географические карты различной тематики;
- использовать приобретенные знания и умения в практической деятельности и повседневной жизни для:
- выявления и объяснения географических аспектов различных текущих событий и ситуаций;

- нахождения и применения географической информации, включая карты, статистические материалы, геоинформационные системы и ресурсы Интернета; правильной оценки важнейших социально-экономических событий международной жизни, геополитической и геоэкономической ситуации в России, других странах и регионах мира, тенденций их возможного развития;
- понимания географической специфики крупных регионов и стран мира в условиях глобализации, стремительного развития международного туризма и отдыха, деловых и образовательных программ, различных видов человеческого общения.

СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
1	Введение	География как наука, цели, задачи географии	Выучить понятия.
2	Современные методы географических исследований	Традиционные и новые методы исследования. Виды географической информации	Выполнить методы географии
3	География мировых природных ресурсов	География мировых природных ресурсов	Выучить природные ресурсы
4	Природа и человек в современном мире.	Взаимодействие человека и природы в современном мире. Изменение окружающей среды в прошлом и настоящем	Заполнить таблицу
5	Рациональное и нерациональное природопользование	Основные виды ресурсов, их размещение, крупнейшие месторождения ресурсов	Составить конспект
6	Население мира	География населения. Типы воспроизводства населения. Особенности размещения населения	Выучить типы населения
7	НТР и мировое хозяйство.	Классификация НТР, мировое хозяйство	Выполнить упражнение
8	География отраслей мирового хозяйства.	Отрасли мирового хозяйства.	Выучить отрасли .

9	Урбанизация	Урбанизация- всемирный процесс.	Выучить виды урбанизации
10	Сельское хозяйство	Характеристика сельского хозяйства, его виды. Положительные черты возникновения.	Выполнить упражнение
11	Зарубежная Европа	Географическое положение, состав региона.	Выполнить упражнение.
12	Население Европы.	Сельское хозяйство, религия, промышленность.	Составить конспект
13	Экономико-географическое положение страны	Понятие ЭГП, основные типы, план характеристики ЭГП, элементы ЭГП	Выучить понятия
14	Состояние ЭГХ стран.	Экономико-географическое хозяйство стран	Доделать работу
15	Зарубежная Азия	Географическое положение, состав региона.	Выполнить упражнение
16	Население Азии	Сельское хозяйство, религия, промышленность	Составить таблицу
17			
18	Анализ карт населения	Анализирование карт различной тематики населения	Выполнить упражнение
19			

20	<p>Контрольная работа</p> <p>Россия в современном мире.</p> <p>Население России</p>	<p>Методы исследований, НТР,С/Х. Зарубежная Европа</p> <p>Экономико- географическое положение России</p> <p>Сельское хозяйство, религия, промышленность.</p>	<p>Повторить пройденный материал</p> <p>Выучить ЭГП</p> <p>Решить задачи</p>
----	---	--	--

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
 государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
 «Южноуральский энергетический техникум»
 ГБПОУ ЮЭТ

**Методические указания
по выполнению практических работ
Учебная дисциплина «Безопасность жизнедеятельности»
Профессия: 260807.01 « Повар,кондитер»**

Составитель: Н. А. Гаранина
преподаватель химии

Пояснительная записка

Ведущей дидактической целью практических занятий является формирование практических умений, необходимых в последующей учебной деятельности и жизни.

В соответствии с ведущей дидактической целью содержанием практических занятий является решение разного рода задач, в том числе профессиональных (анализ проблемных ситуаций, решение ситуационных задач, работа с измерительными приборами, средствами индивидуальной защиты, учебным тренажером для реанимационных действий, работа с нормативными документами, инструктивными материалами, справочниками).

На практических занятиях студенты овладевают первоначальными умениями и навыками, которые будут использовать в профессиональной деятельности и жизненных ситуациях.

Наряду с формированием умений и навыков в процессе практических занятий обобщаются, систематизируются, углубляются и конкретизируются теоретические знания, вырабатывается способность и готовность использовать теоретические знания на практике, развиваются интеллектуальные умения.

В результате изучения учебной дисциплины в области жизнедеятельности студент должен

знать:

- принципы обеспечения устойчивости объектов экономики, прогнозирования развития событий и оценки последствий при техногенных чрезвычайных ситуациях и стихийных явлениях, в том числе в условиях противодействия терроризму как серьезной угрозе национальной безопасности России;
- основные виды потенциальных опасностей и их последствия в профессиональной деятельности и быту, принципы снижения вероятности их реализации;
- основы военной службы и обороны государства;
- задачи и основные мероприятия гражданской обороны;
- способы защиты населения от оружия массового поражения
- меры пожарной безопасности и правила безопасного поведения при пожарах;
- организацию и порядок призыва граждан на военную службу и поступления на неё в добровольном порядке;
- основные виды вооружения, военной техники и специального снаряжения, состоящих на вооружении (оснащении) воинских подразделений, в которых имеются военно-учетные специальности, родственные специальностям СПО;
- область применения получаемых знаний при исполнении обязанностей военной службы;
- порядок и правила оказания первой помощи пострадавшим;

Уметь:

- организовывать и проводить мероприятия по защите работающих и населения от негативных воздействий чрезвычайных ситуаций;
- предпринимать профилактические меры для снижения уровня опасностей различного вида и их последствий в профессиональной деятельности и быту;
- использовать средства индивидуальной и коллективной защиты от оружия массового поражения;

- применять первичные средства пожаротушения;
- владеть способами бесконфликтного общения и саморегуляции в повседневной деятельности;
- оказывать первую помощь пострадавшим

Данная дисциплина базируется на знаниях умениях и навыках, полученных студентами при изучении социально-экономических, естественнонаучных и общетехнических дисциплин и в процессе изучения прослеживается теснейшая ее связь с этими дисциплинами.

Перечень практических работ

№ п/п	Тема практической работы
1.	Мероприятия по защите населения от негативных воздействий ЧС
2.	Профилактические меры для снижения опасностей различного вида
3.	Профилактические меры снижения опасностей в быту
4.	Организация мероприятий при работе с электрическим током
5.	Меры безопасности при обращении с взрывчатыми веществами
6.	Проведение аварийно- спасательных работ
7.	Радиоактивное заражение местности
8.	Определение отравляющих веществ в воздухе
9.	Средства индивидуальной защиты
10.	Средства коллективной защиты от ОМП
11	Средства пожаротушения
12	Способы кровотечения
13	Оказание первой медицинской помощи при ранениях
14	Оказание помощи при остановке сердца, инсульте
15	Оказание помощи при черепно- мозговой травме
16	Виды черепно- мозговой травмы
17	Наложение повязок

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

**Методические рекомендации
по организации самостоятельной внеаудиторной работы студентов
Учебная дисциплина ФИЗИКА**

Профессия 19.01.17. Повар, кондитер

Составитель: Т.Р. Фисенко - преподаватель физики

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Государственным образовательным стандартом по профессии **19.01.17. Повар, кондитер.**

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями программы по дисциплине «Физика». Учебным планом на изучение курса (дисциплины) отводится 162 часов, в том числе самостоятельная учебная работа – 54 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных или дополнительных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

**Методические указания
по выполнению лабораторных работ
Учебная дисциплина физика**

Составитель: Фисенко Т.Р.

Пояснительная записка

Пособие адресовано обучающимся по профессии 19.01.17.Повар, кондитер, входящий в состав укрупненной группы специальностей СПО 43.00.00.Сервис и туризм.

В результате освоения дисциплины обучающийся должен уметь:

- использовать достижения современной физической науки и физических технологий для повышения собственного интеллектуального развития в выбранной профессиональной деятельности;
- самостоятельно добывать новые для себя физические знания, используя для этого доступные источники информации;
- выстраивать конструктивные взаимоотношения в команде по решению общих задач;
- управлять своей познавательной деятельностью, проводить самооценку уровня собственного интеллектуального развития;
- генерировать идеи и определять средства, необходимые для их реализации;
- использовать различные источники для получения физической информации, оценивать ее достоверность; умение анализировать и представлять информацию в различных видах;
- публично представлять результаты собственного исследования, вести дискуссии, доступно и гармонично сочетая содержание и формы представляемой информации;
- обрабатывать результаты измерений, обнаруживать зависимость между физическими величинами, объяснять полученные результаты и делать выводы;
- решать физические задачи;
- применять полученные знания для объяснения условий протекания физических явлений в природе, профессиональной сфере и для принятия практических решений в повседневной жизни.

Перечень лабораторных работ

№	Тема лабораторной работы	Количество часов
1	Определение ускорения свободного падения с помощью нитяного маятника	2
2	Изучение зависимости периода колебаний нитяного маятника от длины нити	2
3	Доказательство молекулярного строения тел	2
4	Изучение диффузии тел и броуновского движения	2
5	Определение влажности воздуха	2
6	Определение температуры тел	2
7	Сборка электрической цепи и измерение силы тока и напряжения на участках	2
8	Изучение законов Ома для участка цепи	2
9	Изучение законов последовательного соединения проводников	2
10	Изучение законов параллельного соединения проводников	2
11	Изучение смешанного соединения	2
12	Определение сопротивления при помощи	2

	амперметра и вольтметра	
13	Определение сопротивления двух резисторов	2
14	Определение удельного сопротивления проводника	2
15	Определение мощности электрической лампы	2
16	Определение ЭДС и внутреннего сопротивления источника тока	2
17	Изучение действия магнитного поля на проводник с током	2
18	Изучение явления электромагнитной индукции	2
19	Изучение электронного осциллографа	2
20	Изучение работы трансформатора	2
21	Определение показателя преломления стекла	2
22	Изучение волновых свойств света	2
23	Изучение интерференции и дифракции света	2
24	Измерение длины световой волны	2
25	Изучение собирающей линзы	2
26	Изучение сплошного и линейчатого спектров	2
27	Изучение треков заряженных частиц по фотографиям	2
	Итого:	54

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации внеаудиторной работы студентов
учебная дисциплина: «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом
производстве»
19.01.17 «Повар, кондитер»
1 курс

Составитель: Хоменко И.В.

Пояснительная записка

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями программы по учебной дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве». Учебным планом на изучение дисциплины отводится 49 часов, в том числе самостоятельная внеаудиторная работа – 15 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
I курс			
1	Введение	Основные понятия: микробиология, гигиена, санитария. Предмет, цели и задачи курса. Внутрипредметные и межпредметные связи. Характеристика истории возникновения и развития микробиологии, санитарии, гигиены. Значение знаний по предмету для повышения качества продукции и культуры обслуживания в предприятиях общественного питания.	Выучить конспект
2	Тема 1.1. Морфология микроорганизмов	Классификация микробов. Характеристика бактерий, плесневых грибов, дрожжей, вирусов. Их величина, форма, особенностей строения, размножения. Распространение микробов в природе, их роль в природе и жизни человека. Воздействие микробов на пищевые продукты.	Выучить конспект
3	Тема 1.2. Физиология микробов	Химический состав микробной клетки, питание и дыхание микробов. Температура, влажность, повышенная концентрация веществ, реакция среды. Действие на микробы света, излучений, химических веществ, биологических факторов.	Составить конспект по плану
4	Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде.	Микробиологические основы хранения пищевых продуктов в охлажденном виде. Влияние тепловой обработки пищевых продуктов на их микрофлору.	Выучить конспект
5	Тема 1.3. Пищевые заболевания	Понятие о патогенных микробах. Пищевые инфекции. Понятие об инфекции, пути проникновения микробов в организм человека. Бациллоносительство. Защитные силы организма. Понятие об иммунитете. Пути попадания	Подготовить презентации

		микробов в пищевые продукты. Пищевые инфекции: дизентерия, холера, брюшной тиф, гепатит А. Зоонозы: бруцеллез, сибирская язва, ящур.	
6	Профилактика пищевых заболеваний	Характеристика возбудителей, источники и пути заражения, особенности профилактики.	Выучить конспект
7	Пищевые отравления.	Понятие о пищевых отравлениях, их классификация, общие признаки, первая помощь, меры профилактики. Характеристика микробных пищевых отравлений: токсикоинфекций, интоксикаций, микотоксикозов. Пищевые отравления немикробного происхождения, их характеристика.	Подготовить рефераты
8	Гельминтозы	Характеристика гельминтов, способы заражения, меры профилактики.	Выучить конспект
9	Тема 2.1. Личная гигиена работников общественного питания	Значение личной гигиены работников предприятий питания. Гигиена полости рта, гигиена рук. Производственный маникюр. Санитарная одежда, правила пользования и хранения. Требования к внешнему виду повара, кондитера. Личная медицинская книжка. Сроки проведения медицинского обследования. Перечень болезней, препятствующих работе в общественном питании.	Выучить конспект
10	Тема 2.2. Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания	Санитарные требования к устройству предприятий общественного питания, оборудованию, инвентарю, посуде, таре и их содержанию. Значение санитарии и гигиены в работе предприятий общественного питания. Требования к устройству предприятий общественного питания: выбор места, устройство территории. Санитарно-гигиенические требования к планировке и отделке производственных,	Ответить на список вопросов

		<p>торговых, складских помещений. Гигиенические требования к освещению и вентиляции. Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания. Правила уборки помещений, требования к уборочному инвентарю.</p> <p>Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление оборудования, инвентаря, посуды, тары. Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиеническая необходимость. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение.</p>	
11	Санитарные требования к содержанию предприятий общественного питания	<p>Санитарные требования к материалу, идущему на изготовление оборудования, инвентаря, посуды, тары. Понятие о маркировке оборудования, инвентаря, ее гигиеническая необходимость. Санитарные требования к содержанию оборудования, инвентаря, посуды, тары: очистка, мытье, дезинфицирование и хранение.</p>	Выучить конспект
12	Дезинфекция, дезинсекция, дератизация.	<p>Дезинфекция, дезинсекция, дератизация. Моющие и дезинфицирующие средства.</p> <p>Понятие: дезинфекция, дезинсекция, дератизация.</p> <p>Способы и методы дезинфекции. Дезинфицирующие средства, их характеристика, правила применения.</p>	Составить тест
13	Методы проведения дезинсекции, дератизации, дезинфекции.	<p>Значение этих мероприятий в профилактике пищевых заболеваний. Моющие средства: классификация, характеристика, способы приготовления растворов.</p> <p>Применение и хранение растворов моющих средств.</p>	Выучить конспект
14	Тема 2.3. Санитарно-гигиенические требования к пищевым продуктам, их	Санитарные требования к транспортировке, приемке, хранению пищевых продуктов.	Подготовить рефераты

	кулинарной обработке и реализации	Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов и кулинарной продукции. Правила перевозки продуктов. Санитарный паспорт на транспортные средства. Санитарные требования к приемке продовольственного сырья. Санитарные требования к складским помещениям и их содержанию. Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов.	
15	Санитарные требования к транспорту для перевозки продуктов и кулинарной продукции.	Правила перевозки продуктов. Санитарный паспорт на транспортные средства.	Выучить конспект
16	Санитарные требования к складским помещениям	Санитарные требования к приемке продовольственного сырья. Правила и сроки хранения скоропортящихся продуктов. Санитарно-гигиенические требования к механической кулинарной обработке сырья. Санитарные требования к тепловой обработке продуктов: способы, режим, правила. Санитарно-эпидемиологическое и физиологическое значение кулинарной обработки. Санитарно-гигиенические требования к производству кондитерских изделий. Санитарные требования к хранению и реализации готовых изделий.	Составить кроссворд

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации внеаудиторной работы студентов
учебная дисциплина: «Техническое оснащение и организация рабочего места»
19.01.17 «Повар, кондитер»
1 курс

Составитель: Хоменко И.В.

Пояснительная записка

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями программы по учебной дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места». Учебным планом на изучение дисциплины отводится 58 часов, в том числе самостоятельная внеаудиторная работа – 20 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
I курс			
1	Тема 1.1. Пищеварение	Роль пищи для организма человека. Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ. Основные процессы обмена веществ в организме.	Выучить конспект
2	Тема 1.2. Роль основных пищевых веществ в структуре питания	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты, биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках. Влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. Жиры: физиологическая роль, растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания, полинасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене	Составить схему «Классификация пищевых веществ» Подготовить сообщения по теме «Жиры, их роль для организма» Подготовить сообщения по теме «

		<p>веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.</p> <p>Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах.</p> <p>Минеральные вещества: значение для организма.</p> <p>Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Водно – солевой обмен. Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Суточные энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценности белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.</p>	Углеводы, их роль для организма»
3	Тема 1.3 Рациональное питание и физиологические основы его организации	Рациональное питание: понятие, нормы, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).	Подготовить презентации
4	Особенности питания людей,	Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и	Подготовить рефераты

	занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов.	физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма. Особенности режима питания детей и подростков. Рационализация питания населения России – важная социально – экономическая и гигиеническая проблема. Взаимосвязь здоровья и питания (проблема курения, избыточного веса, потребления алкоголя). Современные взгляды на проблемы рационального питания (традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, «модные диеты») Методика составления рационов питания.	
5	Тема 2.1. Введение	Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенность пищевых продуктов, как сырья для производства продуктов питания. Общая классификация продовольственного сырья или пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.	Выучить конспект
6	Тема 2.2 Оценка качества продовольствен	Качество: понятие, свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырье для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде деление свойств продовольственных товаров на две	Выучить конспект

	ных товаров	<p>группы: потребительские и технологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке к производству и в производстве. Изменение показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых свойств, в том числе готовность к потреблению. Методы оценки качества: физико – химический, органолептический, микробиологический. Сущность и значение каждого метода.</p>	
7	<p>Тема 2.3 Хранение, упаковка, транспортирование и реализация продовольственных товаров</p>	<p>Хранение продовольственных товаров. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, факторы их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно – гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов, по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение, правила, принципы и способы.</p> <p>Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Срок годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности.</p> <p>Упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров.</p>	Выучить конспект
8	<p>Тема 3.1 Зерномучные товары</p>	<p>Значение в питании. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность подгрупп зерномучных товаров.</p>	Выучить конспект
9	<p>Тема 3.2 Флодоовощные</p>	<p>Значение в питании. Свежие овощи, свежие плоды: классификация, характеристика ассортимента, требования к</p>	Выучить конспект

	товары	качеству, использование в кулинарии. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Квашеные овощи. Соленые. Овощные и плодовоовощные консервы. Сушеные плоды, овощи. Овощные и плодовоовощные порошки. Быстрозамороженные овощи, плоды, ягоды, грибы.	
10	Тема 3.3 Вкусовые товары	Значение вкусовых товаров в питании. Характеристика ассортимента вкусовых товаров общего действия и местного действия.	Выучить конспект
11	Тема 3.4 Кондитерские товары	Значение в питании кондитерских изделий. Классификация, пищевая ценность, характеристика ассортимента подгрупп кондитерских изделий.	Выучить конспект
12	Тема 3.5 Пищевые жиры	Растительные масла: пищевая ценность, способы получения, классификация, требования к качеству, хранение, использование. Маргарин: химический состав, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, использование. Животные топленые жиры: производство, виды характеристика, требования к качеству, хранение, использование. Кулинарные жиры: сырье, производство, требование к качеству, хранение, использование.	Выучить конспект Подготовить сообщение по теме « Молочные товары»
13	Тема 3.6 Молочные товары	Значение молока и молочных продуктов в рациональном питании населения. Характеристика ассортимента молока и продуктов его переработки	Выучить конспект

14	Тема 3.7 Мясо и мясные продукты.	Перспективы развития мясной промышленности. Значение мясопродуктов в рациональном питании населения. Химический состав, пищевая ценность, классификация мяса. Характеристика мяса отдельных видов животных. Характеристика мяса птицы.	Выучить конспект
15	Тема 3.8 Яйца и яичные продукты	Значение в питании. Яйцо. Строение, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Упаковка, хранение, использование в кулинарии. Яйцепродукты. Мороженные яичные продукты, яичные порошки. Краткая характеристика.	Выучить конспект
16	Тема 3.9 Рыбные товары	Перспективы развития рыбной промышленности. Значение рыбы в рациональном питании. Основные семейства промысловых рыб. Характеристика рыбы и продуктов ее переработки	Выучить конспект
17	Тема 3.10 Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.	Дрожжи. Разрыхлители. Значение, виды, краткая характеристика, использование в кулинарии. Желирующие вещества. Пищевые красители. Ароматизаторы.	Составить тест
18	Тема 1.1. Пищеварение	Роль пищи для организма человека. Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов,	Выучить конспект

		<p>конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ. Основные процессы обмена веществ в организме.</p>	
19	<p>Тема 1. 2. Роль основных пищевых веществ в структуре питания</p>	<p>Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания.</p> <p>Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты, биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках. Влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма.</p> <p>Жиры: физиологическая роль, растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания, полинасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека.</p> <p>Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.</p> <p>Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и</p>	<p>Составить схему «Классификация пищевых веществ»</p> <p>Подготовить сообщения по теме «Жиры, их роль для организма»</p> <p>Подготовить сообщения по теме «Углеводы, их роль для организма»</p>

		<p>жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах.</p> <p>Минеральные вещества: значение для организма.</p> <p>Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Водно – солевой обмен. Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Суточные энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценности белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.</p>	
20	<p>Тема 1.3</p> <p>Рациональное питание и физиологические основы его организации</p>	<p>Рациональное питание: понятие, нормы, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).</p>	<p>Подготовить презентации</p>
21	<p>Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов.</p>	<p>Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Физиологические особенности детей и подростков. Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма. Особенности режима питания детей и подростков. Рационализация питания населения России – важнейшая социально – экономическая и гигиеническая проблема.</p>	<p>Подготовить рефераты</p>

	<p>Взаимосвязь здоровья и питания (проблема курения, избыточного веса, потребления алкоголя). Современные взгляды на проблемы рационального питания (традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, «модные диеты»)</p> <p>Методика составления рационов питания.</p>	
--	--	--

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

Методические рекомендации
по организации внеаудиторной работы студентов
учебная дисциплина: «Физиология питания с основами товароведения»
19.01.17 «Повар, кондитер»
1 курс

Составитель: Хоменко И.В.

Пояснительная записка

Самостоятельная внеаудиторная работа студентов предусмотрена Федеральным государственным образовательным стандартом по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер»

Она направлена на повышение качества подготовки компетентного конкурентоспособного специалиста, приспособленного к самостоятельной профессионально-ориентированной деятельности на основе сформированных знаний, умений, опыта, общих и профессиональных компетенций.

Настоящие методические рекомендации составлены в соответствии с требованиями программы по учебной дисциплине «Физиология питания с основами товароведения». Учебным планом на изучение дисциплины отводится 49 часов, в том числе самостоятельная внеаудиторная работа – 15 часов.

Выполнение самостоятельной внеаудиторной работы способствует:

- активизации умственной деятельности и самостоятельному усвоению знаний;
- выработке профессиональных умений и навыков;
- формированию общих и профессиональных компетенций;
- развитию познавательных и творческих способностей личности;
- побуждению к научно-исследовательской работе;

В «Методических рекомендациях» даны задания для самостоятельной внеаудиторной работы по изучаемым темам, рекомендации по выполнению каждого вида заданий.

Контроль выполненных заданий осуществляется на учебных занятиях. За каждое выполненное задание выставляется оценка в журнал.

Содержание самостоятельной работы

№	Тема	Содержание темы	Задания для самостоятельной работы
I курс			
1	Тема 1.1. Пищеварение	Роль пищи для организма человека. Сущность, строение пищеварительной системы. Роль пищеварительных ферментов, условия, влияющие на их активность. Особенности переваривания белков, жиров и углеводов, конечные продукты переваривания. Понятие об усвояемости основных пищевых веществ. Основные процессы обмена веществ в организме.	Выучить конспект
2	Тема 1. 2. Роль основных пищевых веществ в структуре питания	Состав, физиологическое значение, энергетическая и пищевая ценность различных продуктов питания. Белки: физиологическая роль, аминокислотный состав, заменимые и незаменимые аминокислоты, биологическая ценность белков животного и растительного происхождения, их правильное соотношение в рационе питания. Понятие об азотистом балансе. Потребность организма в белках. Влияние избытка и недостатка белков на жизнедеятельность организма. Жиры: физиологическая роль, растительные и животные жиры, их состав и биологическая ценность, соотношение в суточном рационе питания, полинасыщенные жирные кислоты, их роль в нормализации жирового обмена. Жироподобные вещества, их значение. Современные представления о роли холестерина. Потребность организма в жирах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ. Продукты окисления жиров, их влияние на здоровье человека. Углеводы: физиологическая роль. Простые и сложные углеводы, их источники для организма, участие в обмене	Составить схему «Классификация пищевых веществ» Подготовить сообщения по теме «Жиры, их роль для организма»

		<p>веществ, соотношение в суточном рационе. Роль пищевых волокон. Нервная и эндокринная регуляция углеводного обмена. Потребность организма в углеводах, влияние их избытка и недостатка на обмен веществ.</p> <p>Витамины. Современные представления о роли витаминов в организме человека. Понятие об авитаминозах, гиповитаминозах, гипервитаминозах. Физиологическая характеристика основных водорастворимых и жирорастворимых витаминов, витаминоподобных веществ. Потребность организма в витаминах.</p> <p>Минеральные вещества: значение для организма.</p> <p>Физиологическая роль важнейших макро- и микроэлементов, источники, суточная потребность организма. Водно – солевой обмен. Вода: физиологическая роль. Вода как источник минеральных веществ. Водный баланс. Особенности питьевого режима в условиях жаркого климата и в горячих цехах. Обмен веществ и энергии. Ассимиляция и диссимиляция. Суточные энергозатраты человека, их зависимость от пола, возраста, физической нагрузки. Понятие о калорийности пищи, энергетическая ценности белков, жиров, углеводов. Энергетический баланс организма.</p>	Подготовить сообщения по теме « Углеводы, их роль для организма»
3	Тема 1.3 Рациональное питание и физиологические основы его организации	Рациональное питание: понятие, нормы, основные принципы (учет физиологических особенностей организма, сбалансированность пищевых веществ, разнообразие пищи).	Подготовить презентации
4	Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов.	Особенности питания людей, занятых умственным трудом, пожилых людей, студентов. Порядок составления и физиологическая оценка меню для разных групп взрослого населения. Физиологические особенности детей и подростков.	Подготовить рефераты

		<p>Зависимость физиологических норм потребления белков, жиров, углеводов и калорийности пищи от возраста, пола и массы тела. Качественный подбор продуктов для растущего организма. Особенности режима питания детей и подростков. Рационализация питания населения России – важнейшая социально – экономическая и гигиеническая проблема. Взаимосвязь здоровья и питания (проблема курения, избыточного веса, потребления алкоголя). Современные взгляды на проблемы рационального питания (традиции вегетарианства, учение о раздельном питании, «модные диеты»)</p> <p>Методика составления рационов питания.</p>	
5	<p>Тема 2.1. Введение</p>	<p>Ключевые понятия: товароведение, продовольственное сырье, пищевые продукты, продовольственные товары. Их назначение, общность и различия признаков. Особенность пищевых продуктов, как сырья для производства продуктов питания. Общая классификация продовольственного сырья или пищевых продуктов на группы. Классификационные признаки. Классификация продовольственных товаров по использованию в предприятиях общественного питания: продовольственное сырье для получения продукции собственного приготовления и пищевые продукты, реализуемые потребителю без существенной обработки.</p>	<p>Выучить конспект</p>
6	<p>Тема 2.2 Оценка качества продовольственных товаров</p>	<p>Качество: понятие, свойства и показатели, характеризующие качество продовольственных товаров как сырье для общественного питания и продуктов, реализуемых в готовом виде деление свойств продовольственных товаров на две группы: потребительские и технологические. Значимость этих групп показателей при приемке сырья по качеству, подготовке</p>	<p>Выучить конспект</p>

		к производству и в производстве. Изменение показателей качества при разных способах технологической обработки сырья, их влияние на формирование новых свойств, в том числе готовность к потреблению. Методы оценки качества: физико – химический, органолептический, микробиологический. Сущность и значение каждого метода.	
7	Тема 2.3 Хранение, упаковка, транспортирование и реализация продовольственных товаров	Хранение продовольственных товаров. Условия и сроки хранения продовольственного сырья и товаров. Условия хранения: понятие, факторы их определяющие. Краткая характеристика показателей климатического и санитарно – гигиенического режимов хранения, их влияние на сохранение качества и количества продуктов. Классификация пищевых продуктов, по требованиям к оптимальным температурному и влажностному режиму. Размещение на хранение, правила, принципы и способы. Методы хранения: понятие, их классификация по способам регулирования факторов хранения. Срок годности и хранения: виды, влияние на качество. Классификация пищевых продуктов по срокам годности. Упаковка, транспортирование и реализация различных видов продовольственных товаров.	Выучить конспект
8	Тема 3.1 Зерномучные товары	Значение в питании. Классификация и ассортимент зерномучных товаров. Состав и пищевая ценность подгрупп зерномучных товаров.	Выучить конспект
9	Тема 3.2 Флодоовощные товары	Значение в питании. Свежие овощи, свежие плоды: классификация, характеристика ассортимента, требования к качеству, использование в кулинарии. Продукты переработки плодов и овощей. Классификация по методам консервирования. Квашеные овощи. Соленые. Овощные и	Выучить конспект

		плодовоовощные консервы. Сушеные плоды, овощи. Овощные и плодовоовощные порошки. Быстрозамороженные овощи, плоды, ягоды, грибы.	
10	Тема 3.3 Вкусовые товары	Значение вкусовых товаров в питании. Характеристика ассортимента вкусовых товаров общего действия и местного действия.	Выучить конспект
11	Тема 3.4 Кондитерские товары	Значение в питании кондитерских изделий. Классификация, пищевая ценность, характеристика ассортимента подгрупп кондитерских изделий.	Выучить конспект
12	Тема 3.5 Пищевые жиры	Растительные масла: пищевая ценность, способы получения, классификация, требования к качеству, хранение, использование. Маргарин: химический состав, сырье, производство, классификация, ассортимент, требования к качеству, использование. Животные топленые жиры: производство, виды характеристика, требования к качеству, хранение, использование. Кулинарные жиры: сырье, производство, требование к качеству, хранение, использование.	Выучить конспект Подготовить сообщение по теме « Молочные товары»
13	Тема 3.6 Молочные товары	Значение молока и молочных продуктов в рациональном питании населения. Характеристика ассортимента молока и продуктов его переработки	Выучить конспект
14	Тема 3.7 Мясо и мясные продукты.	Перспективы развития мясной промышленности. Значение мясопродуктов в рациональном питании населения. Химический состав, пищевая ценность, классификация мяса. Характеристика мяса отдельных видов животных. Характеристика мяса птицы.	Выучить конспект

15	Тема 3.8 Яйца и яичные продукты	Значение в питании. Яйцо. Строение, химический состав и пищевая ценность. Классификация яиц. Упаковка, хранение, использование в кулинарии. Яйцепродукты. Мороженные яичные продукты, яичные порошки. Краткая характеристика.	Выучить конспект
16	Тема 3.9 Рыбные товары	Перспективы развития рыбной промышленности. Значение рыбы в рациональном питании. Основные семейства промысловых рыб. Характеристика рыбы и продуктов ее переработки	Выучить конспект
17	Тема 3.10 Вспомогательные материалы для производства кулинарных и мучных кондитерских изделий.	Дрожжи. Разрыхлители. Значение, виды, краткая характеристика, использование в кулинарии. Желирующие вещества. Пищевые красители. Ароматизаторы.	Составить тест

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению лабораторных работ
учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в
пищевом производстве»
для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Составитель: И.В. Хоменко

Перечень лабораторных работ

№	Тема практической работы	Количество часов
1	Устройство микроскопа и правила работы с ним.	2
2	Ознакомление с оборудованием и принадлежностями микробиологической лаборатории	2

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению практических работ
учебная дисциплина «Основы исследовательской деятельности»
для профессии: 19.01.17 Повар, кондитер

Составитель: И.В. Хоменко

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических заданий по дисциплине «Основы исследовательской деятельности» разработаны в помощь студентам для самостоятельного выполнения ими практических работ и подготовки к семинарским занятиям, предусмотренных рабочей программой.

Практические занятия проводятся после изучения соответствующих разделов и тем учебной дисциплины. Работы выполняются по индивидуальным заданиям. Так как учебная дисциплина имеет прикладной характер, то выполнение студентами практических работ позволяет им понять, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Целью практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков.

Методические рекомендации по каждой практической работе имеют теоретическую часть, с необходимыми для выполнения работы, формулами, пояснениями, таблицами; алгоритм выполнения заданий.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен уметь:**

- применять теоретические знания для решения конкретных практических задач;
- определять объект исследования, формулировать цель, составлять план выполнения исследования;
- осуществлять сбор, изучение и обработку информации;
- анализировать и обрабатывать результаты исследований и экспериментов;
- формулировать выводы и делать обобщения;
- работать с компьютерными программами при обработке и оформлении результатов исследования.

В результате освоения дисциплины обучающийся **должен знать:**

- методику исследовательской работы (выпускной квалификационной работы);
 - этапы теоретической и экспериментальной научно-исследовательской работы;
 - технику эксперимента и обработку его результатов;
 - способы поиска и накопления необходимой научной информации, ее обработки и оформления результатов;
 - методы научного познания;
 - общую структуру и научный аппарат исследования;
- виды охраняемых документов.

Перечень практических работ

№	Тема практической работы	Количество часов
1	«Составление докладов на выбранные темы»	2
2	«Написание рефератов на выбранные темы»	2
3	«Написание рецензии на статью из журнала»	2
4	«Сравнительный анализ изученных способов представления результатов исследовательской деятельности»	2
5	«Выбор темы учебно-исследовательской работы. Постановка цели, задач, гипотезы»	3
6	«Организация и проведение исследовательской части работы. Представление отчета»	2
7	«Демонстрация текста учебно-исследовательской работы»	2
8	«Публичное выступление»	2

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению практических работ
учебная дисциплина «Техническое оснащение и организация рабочего
места»
для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Составитель: И.В. Хоменко

Содержание

Пояснительная записка

Перечень практических работ

Практическое занятие № 1 Универсальные приводы

Практическое занятие №2 Картофелеочистительная машина

Практическое занятие №3 Машина для нарезки сырых и вареных овощей

Практическое занятие № 4 Мясорубка МИМ-82

Практическое занятие №5 Тестомесильная машина. Тестораскаточная машина. Хлеборезка.

Практическое занятие №6 Электрические пищеварочные котлы

Практическое занятие №7 Пароварочные шкафы

Практическое занятие №8 Сковороды электрические

Практическое занятие №9 Фритюрница ФЭСМ-20

Практическое занятие №10 Шкафы жарочные и пекарные

Практическое занятие №11 Электрические и газовые кипятильники, водонагреватели

Практическое занятие №12 Плиты электрические, электрические секционномодулированные

Практическое занятие №13 Мармиты

Практическое занятие №14 Раздаточные стойки и линии самообслуживания

Практическое занятие №15 Компрессорная холодильная машина.

Практическое занятие №16 Организация рабочего места повара в овощном цехе. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.

Практическое занятие №17. Организация рабочего места повара в мясном и рыбном цехе. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.

Практическое занятие №18. Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего цеха.

Практическое занятие №19. Организация рабочего места повара в холодном цехе Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.

Практическое занятие №20. Организация рабочего места кондитера в кондитерском цехе. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.

Список литературы

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических заданий по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места», разработаны в помощь студентам для самостоятельного выполнения ими практических работ и подготовки к семинарским занятиям, предусмотренных рабочей программой.

Практические занятия проводятся после изучения соответствующих разделов и тем учебной дисциплины. Так как учебная дисциплина имеет прикладной характер, то выполнение студентами практических работ позволяет им понять, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Целью практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков.

Методические рекомендации по каждой практической работе имеют теоретическую часть, с необходимыми для выполнения работы пояснениями, таблицами, алгоритм выполнения заданий.

В результате выполнения практических работ студент должен **уметь:**

- организовывать рабочее место в соответствии с видами изготавливаемых блюд;
- подбирать необходимое технологическое оборудование и производственный инвентарь;
- обслуживать основное технологическое оборудование и производственный инвентарь кулинарного и кондитерского производства;
- производить мелкий ремонт основного технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства;
- проводить отпуск готовой кулинарной продукции в соответствии с Правилами оказания услуг общественного питания.

Перечень практических работ

№	Тема практической работы	Количество часов
1	Универсальные приводы	1
2	Картофелеочистительная машина	1
3	Машина для нарезки сырых и вареных овощей	1
4	Мясорубка МИМ-82	1
5	Тестомесильная машина. Тестораскаточная машина. Хлеборезка.	1
6	Электрические пищеварочные котлы	1
7	Пароварочные шкафы	1

8	Сковороды электрические	1
9	Фритюрница ФЭСМ-20	1
10	Шкафы жарочные и пекарные	1
11	Электрические и газовые кипятильники, водонагреватели	1
12	Плиты электрические, электрические секционномодулированные	1
13	Мармиты	1
14	Раздаточные стойки и линии самообслуживания	1
15	Компрессорная холодильная машина. Холодильные шкафы и камеры.	1
16	Организация рабочего места повара в овощном цехе. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	1
17	Организация рабочего места повара в мясном и рыбном цехе. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	1
18	Организация рабочего места повара в соусном и суповом отделениях горячего цеха.	1
19	Организация рабочего места повара в холодном цехе. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря.	1
20	Организация рабочего места кондитера в кондитерском цехе. Подборка необходимого технологического оборудования и производственного инвентаря	1

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению практических работ
учебная дисциплина «Физиология питания с основами
товароведения продовольственных товаров»
для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Составитель: И.В. Хоменко

Содержание

Пояснительная записка
Перечень практических работ
Практическая работа № 1
Список литературы

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических заданий по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», разработаны в помощь студентам для самостоятельного выполнения ими практических работ и подготовки к семинарским занятиям, предусмотренных рабочей программой.

Практические занятия проводятся после изучения соответствующих разделов и тем учебной дисциплины. Работы выполняются по индивидуальным заданиям. Так как учебная дисциплина имеет прикладной характер, то выполнение студентами практических работ позволяет им понять, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Целью практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков.

Методические рекомендации по каждой практической работе имеют теоретическую часть, с необходимыми для выполнения работы, формулами, пояснениями, таблицами; алгоритм выполнения заданий.

В результате выполнения практических работ студент должен **уметь:**
- рассчитывать энергетическую ценность блюд.

Перечень практических работ

№	Тема практической работы	Количество часов
1	Расчет энергетической теоретической ценности продукта	2

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

по выполнению практических работ
учебная дисциплина «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в
пищевом производстве»
для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»

Составитель: И.В. Хоменко

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению практических заданий по дисциплине «Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве», разработаны в помощь студентам для самостоятельного выполнения ими практических работ и подготовки к семинарским занятиям, предусмотренных рабочей программой.

Практические занятия проводятся после изучения соответствующих разделов и тем учебной дисциплины. Работы выполняются по индивидуальным заданиям. Так как учебная дисциплина имеет прикладной характер, то выполнение студентами практических работ позволяет им понять, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Целью практических занятий является закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков.

Методические рекомендации по каждой практической работе имеют теоретическую часть, с необходимыми для выполнения работы, формулами, пояснениями, таблицами; алгоритм выполнения заданий.

В результате выполнения практических работ студент должен **уметь**:
- работать с нормативной документацией предприятий общественного питания:

– применять требования нормативных документов к основным видам продукции (услуг) и процессов.

Перечень практических работ

№	Тема практической работы	Количество часов
1	Работа с нормативно-технической документацией: СанПиН 2.3.6. 1079-01.	6
2	Работа с нормативно-технической документацией: санитарные требования к механической кулинарной обработке продуктов	6

МИНОБРНАУКИ ЧЕЛЯБИНСКОЙ ОБЛАСТИ
государственное бюджетное профессиональное образовательное учреждение
«Южноуральский энергетический техникум»
ГБПОУ ЮЭТ

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

**по выполнению лабораторных работ
учебная дисциплина «Физиология питания с основами
товароведения продовольственных товаров»
для профессии: 19.01.17 «Повар, кондитер»**

Составитель: И.В. Хоменко

Пояснительная записка

Методические рекомендации по выполнению лабораторных работ по дисциплине «Физиология питания с основами товароведения продовольственных товаров», разработаны в помощь студентам для самостоятельного выполнения ими лабораторных работ, предусмотренных рабочей программой.

Лабораторные работы проводятся после изучения соответствующих разделов и тем учебной дисциплины. Так как учебная дисциплина имеет прикладной характер, то выполнение студентами лабораторных работ позволяет им понять, где и когда изучаемые теоретические положения и практические умения могут быть использованы в будущей практической деятельности.

Целью лабораторных работ является закрепление теоретических знаний и приобретение практических умений и навыков.

Методические рекомендации по каждой лабораторной работе имеют теоретическую часть, с необходимыми для выполнения работы, формулами, пояснениями, таблицами; алгоритм выполнения заданий.

В результате выполнения лабораторных работ студент должен **уметь**:
– проводить органолептическую оценку качества пищевых продуктов.

Перечень лабораторных работ

№	Тема практической работы	Количество часов
1	Оценка качества муки по органолептическим показателям	1
2	Оценка качества крупы и макаронных изделий по органолептическим показателям	1
3	Оценка качества пшеничного хлеба по органолептическим показателям	1
4	Оценка качества моркови по стандарту	1
5	Оценка качества картофеля по стандарту	1
6	Оценка качества яблок по стандарту	1
7	Определение товарного сорта чая	1
8	Органолептическая оценка качества соли	1
9	Оценка качества пряников по органолептическим показателям	1
10	Оценка качества растительных масел по органолептическим показателям. Определение товарного сорта маргарина	1
11	Оценка качества питьевого молока по органолептическим и физико-химическим показателям	1

12	Оценка качества мяса по органолептическим показателям	1
13	Оценка качества яиц по органолептическим показателям. Определение степени свежести яиц	1
14	Оценка качества рыбы по органолептическим показателям	1