

МИНИСТЕРСТВО ОБРАЗОВАНИЯ ТУЛЬСКОЙ ОБЛАСТИ
ГПОУ ТО «ДОНСКОЙ ПОЛИТЕХНИЧЕСКИЙ КОЛЛЕДЖ»

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ

**по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы
по ПМ.01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов
для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента»**

Донской, 2018 г

Составитель: Борщ Е.В, мастер п/о ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж».

Рецензент: Шаталова Е.Н. методист ГПОУ ТО "ДПК"

Рассмотрено на заседании предметно-цикловой комиссии дисциплин профессионального цикла отделений «Сфера обслуживания» и «Общественное питание и технология обслуживания»

24.12.20 2018г.

Председатель ПЦК: Есина Г.И.

АННОТАЦИЯ

Автор разработки: Борщ Елена Владимировна, мастер производственного обучения ГПОУ ТО «Донской политехнический колледж» по профессии 43.01.09 «Повар-кондитер» и специальности 19.02.10 «Технология продукции общественного питания».

Внедрение Федеральных государственных образовательных стандартов среднего профессионального образования (ФГОС) предполагает изменение подходов к профессиональному образованию.

В основных образовательных программах направлений подготовки квалифицированных рабочих и служащих особое место отводится организации самостоятельной работы студентов. Самостоятельная работа рассматривается с одной стороны, как форма обучения и вид учебного труда, осуществляемый без непосредственного вмешательства преподавателя, а с другой - как средство вовлечения студентов в самостоятельную познавательную деятельность, средство формирования у них методов её организации. Когда студент сам продумал учебный материал, применил теорию на практике, оценил изученные вопросы, определил своё отношение к ним, усвоенные выводы приобретают личностный смысл, становятся профессиональными убеждениями. В связи с этим возникает необходимость выявления эффективных форм, методов, средств и технологии самостоятельной работы студентов с целью формирования профессиональных компетенций.

Самостоятельная работа студентов - это планируемая, познавательная, организационно и методически направляемая деятельность, осуществляемая без прямой помощи преподавателя для достижения конкретного результата.

Составная часть самостоятельной работы - это индивидуальная деятельность, выполняемая студентом, под руководством и контролем преподавателя за счёт часов, включённых в нагрузку студента (согласно учебному плану).

В помощь студенту для облегчения изучения модуля мною разработаны методические рекомендации по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.

Цель применения данных методических рекомендаций помочь студентам по профессии 43.01.09 Повар, кондитер при изучении ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента» в форме выполнения самостоятельной индивидуальной работы.

Самостоятельная работа студентов по дисциплине имеет следующие задачи:

- развитие интереса к профессиональному модулю;
- формирование опыта творческой деятельности;

В процессе самостоятельной работы студент должен научиться выделять познавательные задачи, выбирать способы их решения, осуществлять контроль правильности достижения поставленной цели, применять теоретические знания в практической работе. В процессе самостоятельной работы студент должен успешно реализовать общие компетенции:

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

ОК 4. Осуществлять поиск, анализ и оценку информации, необходимой для постановки и решения профессиональных задач, профессионального и личного развития.

ОК 5. Использовать информационно-коммуникативные технологии для совершенствования профессиональной деятельности.

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	6
1. Методические рекомендации по работе с литературой	8
2. Методические рекомендации по составлению конспекта	11
3. Методические рекомендации по выполнению реферата, доклада	
4. Методические рекомендации по подготовке сообщения	13
5. Методические рекомендации по подготовке презентации	19
Приложение № 1 Перечень тем для подготовки рефератов и сообщений, презентаций	25
Приложение № 2 Примерные тестовые задания по каждому разделу	27
Приложение № 3 Задачи для самостоятельного решения	35
6. Список рекомендуемой литературы	40

ВВЕДЕНИЕ

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

В современный период востребованы высокий уровень знаний, академическая и социальная мобильность, профессионализм специалистов, готовность к самообразованию и самосовершенствованию. В связи с этим должны измениться подходы к планированию, организации учебно – воспитательной работы, в том числе и самостоятельной работы студентов. Прежде всего, это касается изменения характера и содержания учебного процесса, переноса акцента на самостоятельный вид деятельности, который является не просто самоцелью, а средством достижения глубоких и прочных знаний, инструментом формирования у студентов активности и самостоятельности.

Целью методических рекомендаций является повышение эффективности учебного процесса, через вовлечение в него студента, который из пассивного объекта обучения становится активным субъектом учебного процесса. Из этого следует:

- способность занимать в обучении активную позицию;
- готовность мобилизовать интеллектуальные и волевые усилия для достижения учебных целей;

- умение проектировать, планировать и прогнозировать учебную деятельность;
- привычку инициировать свою познавательную деятельность на основе внутренней положительной мотивации;
- осознание своих потенциальных учебных возможностей и психологическую готовность составить программу действий по саморазвитию.

Виды самостоятельной работы студентов:

Репродуктивная самостоятельная работа – самостоятельное прочтение, просмотр, конспектирование учебной литературы, прослушивание лекций, заучивание, пересказ, запоминание, повторение учебного материала и др.

Познавательно – поисковая самостоятельная работа – подготовка сообщений, докладов, выступлений на семинарских и практических занятиях, подбор литературы по дисциплинарным проблемам, написание рефератов, контрольных, курсовых работ и др.

Творческая самостоятельная работа – написание рефератов, научных статей, участие в научно-исследовательской работе, подготовка дипломной работы (проекта), выполнение специальных заданий и др., участие в студенческих научных конференциях.

Цель изучения ПМ. 01 «Приготовление и подготовка к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий разнообразного ассортимента», заключается в усвоении студентами теоретических знаний и приобретении умений использовать современные информационные технологии в своей профессиональной деятельности.

В результате выполнения самостоятельной работы студенты должны расширить свои знания по основным разделам модуля путем поиска, овладеть навыками сбора, обработки, анализа и систематизации информации.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО РАБОТЕ С ЛИТЕРАТУРОЙ

Важной составляющей самостоятельной внеаудиторной подготовки является работа с литературой ко всем занятиям: семинарским, практическим, при подготовке к зачетам, экзаменам, тестированию, участию в научных конференциях.

Умение работать с литературой означает научиться осмысленно пользоваться источниками.

Существует несколько методов работы с литературой.

Один из них - самый известный - метод повторения: прочитанный текст можно заучить наизусть. Простое повторение воздействует на память механически и поверхностно. Полученные таким путем сведения легко забываются.

Наиболее эффективный метод - метод кодирования: прочитанный текст нужно подвергнуть большей, чем простое заучивание, обработке. Чтобы основательно обработать информацию и закодировать ее для хранения, важно провести целый ряд мыслительных операций: прокомментировать новые данные; оценить их значение; поставить вопросы; сопоставить полученные сведения с ранее известными.

Для улучшения обработки информации очень важно устанавливать осмысленные связи, структурировать новые сведения.

Изучение научной учебной и иной литературы требует ведения рабочих записей.

Форма записей может быть весьма разнообразной: простой или развернутый план, тезисы, цитаты, конспект.

План – первооснова, каркас какой-либо письменной работы, определяющие последовательность изложения материала.

План является наиболее краткой и потому самой доступной и распространенной формой записей содержания исходного источника

информации. По существу, это перечень основных вопросов, рассматриваемых в источнике. План может быть простым и развернутым.

Их отличие состоит в степени детализации содержания и, соответственно, в объеме.

Преимущество плана состоит в следующем.

Во-первых, план позволяет наилучшим образом уяснить логику мысли автора, упрощает понимание главных моментов произведения.

Во-вторых, план позволяет быстро и глубоко проникнуть в сущность построения произведения и, следовательно, гораздо легче ориентироваться в его содержании.

В-третьих, план позволяет – при последующем возвращении к нему – быстрее обычного вспомнить прочитанное.

В-четвертых, с помощью плана гораздо удобнее отыскивать в источнике нужные места, факты, цитаты и т.д.

Выписки - небольшие фрагменты текста (неполные и полные предложения, отделы абзацы, а также дословные и близкие к дословным записи об излагаемых в нем фактах), содержащие в себе квинтэссенцию содержания прочитанного.

Выписки представляют собой более сложную форму записи содержания исходного источника информации. По сути, выписки – не что иное, как цитаты, заимствованные из текста. Выписки позволяют в концентрированной форме и с максимальной точностью воспроизвести в произвольном (чаще последовательном) порядке наиболее важные мысли автора, статистические и даталогические сведения. В отдельных случаях – когда это оправдано с точки зрения продолжения работы над текстом – вполне допустимо заменять цитирование изложением, близким дословному.

Тезисы – сжатое изложение содержания изученного материала в утвердительной (реже опровергающей) форме.

Отличие тезисов от обычных выписок состоит в следующем.

Во-первых, тезисам присуща значительно более высокая степень концентрации материала.

Во-вторых, в тезисах отмечается преобладание выводов над общими рассуждениями.

В-третьих, чаще всего тезисы записываются близко к оригинальному тексту, т.е. без использования прямого цитирования.

Аннотация – краткое изложение основного содержания исходного источника информации, дающее о нем обобщенное представление. К написанию аннотаций прибегают в тех случаях, когда подлинная ценность и пригодность исходного источника информации исполнителю письменной работы окончательно неясна, но в то же время о нем необходимо оставить краткую запись с обобщающей характеристикой. Для указанной цели и используется аннотация.

Резюме – краткая оценка изученного содержания исходного источника информации, полученная, прежде всего, на основе содержащихся в нем выводов. Резюме весьма сходно по своей сути с аннотацией. Однако, в отличие от последней, текст резюме концентрирует в себе данные не из основного содержания исходного источника информации, а из его заключительной части, прежде всего, выводов. Но, как и в случае с аннотацией, резюме излагается своими словами – выдержки из оригинального текста в нем практически не встречаются.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ КОНСПЕКТА

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните в справочной литературе непонятные слова. При записи не забудьте вынести справочные данные на поля конспекта.
2. Выделите главное, составьте план.
3. Кратко сформулируйте основные положения текста, отметьте аргументацию автора.
4. Законспектируйте материал, четко следуя пунктам плана. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами. Записи следует вести четко, ясно.
5. Грамотно записывайте цитаты. Цитируя, учитывайте лаконичность, значимость мысли.

В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли автора книги следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного. Число дополнительных элементов конспекта должно быть логически обоснованным, записи должны распределяться в определенной последовательности, отвечающей логической структуре произведения. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ДОКЛАДА

Доклад – публичное сообщение, представляющее собой развёрнутое изложение определённой темы.

Этапы подготовки доклада:

1. Определение цели доклада.
2. Подбор необходимого материала, определяющего содержание доклада.

3. Составление плана доклада, распределение собранного материала в необходимой логической последовательности.

4. Общее знакомство с литературой и выделение среди источников главного.

5. Уточнение плана, отбор материала к каждому пункту плана.

6. Композиционное оформление доклада.

7. Заучивание, запоминание текста доклада, подготовки тезисов выступления.

8. Выступление с докладом.

9. Обсуждение доклада.

10. Оценивание доклада

Композиционное оформление доклада – это его реальная речевая внешняя структура, в ней отражается соотношение частей выступления по их цели, стилистическим особенностям, по объёму, сочетанию рациональных и эмоциональных моментов, как правило, элементами композиции доклада являются: вступление, определение предмета выступления, изложение (опровержение), заключение.

Вступление помогает обеспечить успех выступления по любой тематике.

Вступление должно содержать:

- название доклада;
- сообщение основной идеи;
- современную оценку предмета изложения;
- краткое перечисление рассматриваемых вопросов;
- интересную для слушателей форму изложения;
- акцентирование оригинальности подхода.

Выступление состоит из следующих частей:

Основная часть, в которой выступающий должен раскрыть суть темы, обычно строится по принципу отчёта. Задача основной части: представить

достаточно данных для того, чтобы слушатели заинтересовались темой и захотели ознакомиться с материалами.

Заключение - это чёткое обобщение и краткие выводы по излагаемой теме.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ СООБЩЕНИЯ

Регламент устного публичного выступления – не более 10 минут.

Искусство устного выступления состоит не только в отличном знании предмета речи, но и в умении преподнести свои мысли и убеждения правильно и упорядоченно, красноречиво и увлекательно.

Любое устное выступление должно удовлетворять *трем основным критериям*, которые в конечном итоге и приводят к успеху: это критерий правильности, т.е. соответствия языковым нормам, критерий смысловой адекватности, т.е. соответствия содержания выступления реальности, и критерий эффективности, т.е. соответствия достигнутых результатов поставленной цели.

Работу по подготовке устного выступления можно разделить на два основных этапа: докоммуникативный этап (подготовка выступления) и коммуникативный этап (взаимодействие с аудиторией).

Работа по подготовке устного выступления начинается с формулировки темы. Лучше всего тему сформулировать таким образом, чтобы ее первое слово обозначало наименование полученного в ходе выполнения проекта научного результата (например, «Технология изготовления...», «Модель развития...», «Система управления...», «Методика выявления...» и пр.). Тема выступления не должна быть перегруженной, нельзя "объять необъятное", охват большого количества вопросов приведет к их беглому перечислению, к декларативности вместо глубокого анализа. Неудачные формулировки - слишком длинные или слишком краткие и общие, очень банальные и скучные, не содержащие проблемы, оторванные от дальнейшего текста и т.д.

Само выступление должно состоять из трех частей – вступления (10-15% общего времени), основной части (60-70%) и заключения (20-25%).

Вступление включает в себя представление авторов (фамилия, имя отчество, при необходимости место учебы/работы, статус), название доклада, расшифровку подзаголовка с целью точного определения содержания выступления, четкое определение стержневой идеи. Стержневая идея проекта понимается как основной тезис, ключевое положение. Стержневая идея дает возможность задать определенную тональность выступлению. Сформулировать основной тезис означает ответить на вопрос, зачем говорить (цель) и о чем говорить (средства достижения цели).

Требования к основному тезису выступления:

- фраза должна утверждать главную мысль и соответствовать цели выступления;
- суждение должно быть кратким, ясным, легко удерживаться в кратковременной памяти;
- мысль должна пониматься однозначно, не заключать в себе противоречия.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ РЕФЕРАТА

Внеаудиторная самостоятельная работа в форме реферата является индивидуальной самостоятельно выполненной работой студента.

Содержание реферата

Реферат, как правило, должен содержать следующие структурные элементы:

1. титульный лист;
2. содержание;
3. введение;
4. основная часть;
5. заключение;

6. список использованных источников;

7. приложения (при необходимости).

Примерный объем в машинописных страницах составляющих реферата представлен в таблице.

Рекомендуемый объем структурных элементов реферата

Наименование частей реферата	Количество страниц
Титульный лист	1
Содержание (с указанием страниц)	1
Введение	2
Основная часть	15-20
Заключение	1-2
Список использованных источников	1-2
Приложения	Без ограничений

В содержании приводятся наименования структурных частей реферата, глав и параграфов его основной части с указанием номера страницы, с которой начинается соответствующая часть, глава, параграф.

Во введении дается общая характеристика реферата:

- обосновывается актуальность выбранной темы;
- определяется цель работы и задачи, подлежащие решению для её достижения;
- описываются объект и предмет исследования, информационная база исследования;
- кратко характеризуется структура реферата по главам.

Основная часть должна содержать материал, необходимый для достижения поставленной цели и задач, решаемых в процессе выполнения реферата. Она включает 2-3 главы, каждая из которых, в свою очередь, делится на 2-3 параграфа. Содержание основной части должно точно

соответствовать теме проекта и полностью её раскрывать. Главы и параграфы реферата должны раскрывать описание решения поставленных во введении задач. Поэтому заголовки глав и параграфов, как правило, должны соответствовать по своей сути формулировкам задач реферата. Заголовка "ОСНОВНАЯ ЧАСТЬ" в содержании реферата быть не должно.

Главы основной части реферата могут носить теоретический, методологический и аналитический характер.

Обязательным для реферата является логическая связь между главами и последовательное развитие основной темы на протяжении всей работы, самостоятельное изложение материала, аргументированность выводов. Также обязательным является наличие в основной части реферата ссылок на использованные источники.

Изложение необходимо вести от третьего лица («Автор полагает...») либо использовать безличные конструкции и неопределенно-личные предложения («На втором этапе исследуются следующие подходы...», «Проведенное исследование позволило доказать...» и т.п.).

В заключении логически последовательно излагаются выводы, к которым пришел студент в результате выполнения реферата. Заключение должно кратко характеризовать решение всех поставленных во введении задач и достижение цели реферата.

Список использованных источников является составной частью работы и отражает степень изученности рассматриваемой проблемы. Количество источников в списке определяется студентом самостоятельно, для реферата их рекомендуемое количество от 10 до 20. При этом в списке обязательно должны присутствовать источники, изданные в последние 3 года, а также ныне действующие нормативно-правовые акты, регулирующие отношения, рассматриваемые в реферате.

В приложения следует относить вспомогательный материал, который при включении в основную часть работы загромождает текст (таблицы вспомогательных данных, инструкции, методики, формы документов и т.п.)

Оформление реферата

При выполнении внеаудиторной самостоятельной работы в виде реферата необходимо соблюдать следующие требования:

- на одной стороне листа белой бумаги формата А-4 (210×297);
- размер шрифта-14; Times New Roman, цвет – черный;
- междустрочный интервал – полуторный в основном тексте, одинарный в подстрочных сносках;
- поля на странице – размер левого поля – 3см, правого- 1 см, верхнего- 2см, нижнего-2см., правое – 1 см;
- красная строка – 1,25 см;
- отформатировано по ширине листа;
- на первой странице необходимо изложить план (содержание) работы;
- в конце работы необходимо указать источники использованной литературы;
- нумерация страниц текста – арабскими цифрами внизу посередине.

Список использованных источников должен формироваться в алфавитном порядке по фамилии авторов. Литература обычно группируется в списке в такой последовательности:

1. законодательные и нормативно-методические документы и материалы;
2. специальная научная отечественная и зарубежная литература (монографии, учебники, научные статьи и т.п.);
3. статистические, инструктивные и отчетные материалы предприятий, организаций и учреждений.

Включенная в список литература нумеруется сплошным порядком от первого до последнего названия.

По каждому литературному источнику указывается: автор (или группа авторов), полное название книги или статьи, место и наименование издательства (для книг и брошюр), год издания; для журнальных статей указывается наименование журнала, год выпуска и номер. По сборникам

трудов (статей) указывается автор статьи, ее название и далее название книги (сборника) и ее выходные данные.

Приложения следует оформлять как продолжение реферата на его последующих страницах.

Каждое приложение должно начинаться с новой страницы. Вверху страницы справа указывается слово "Приложение" и его номер. Приложение должно иметь заголовок, который располагается по центру листа отдельной строкой и печатается прописными буквами.

Приложения следует нумеровать порядковой нумерацией арабскими цифрами.

На все приложения в тексте работы должны быть ссылки. Располагать приложения следует в порядке появления ссылок на них в тексте.

Критерии оценки реферата

Срок сдачи готового реферата определяется утвержденным графиком.

В случае отрицательного заключения преподавателя студент обязан доработать или переработать реферат. Срок доработки реферата устанавливается руководителем с учетом сущности замечаний и объема необходимой доработки.

Реферат оценивается по системе:

Оценка "отлично" выставляется за реферат, который носит исследовательский характер, содержит грамотно изложенный материал, с соответствующими обоснованными выводами.

Оценка "хорошо" выставляется за грамотно выполненный во всех отношениях реферат при наличии небольших недочетов в его содержании или оформлении.

Оценка "удовлетворительно" выставляется за реферат, который удовлетворяет всем предъявляемым требованиям, но отличается поверхностностью, в нем просматривается непоследовательность изложения материала, представлены необоснованные выводы.

Оценка "неудовлетворительно" выставляется за реферат, который не носит исследовательского характера, не содержит анализа источников и подходов по выбранной теме, выводы носят декларативный характер.

Студент, не представивший в установленный срок готовый реферат по дисциплине учебного плана или представивший реферат, который был оценен на «неудовлетворительно», считается имеющим академическую задолженность и не допускается к сдаче экзамена по данной дисциплине.

МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПОДГОТОВКЕ ПРЕЗЕНТАЦИИ

Компьютерную презентацию, сопровождающую выступление докладчика, удобнее всего подготовить в программе MS Power Point. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов - то есть электронных страничек, занимающих весь экран монитора (без присутствия панелей программы).

Чаще всего демонстрация презентации проецируется на большом экране, реже – раздается собравшимся как печатный материал. Количество слайдов адекватно содержанию и продолжительности выступления (например, для 5-минутного выступления рекомендуется использовать не более 10 слайдов).

На первом слайде обязательно представляется тема выступления и сведения об авторах. Следующие слайды можно подготовить, используя две различные стратегии их подготовки:

1 стратегия: на слайды выносятся опорный конспект выступления и ключевые слова с тем, чтобы пользоваться ими как планом для выступления.

В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- объем текста на слайде – не больше 7 строк;
- аркированный/нумерованный список содержит не более 7 элементов;
- отсутствуют знаки пунктуации в конце строк в маркированных и нумерованных списках;

- значимая информация выделяется с помощью цвета, кегля, эффектов анимации.

Особо внимательно необходимо проверить текст на отсутствие ошибок и опечаток. Основная ошибка при выборе данной стратегии состоит в том, что выступающие заменяют свою речь чтением текста со слайдов.

2 стратегия: на слайды помещается фактический материал (таблицы, графики, фотографии и пр.), который является уместным и достаточным средством наглядности, помогает в раскрытии стержневой идеи выступления. В этом случае к слайдам предъявляются следующие требования:

- выбранные средства визуализации информации (таблицы, схемы, графики и т. д.) соответствуют содержанию;

- использованы иллюстрации хорошего качества (высокого разрешения), с четким изображением (как правило, никто из присутствующих не заинтересован вчитываться в текст на ваших слайдах и всматриваться в мелкие иллюстрации);

Максимальное количество графической информации на одном слайде – 2 рисунка (фотографии, схемы и т.д.) с текстовыми комментариями (не более 2 строк к каждому). Наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана.

Основная ошибка при выборе данной стратегии – «соревнование» со своим иллюстративным материалов (аудитории не предоставляется достаточно времени, чтобы воспринять материал на слайдах). Обычный слайд, без эффектов анимации должен демонстрироваться на экране не менее 10 - 15 секунд. За меньшее время присутствующие не успеет осознать содержание слайда. Если какая-то картинка появилась на 5 секунд, а потом тут же сменилась другой, то аудитория будет считать, что докладчик ее подгоняет. Обратного (позитивного) эффекта можно достигнуть, если докладчик пролистывает множество слайдов со сложными таблицами и диаграммами, говоря при этом «Вот тут приведен разного

рода вспомогательный материал, но я его хочу пропустить, чтобы не перегружать выступление подробностями». Правда, такой прием делать в начале и в конце презентации – рискованно, оптимальный вариант – в середине выступления.

Если на слайде приводится сложная диаграмма, ее необходимо предварить вводными словами (например, «На этой диаграмме приводятся то-то и то-то, зеленым отмечены показатели А, синим – показатели Б»), с тем, чтобы дать время аудитории на ее рассмотрение, а только затем приступать к ее обсуждению. Каждый слайд, в среднем должен находиться на экране не меньше 40 – 60 секунд (без учета времени на случайно возникшее обсуждение). В связи с этим лучше настроить презентацию не на автоматический показ, а на смену слайдов самим докладчиком.

Особо тщательно необходимо отнестись к оформлению презентации. Для всех слайдов презентации по возможности необходимо использовать один и тот же шаблон оформления, кегль – для заголовков - не меньше 24 пунктов, для информации - для информации не менее 18. В презентациях не принято ставить переносы в словах.

Подумайте, не отвлекайте ли вы слушателей своей же презентацией? Яркие краски, сложные цветные построения, излишняя анимация, выпрыгивающий текст или иллюстрация — не самое лучшее дополнение к научному докладу. Также нежелательны звуковые эффекты в ходе демонстрации презентации. Наилучшими являются контрастные цвета фона и текста (белый фон – черный текст; темно-синий фон – светло-желтый текст и т. д.). Лучше не смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Рекомендуется не злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже).

Неконтрастные слайды будут смотреться тусклыми и невыразительными, особенно в светлых аудиториях. Для лучшей ориентации в презентации по ходу выступления лучше пронумеровать слайды. Желательно, чтобы на слайдах оставались поля, не менее 1 см с

каждой стороны. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями). Использовать встроенные эффекты анимации можно только, когда без этого не обойтись (например, последовательное появление элементов диаграммы). Для акцентирования внимания на какой-то конкретной информации слайда можно воспользоваться лазерной указкой.

Диаграммы готовятся с использованием мастера диаграмм табличного процессора MS Excel. Для ввода числовых данных используется числовой формат с разделителем групп разрядов. Если данные (подписи данных) являются дробными числами, то число отображаемых десятичных знаков должно быть одинаково для всей группы этих данных (всего ряда подписей данных). Данные и подписи не должны накладываться друг на друга и сливаться с графическими элементами диаграммы. Структурные диаграммы готовятся при помощи стандартных средств рисования пакета MS Office. Если при форматировании слайда есть необходимость пропорционально уменьшить размер диаграммы, то размер шрифтов реквизитов должен быть увеличен с таким расчетом, чтобы реальное отображение объектов диаграммы соответствовало значениям, указанным в таблице. В таблицах не должно быть более 4 строк и 4 столбцов — в противном случае данные в таблице будет просто невозможно увидеть. Ячейки с названиями строк и столбцов и наиболее значимые данные рекомендуется выделять цветом.

Табличная информация вставляется в материалы как таблица текстового процессора MS Word или табличного процессора MS Excel. При вставке таблицы как объекта и пропорциональном изменении ее размера реальный отображаемый размер шрифта должен быть не менее 18 pt. Таблицы и диаграммы размещаются на светлом или белом фоне.

Если Вы предпочитаете воспользоваться помощью оператора (что тоже возможно), а не листать слайды самостоятельно, очень полезно предусмотреть ссылки на слайды в тексте доклада ("Следующий слайд, пожалуйста...").

Заключительный слайд презентации, содержащий текст «Спасибо за внимание» или «Конец», вряд ли приемлем для презентации, сопровождающей публичное выступление, поскольку завершение показа слайдов еще не является завершением выступления. Кроме того, такие слайды, так же как и слайд «Вопросы?», дублируют устное сообщение. Оптимальным вариантом представляется повторение первого слайда в конце презентации, поскольку это дает возможность еще раз напомнить слушателям тему выступления и имя докладчика и либо перейти к вопросам, либо завершить выступление.

Для показа файл презентации необходимо сохранить в формате «Демонстрация PowerPoint» (Файл — Сохранить как — Тип файла — Демонстрация PowerPoint). В этом случае презентация автоматически открывается в режиме полноэкранного показа (slideshow) и слушатели избавлены как от вида рабочего окна программы PowerPoint, так и от потерь времени в начале показа презентации.

После подготовки презентации полезно проконтролировать себя вопросами:

- удалось ли достичь конечной цели презентации (что удалось определить, объяснить, предложить или продемонстрировать с помощью нее?);
- к каким особенностям объекта презентации удалось привлечь внимание аудитории?
- не отвлекает ли созданная презентация от устного выступления?

После подготовки презентации необходима репетиция выступления.

Критерии оценки презентации

Критерии оценки	Содержание оценки
1. Содержательный критерий	правильный выбор темы, знание предмета и свободное владение текстом, грамотное использование научной терминологии, импровизация, речевой этикет
2. Логический критерий	стройное логико-композиционное построение речи, доказательность, аргументированность

3. Речевой критерий	использование языковых (метафоры, фразеологизмы, пословицы, поговорки и т.д.) и неязыковых (поза, манеры и пр.) средств выразительности; фонетическая организация речи, правильность ударения, четкая дикция, логические ударения и пр.
4. Психологический критерий	взаимодействие с аудиторией (прямая и обратная связь), знание и учет законов восприятия речи, использование различных приемов привлечения и активизации внимания
5. Критерий соблюдения дизайн-эргономических требований к компьютерной презентации	соблюдены требования к первому и последним слайдам, прослеживается обоснованная последовательность слайдов и информации на слайдах, необходимое и достаточное количество фото- и видеоматериалов, учет особенностей восприятия графической (иллюстративной) информации, корректное сочетание фона и графики, дизайн презентации не противоречит ее содержанию, грамотное соотнесение устного выступления и компьютерного сопровождения, общее впечатление от мультимедийной презентации

ПЕРЕЧЕНЬ ТЕМ ДЛЯ НАПИСАНИЯ РЕФЕРАТОВ, СООБЩЕНИЙ,
ПРЕЗЕНТАЦИЙ

Раздел №1 Технологические процессы обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

1. Арбуз: овощ или фрукт?
2. Овощи – максимум пользы.
3. Артишоки в кулинарии.
4. Сладкий и жгучий стручковый перец.
5. Приключения картофеля в странах Европы.
6. Свёкла – королева овощей.
7. Абрикос, урюк, курага, кайса.
8. Пряные травы.
9. Экзотические фрукты (киви, хурма, карамболо, пепино, гуава).
10. Орехи и семечки.
- 11.Целительница – кукуруза.
- 12.Незаслуженно забытый овощ (репа, брюква).

Раздел №2 Технологические процессы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

1. Рыба - универсальная, вкусная и здоровая пища.
- 2.Угощение Нептуна.
- 3.Морские водоросли в кулинарии.
- 4.Красная, черная и искусственная икра.
- 5.Маринады и панировки для рыбы.
- 6.Экзотическая рыба (рыба из тропических вод).
- 7.Консервированная и сушеная рыба.
- 8.Что нужно знать о морепродуктах.
- 9.Двустворчатые брюхоногие моллюски (выбор, хранение, чистка, вскрытие).

Раздел №3 Технологические процессы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

1. О том, что не едят вегетарианцы.
2. Что нужно знать о мясе.
3. Лягушачьи лапки, кусочки крокодила, ноги слона...
4. Смог ли человек без мяса стать человеком.
5. Ассортимент полуфабрикатов из мяса.

Раздел №4 Технологические процессы обработки птицы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

1. Птица и дичь.
2. Что нужно знать о дичи.
3. Маринады, специи, панировки для полуфабрикатов из птицы.
4. Ассортимент полуфабрикатов из фаршированной птицы.
5. Добыча охотника и фантазии повара.
6. Индейки и гуси на праздничном столе.
7. Куры - обрядовая птица.
8. Перепелиные фантазии.
9. Рулеты из птицы и с птицей.

ПРИМЕРНЫЕ ТЕСТОВЫЕ ЗАДАНИЯ

Раздел №1 Технологические процессы обработки овощей и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

Тест №1

1. Форма нарезки картофеля и корнеплодов зависит:

- а) от их кулинарного использования;
- б) способа нарезания (машинный и ручной способ);
- в) их размеров.

2. Какие простые формы нарезки овощей относятся к удлинённым:

- а) соломка, брусочек и ломтик;
- б) соломка, брусочек, долька;
- в) брусочек, кубики, стружка.

3. Каким способом выполняется простая форма нарезки овощей:

- а) только вручную;
- б) вручную и используя овощерезку;
- в) используя только овощерезку.

4. Каким способом выполняется фигурная нарезка овощей:

- а) только вручную;
- б) вручную и используя овощерезку;
- в) используя пуансонную овощерезку.

5. Как маркируют разделочные доски для нарезания и шинковки овощей:

- а) "ОС";
- б) "ОВ" и "ОС";
- в) "ОВ".

6. Зачем перед использованием сульфитированного картофеля его промывают:

- а) для восстановления кулинарных свойств;
- б) для удаления сернистого ангидрида;
- в) для удаления крахмала.

7. Какая машина предназначена для нарезания сырых овощей:

- а) МРОВ-160;
- б) МКП -60;
- в) МРО-50-200.

8.Какой рабочий орган машины МРО-50-200 предназначен для нарезки овощей брусочками:

- а) тёрочный диск;
- б) диск с плоскими ножами и гребёнками;
- в) диск с серповидными ножами.

9.Как называется вращающийся рабочий орган картофелеочистительной машины:

- а) диск с ножами;
- б) абразивные сегменты;
- в) конусообразный диск.

10.С какой целью выполняют сортировку (калибровку) клубней картофеля по размерам:

- а) снижения отходов при машинной очистки картофеля;
- б) снижения времени очистки;
- в) повышения производительности труда.

Раздел №2 Технологические процессы обработки рыбы и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

Тест №2

1.Как размер рыбы влияет на кулинарную обработку рыбы:

- а) от него зависит способ обработки, кулинарное использование рыбы, количество отходов;
- б) влияет только на способ обработки рыбы;
- в) влияет на количество отходов.

2.Какие существуют способы замораживания рыбы:

- а) естественное, искусственное и смешанное;
- б) циркулирующей морской водой, орошением, мелкодроблёным льдом;
- в) быстрое и медленное.

3.Какие дефекты охлаждённой рыбы относятся к недопустимым:

- а) гнилостный запах, отставание мяса от костей;
- б) дряблая консистенция, отставание мяса от костей, гнилостный запах;
- в) дряблая консистенция, сбитость чешуи, кислый запах в жабрах.

4.Каковы причины гниения мяса рыбы:

- а) развитие слизиобразующих бактерий;
- б) действие ферментов;
- в) развитие гнилостных бактерий.

5.К какому семейству относится лещ и карась:

- а) тресковые;

- б) карповые;
- в) сельдевые.

6. Назовите рыб семейства окунёвых:

- а) судак, окунь, ёрш;
- б) судак, налим, ёрш;
- в) окунь, ёрш, сельдь.

7. Какие условия соблюдают при размораживании рыбы с костным скелетом (мелкой):

- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре $10...14^{\circ}\text{C}$ в течение $2...2,5$ ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15°C в течение $4...10$ ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре $10...14^{\circ}\text{C}$ в течение $4...5$ ч.

8. Какие условия соблюдают при размораживании разделанной рыбы с костным скелетом:

- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре $10...14^{\circ}\text{C}$ в течение $2...2,5$ ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15°C в течение $4...10$ ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре $10...14^{\circ}\text{C}$ в течение $4...5$ ч.

9. Какие условия соблюдаются при размораживании осетровых пород рыб:

- а) размораживают в ванной с холодной водой при температуре $10...14^{\circ}\text{C}$ в течение $2...2,5$ ч;
- б) выложенная в один ряд на столах или стеллажах при температуре 15°C в течение $4...10$ ч;
- в) в ванной с холодной водой при температуре $10...14^{\circ}\text{C}$ в течение $4...5$ ч.

10. Какая температура внутри тканей оттаявшей рыбы:

- а) -2°C ;
- б) 2°C ;
- в) 0°C .

Тест №3

1. Как изменяются неполноценные белки рыбы под действием тепловой обработки:

- а) разрушаются;
- б) переход в отвар;
- в) переходят в клейкое вещество глютин.

2. Почему при тепловой обработке рыба размягчается:

- а) происходит денатурация и коагуляция белка;
- б) коллаген переходит в глютин;
- в) вытапливается жир.

3.Каковы условия варки рыбы звеньями:

- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

4.Каковы условия варки рыбы порционными кусками:

- а) куски рыбы укладывают кожей вниз, заливают холодной водой (2 л на 1 кг рыбы);
- б) куски рыбы укладывают в один ряд кожей вверх, заливают горячей водой;
- в) куски рыбы укладывают брюшком вниз, заливают холодной водой.

5.Какой соус используют для приготовления рыбы, запечённой с картофелем по-русски:

- а) томатный;
- б) сметанный;
- в) белый.

6.Какая классификация рыбных блюд наиболее полная:

- а) отварные, припущенные, жареные, запечённые блюда;
- б) жареные, припущенные, запечённые блюда;
- в) отварные, припущенные, жаренные основным способом, во фритюре, запечённые.

7.Какие добавки помогут сохранить форму нежной рыбы при её варке:

- а) уксус столовый, специи и томат-пюре;
- б) уксус столовый, огуречный рассол и лимонная кислота;
- в) лимонная кислота, уксус столовый и соевый соус.

8.Когда снимают пену с поверхности бульона при припускании рыбы:

- а) после закипания;
- б) в процессе варки;
- в) не снимают.

9.Какие гарниры рекомендуют к припущенной рыбе:

- а) картофель отварной, картофельное пюре;
- б) картофель отварной, рис припущенный, картофель пай;
- в) овощи отварные, жареные, каши рассыпчатые.

10.Какие соусы рекомендуют к отварной рыбе:

- а) соус рассол, паровой;
- б) «Польский», «Голландский», томатный;
- в) «Польский», томатный, майонез.

11.Какие полуфабрикаты используют для жаренья основным способом:

- а) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями;
- б) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе с кожей без костей;
- в) в целом виде с головой, порционные куски филе с кожей и костями, филе без кожи и костей.

12.Какие виды панировки используют, подготавливая полуфабрикаты для жаренья основным способом:

- а) мучная, красная сухарная;
- б) красная сухарная, белая хлебная и двойная;
- в) красная сухарная, белая хлебная, мучная, смесь красной сухарной и белой хлебной.

13.Какой признак указывает на готовность рыбы, жаренной основным способом или во фритюре:

- а) образование коричневой корочки на поверхности;
- б) появление пузырьков на поверхности;
- в) уменьшение размеров кусков рыбы.

14.Каким способом подают соус к рыбе, жаренной во фритюре:

- а) только отдельно;
- б) только вместе;
- в) только подлив сбоку.

15.Укажите температурный режим при жаренье рыбы основным способом в жарочном шкафу:

- а) 140...160⁰ С;
- б) 250...280⁰ С;
- в) 120...140⁰С.

Раздел №3 Технологические процессы обработки мяса и приготовление полуфабрикатов для кулинарной продукции

Тест №4

1.Из каких тканей состоит мясо:

- а) мышечной, жировой, соединительной;
- б) мышечной, соединительной, костной;
- в) мышечной, жировой, костной.

2.Какие требования предъявляются к мясу:

- а) мясо должно соответствовать требованиям действующих стандартов и техническим условиям;

- б) мясо должно быть охлажденным или размороженным;
- в) мясо должно быть от здорового скота.

3. Как классифицируют мясо по термическому состоянию:

- а) парное, остывшее, охлажденное, подмороженное, замороженное;
- б) парное, охлажденное, отепленное, замороженное, оттаявшее;
- в) горячее-парное, охлажденное, замороженное, оттаявшее.

4. По каким показателям говядину подразделяют на категории:

- а) по развитию мускулатуры, наличию жировых отложений;
- б) экстерьеру и возрасту скота;
- в) развитию мышечной ткани и экстерьеру.

5. Какое мясо отличается высокой пищевой ценностью и кулинарными достоинствами:

- а) парное;
- б) охлажденное;
- в) остывшее.

6. Какую температуру имеет в толще мышц мороженое мясо:

- а) 0°С;
- б) 4°С;
- в) не выше -6°С.

7. Какие субпродукты относятся к 1 категории:

- а) язык, сердце, мозги, почки, печень, мясо-костный хвост говяжий;
- б) язык, сердце, мозги, печень, селезенка, почки;
- в) язык, сердце, печень, лёгкие, почки, мозги.

8. На какие части разделяют говяжьи полутуши пред обвалкой:

- а) на лопаточную, коробку, поясничную, заднюю;
- б) лопаточную, переднюю, поясничную, заднюю;
- в) лопаточную, переднюю, спинно-рёберную, заднюю.

9. Что такое жиловка и сортировка мяса:

- а) отделение от мяса хрящей, плёнок, кровеносных сосудов и деление его по сортам;
- б) отделение от мяса мелких косточек, соединительной ткани и хрящей;
- в) отделение от мяса мелких костей, соединительной ткани и деление его на три сорта.

10. Укажите цель дефростации:

- а) удобство приготовления полуфабрикатов;
- б) максимальное восстановление первоначальных свойств мяса;
- в) обеззараживание поверхности мяса.

Тест №5

1.Какие отрубы бараньей туши используют для приготовления шашлыков:

- а) поясничный и миньон;
- б) тазобедренный и спинной;
- в) спинной.

2.Какие полуфабрикаты относятся к порционным натуральным:

- а) антрекот и свинина духовая;
- б) гуляш и шашлык;
- в) котлета натуральная, эскалоп и ромштекс.

3.Какие полуфабрикаты готовят из котлетной массы:

- а) котлеты, бифштекс и фрикадельки;
- б) тефтели, биточки и рулет;
- в) котлеты, бефстроганов и поджарка.

4.Какой из предложенных продуктов добавляют в котлетную массу при приготовлении тефтелей из мяса:

- а) варёные рубленые яйца;
- б) зелёный лук;
- в) отварной рис.

5.К каким блюдам подают масло зелёное:

- а) рыба тушёная;
- б) бифштекс;
- в) запеканка картофельная.

6.При какой температуре и как долго хранят мясной фарш:

- а) -2°C не более 8 ч;
- б) $2...4^{\circ}\text{C}$ не более 6 ч;
- в) $10...-1^{\circ}\text{C}$ не более 7 сут.

7.Какой полуфабрикат панируется в муке:

- а) рулет с яйцом;
- б) зразы натуральные⁴
- в) тефтели.

8.К какому блюду подают соус сметанный с хреном:

- а) мясо жареное с гарниром;
- б) язык отварной;
- в) мясо тушёное.

9.Какой полуфабрикат готовят из рубленой массы баранины:

- а) бифштекс;
- б) люля-кебаб;

в) бефстроганов.

10.Какой полуфабрикат готовят из мясной натуральной рубленой массы:

а) фрикадельки;

б) биточки;

в) тефтели.

ЗАДАЧИ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОГО РЕШЕНИЯ

Механическая кулинарная обработка овощей и грибов

1. В столовой имеется проросший чеснок. Допускается ли такой чеснок к использованию? Если да, то, как его можно использовать.
2. На предприятие поступили свежие томаты в вакуумной упаковке. В упаковке есть раздавленные томаты. Как вы поступите в данном случае? Как сохранить их качество?
3. Определите массу отходов, полученных при механической кулинарной обработке 0,756 кг молодого картофеля, если нормативное количество отходов для данного вида продукта составляет 20%.
4. Определите массу нетто очищенного сырого картофеля, полученного массой брутто 125 кг в январе.
5. Определите разницу в количестве отходов в сентябре и марте при холодной обработке 120 кг картофеля.
6. Определите массу нетто моркови, если масса брутто 17,25 кг, а известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 25%.
7. Определите количество отходов при обработке 15,5 кг маслин.
8. Определите количество картофеля, необходимое в октябре для получения 75 кг сырого очищенного картофеля.
9. Определите массу брутто капусты белокачанной свежей, если масса нетто 0,535 кг, а из табличных данных известно, что количество отходов при механической кулинарной обработке составляет 20%.
10. Определите количество отходов при обработке 40 кг свёклы сырой в феврале.
11. Определите массу нетто огурцов солёных, полученных массой брутто 12,5 кг.

12. Определите массу нетто петрушки свежей (зелень), полученной массой брутто 2,5 кг.
13. Отходы при обработке лука составили 48 кг или 16% от массы обработанного лука. Определите, сколько было обработано лука.
14. Определите количество перца сладкого, необходимое для получения 35 кг сырого подготовленного для фарширования.
15. Определите количество отходов при обработке 100 кг моркови в октябре.

Механическая кулинарная обработка рыбы и приготовление блюд из рыбы

1. Определите количество отходов, полученных при обработке на чистое филе 45 кг судака неразделанного.
2. Определите массу нетто осётра с головой при его разделке на звено с кожей и хрящами, если масса брутто 0,862 кг.
3. Определите количество отходов, полученных при обработке на филе с кожей и рёберными костями 32 кг капитан-рыбы неразделанной.
4. Определите массу нетто белуги средних размеров с головой при обработке 120 кг рыбы на порционные куски без кожи и хрящей.
5. Определите массу нетто крабов в собственном соку, если масса брутто 2,65 кг.
6. Определите массу нетто кальмара мороженого обезглавленного (филе), если его массу брутто 66 кг.
7. Сколько потребуется неразделанной стерляди для получения 62 кг рыбы, обработанной на порционные куски с кожей?
8. Определите количество неразделанного карпа для получения 22 кг обработанной рыбы.
9. Определите количество неразделанной щуки (кроме морской) для получения 0,262 кг рыбы, обработанной на не пластованные куски.

10. На предприятие поступила неразделанная нельма в количестве 55 кг. Рассчитать, какое количество жареного филе с кожей и рёберными костями можно приготовить.

11. Рассчитайте, используя 1 колонку Сборника рецептов, массу брутто морского крупного потрошеного обезглавленного окуня для приготовления 75 порций рыбы по-русски.

12. Рассчитайте, используя Сборник рецептов, и сравните количество отходов при холодной обработке 23 кг трески портошенной обезглавленной крупной и такого же количества мелкой рыбы для приготовления рыбы, припущенной в молоке.

13. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 55 порций тельного из рыбы.

14. Какое количество камбалы, жареной во фритюре, можно приготовить из 17 кг камбалы дальневосточной неразделанной?

15. Рассчитайте количество порций жареной рыбы, которое можно приготовить по данным, приведённым в 3 колонке рецептуры №310 Сборника рецептов, при поступлении 50 кг неразделанного среднего карпа.

16. Рассчитайте количество отходов при холодной обработке 24 кг неразделанного мелкого судака для приготовления рыбы, жареной в тесте, по рецептуре №314.

Механическая кулинарная обработка мяса и мясопродуктов, приготовление блюд из мяса

1. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 250 кг говядины 1 категории.

2. На предприятие поступила свиная мясная туша массой 58 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить.

3. Определите количество отходов и потерь при холодной обработке 40 кг баранины 2 категории.
4. На предприятие поступила говяжья туша 1 категории массой 200 кг. Рассчитайте, какое количество натуральных полуфабрикатов и котлетной массы можно приготовить из этого мяса..
5. Определите массу брутто мясной свинины, если при разделке выход мякоти составил 117 кг.
6. При разделке мясной свинины выход мякоти составляет 86%, отходы - 13,5%, потери при разделке - 0,5%. Определите массы мякоти, отходов и потерь, если масса туши 120 кг.
7. На производстве отсутствуют сухари панировочные. Сколько понадобится пшеничного хлеба 1 -го сорта для приготовления 100 порций шницеля натурального рубленого, если на 1 порцию необходимо 20 г сухарей?
8. Какое количество биточков можно приготовить из говяжьей туши 2 категории массой 140 кг, если на 1 порцию необходимо взять 74 г говядины массой нетто?
9. Для приготовления 50 порций шпигованного мяса необходимо взять 15,9 кг лопаточной части баранины. Сколько необходимо разделать для этого баранины 1 категории.
10. Мясной цех вырабатывает 30 кг полуфабрикатов из свинины. Выполнит ли он производственную программу, если в цех поступит 40 кг обрезанной свинины на костях?
11. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени при приготовлении 60 порций рагу из баранины.
12. Рассчитайте закладку соли, специй и зелени для приготовления 100 порций рубленых из кур котлет.
13. Рассчитайте, используя колонку 3 рецептуры №378 Сборника рецептов, сколько порций натуральных котлет можно приготовить из 18 кг свиной корейки (свинина жирная).

14. Рассчитайте, используя колонку 1 рецептуры №373 Сборника рецептов, количество говядины 2 категории для приготовления 120 порций лангета.

СПИСОК РЕКОМЕНДУЕМОЙ ЛИТЕРАТУРЫ

1. Анфимова Н.А. Кулинария учебник для начального проф. образования. 7-е издание, стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2012г
2. Ботов М.И. Елхина В. Д. Голованов О.М. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания» М., «АКАДЕМА» 2011г
3. Золин В.П. «Технологическое оборудование предприятий общественного питания» М., «АКАДЕМА» 2009г
4. Матюхина З.П. Королькова Э.П. Товароведение пищевых продуктов.учебник для начального проф. образования. 3-е издание. стер.- М.: Издательский центр «Академия» 2011г
5. Похлебкин В.В. Кулинарный словарь
6. Самородова И.П Организация и ведение процессов приготовления и подготовки к реализации полуфабрикатов для блюд, кулинарных изделий сложного ассортимента учебник для среднего проф. образования. 2-е издание, стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2018 г
7. Сборник технологических нормативов – Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, под редакцией Марчука Ф.Л.; Комитет Российской федерации по торговле, 1994г
8. Харченко Н.Э. «Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий» М., «АКАДЕМА» 2010г
9. Журналы:
Журнал «Питание и общество» рубрика Кулинарный словарик, «Секреты кулинарии», «Ресторатор», «Гастроном», «Шеф», «Питание и общество» «Трюфель», «Ресторанный бизнес», «Ресторанные ведомости»