ОБЛАСТНОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ АВТОНОМНОЕ ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ «ВАЛУЙСКИЙ ИНДУСТРИАЛЬНЫЙ ТЕХНИКУМ»

Рассмотрено
На заседании ЦМК
Протокол № 7
«11» января 2017 года
Председатель ЦМК
Топычканов Д.Г.

Согласовано
Заместитель директора по УМР
ОГАПОУ «Валуйский индустриальный техникум»
Рябинин А.Н.
«11» января 2017 года

МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ

ДЛЯ ВНЕАУДИТОРНОЙ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

по МДК.07.01.Технология приготовление сладких блюд и напитков

ПМ.07. ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛАДКИХ БЛЮД И НАПИТКОВ

для профессии ***19.01.17 Повар, кондитер***

Разработчик:
Родченко А.Г.
преподаватель профессионального цикла

Валуйки

СОДЕРЖАНИЕ

стр.

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА……....3

1. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ РЕФЕРАТА НА ОПРЕДЕЛЁННУЮ ТЕМУ…….5

2.РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ КОНСПЕКТА…….7

3.МОНОЛОГИЧЕСКОГО ВЫСКАЗЫВАНИЯ ПО ТЕМЕ УРОКА……..8

4.РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ КРОССВОРДОВ……..9

5.РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ ЭЛЕКТРОННЫХ ПРЕЗЕНТАЦИЙ….10

6.ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ……..12

ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Методические указания предназначены для внеаудиторного самостоятельного изучения **по МДК.07.01.Технология приготовление сладких блюд и напитков** не предусмотренных для аудиторного изучения. В данных указаниях подобраны задания для самостоятельных занятий по отдельным разделам и темам.

Под самостоятельной работой обучающихся понимается планируемая учебная, учебно-исследовательская, а также научно-исследовательская работа обучающихся, которая выполняется во внеаудиторное время по инициативе студента или по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его непосредственного участия.

Самостоятельная работа обучающихся проводится с целью систематизации и закрепления полученных теоретических знаний и практических умений обучающихся; углубления и расширения теоретических знаний.

Самостоятельная работа – важный и существенный этап в обучении
Самостоятельная работа – это планируемая работа обучающихся, которую они выполняют по заданию и при методическом руководстве преподавателя, но без его прямого участия. Самостоятельная работа необходима для формирования навыков самостоятельной работы, как в учебной, так и профессиональной деятельности. Каждый обучающийся учится самостоятельному решению проблем, нахождению оригинальных творческих решений. Самостоятельная работа выполняется обучающимися с использованием предложенной им методической литературы и необходимых дидактических материалов, что позволяет облегчить работу и совершенствовать ее качество.

Самостоятельная подготовка может вестись с использованием списка основной и дополнительной литературы, изучения опыта работы отечественных и зарубежных фирм по управлению организациями в конкурентной рыночной среде.

Компетенции обучающегося, формируемые в результате выполнения самостоятельной работы:
-организовывать собственную деятельность, исходя из цели и способов ее достижения;
- анализировать рабочую ситуацию, осуществлять текущий и итоговый контроль, оценку и коррекцию собственной деятельности, нести ответственность за результаты своей работы;
-осуществлять поиск информации, необходимой для эффективного выполнения поставленной задачи;
-работать в команде, эффективно общаться с коллегами.

Формы контроля

В качестве форм и методов контроля внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся могут быть использованы средства Интернет, семинарские занятия, зачеты, тестирование, контрольные работы, защита творческих работ и электронных презентаций и др.

Критериями оценок результатов внеаудиторной самостоятельной работы студента являются:

- уровень освоения обучающимся учебного материала;
- умения обучающегося использовать теоретические знания при выполнении практических задач;
- умения обучающегося активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике;
- обоснованность и четкость изложения ответа;
- оформление материала в соответствии с требованиями;
- умение ориентироваться в потоке информации, выделять главное;
- умение четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия;
- умение показать, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- умение сформировать свою позицию, оценку и аргументировать ее.

Прежде, чем приступить к самостоятельной работе, обучающийся должен ознакомиться с основными моментами рабочей программы **МДК.07.01.Технология приготовление сладких блюд и напитков**, подобрать необходимую литературу и изучить теоретические положения профессионального модуля.

Обучающийся может получить консультации и рекомендации у преподавателя, руководящего его самостоятельной работой.

В ходе самостоятельной работы каждому обучающемуся рекомендуется получить задания по всем видам работ, что даст возможность охватить все темы учебной дисциплины.

1.РЕКОМЕНДАЦИИ ПО НАПИСАНИЮ РЕФЕРАТА НА ОПРЕДЕЛЁННУЮ ТЕМУ

Реферат обучающегося должен представлять собой с точки зрения жанра именно реферат в строгом, научном смысле слова, а именно: «вторичный текст, семантически адекватный первоисточнику, ограниченный малым объёмом и вместе с тем максимально полно излагающий содержание исходного текста».

Реферат отличается от конспекта тем, что не копирует дословно содержание первоисточника, а представляет собой новый вторичный текст, создаваемый в результате систематизации и обобщения материала первоисточника, его аналитико-синтетической переработки.

Будучи вторичным текстом, реферат составляется в соответствии со всеми требованиями, предъявляемыми к связному высказыванию. Так, реферату, в отличие от конспекта, должны быть присущи следующие категории:

- целостность (содержательно-тематическая, стилевая, языковая),
- связность (логическая и формально-языковая),
- структурная упорядоченность (наличие введения, основной части и заключения, их оптимальное соотношение),
- завершенность (смысловая и жанрово-композиционная).

Для реферата отбирается информация, объективно-ценная для всех читающих, а не только для одного автора.

Реферат как жанр научной литературы обладает следующими признаками:

1) смысловая адекватность первоисточнику;
2) максимальная полнота и точность изложения содержания при небольшом объеме полученного вторичного текста;
3) объективность в передаче содержания первоисточника. Реферат не должен отражать субъективных взглядов референта, а также оценки освещаемой им информации;
4) авторизованность в передаче информации. Обучающийся раскрывает содержание первоисточников со своей точки зрения на последовательность действий автора (авторов). Например:

- Автор обращает внимание на …
- Автор отмечает тот факт ..
- Наконец, автор приходит к выводу …

Постоянная, устойчивая структура любого реферата требует выделения трёх частей: введение, основной части и заключения.

Во введении, как правило, называется тема, которой посвящен реферируемый источник (источники), дается краткая характеристика первоисточников (что они собой представляют – исследование, монографию, учебник, критический обзор); раскрываются цель и задачи автора (авторов) реферируемого текста; выделяется проблема или круг проблем, рассматриваемых авторами.

В основной части кратко, но полно передается содержание исходных текстов. Материал излагается по разделам, каждый из которых раскрывает свою проблему или разные стороны одной проблемы. Указываются пути и методы ее решения, а

также достигнутые результаты (успехи). Обязательно отмечается наличие разных точек зрения на проблему.

Материал основной части структурируется в смысловые блоки (главы, параграфы, абзацы). Каждый крупный блок должен быть озаглавлен.

Все термины, употребленные в реферате, обязательно разъясняются в специальных сносках или в самом тексте.

В заключении обучающийся делает собственные выводы об актуальности поднятой проблемы, научной ценности данного произведения (произведений), о перспективах развития исследования, своем согласии или несогласии с позицией автора работы. Возможны указания на форму и стиль изложения материала, язык произведения, а также на то, кому могут быть интересны эти книги или статьи. Заключение должно быть чётким, кратким, вытекающим из содержания основной части.

Реферат имеет ***следующую структуру***: титульный лист, план работы (оглавление), введение, основную часть, заключение и список реферируемой литературы.

Объём реферата жёстко не регламентируется, поскольку он зависит как от содержания анализируемых книг, так и от их количества. Однако, он не должен быть более 20 машинописных листов. По рекомендациям Министерства образования РФ, объем реферата “ не должен превышать объёма обычной ученической тетради в 12 листов”.

Реферат должен быть выдержан в научном стиле, ведущими чертами которого являются точность, логичность, доказательность, беспристрастное изложение материала, минимум образно-экспрессивных средств, а также особые клише, то есть лексико-синтаксические конструкции, регулярно встречающиеся в научных текстах.

Критерии оценки реферата:

К общим критериям можно отнести следующие:

1. соответствие реферата теме,
2. наличие обоснования выбора темы, ее актуальности;
3. наличие сформулированных целей и задач работы,
4. наличие краткой характеристики первоисточников,
5. глубина и полнота раскрытия темы,
6. структурирование материала по разделам, параграфам, абзацам;
7. наличие заголовков к частям текста и их удачность;
8. проблемность и разносторонность в изложении материала,
9. выделение в тексте основных понятий и терминов их толкование,
10. наличие примеров, иллюстрирующих теоретические положения,
11. адекватность передачи первоисточника,
12. логичность, связность,
13. доказательность,
14. структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение),
15. наличие выводов по результатам анализа,
16. выражение своего мнения по проблеме.
17. оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.);
18. языковая правильность.

Общая оценка за реферат выставляется следующим образом:
«отлично» - если обучающийся выполнил 90 % - 100 % указанных выше требований,
«хорошо» - если обучающийся выполнил 80 % - 90 % указанных выше требований,
«удовлетворительно» - если обучающийся выполнил от 65 % до 80 % указанных выше требований,
«неудовлетворительно» - если обучающийся выполнил менее 65 % указанных выше требований.
Форма контроля: защита реферата предусмотрена на практических занятиях, регламент выступления 5-7 минут.

2.РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ КОНСПЕКТА

1. Внимательно прочитайте текст. Уточните непонятные слова в справочной литературе.
2. Выделите в тексте главное и составьте план.
3. Кратко сформулируйте основные положения текста.
4. Запишите материал, чётко следуя пунктам плана.
5. При конспектировании старайтесь выразить мысль своими словами.
6. Записи следует вести чётко и ясно.
7. В тексте конспекта желательно приводить не только тезисные положения, но и их доказательства.
8. При оформлении конспекта необходимо стремиться к емкости каждого предложения. Мысли следует излагать кратко, заботясь о стиле и выразительности написанного.
9. Записи должны распределяться в определённой последовательности, отвечающей логической структуре текста.
10. Для уточнения и дополнения необходимо оставлять поля.

3.МОНОЛОГИЧЕСКОГО ВЫСКАЗЫВАНИЯ ПО ТЕМЕ УРОКА

Монологическое (от слова – «монолог», речь одного) высказывание – это связная речь одного человека по какой-либо теме. Освоение монологического высказывания как вида учебной деятельности важно, потому что устный ответ чаще всего приходится делать не только на уроке, но и при устном ответе на экзамене или дифференцированном зачёте, в ходе доклада, рассказа о своей работе над проектом. Материалом для монологического высказывания является информация по заданной теме из учебника или дополнительных источников.

1.Получив тему монологического высказывания, прочитайте статью учебника, определите, достаточно ли она раскрыта. Если информации не хватает для полноты раскрытия темы, поищите дополнение в других источниках: специальных журналах, книгах по профессии, в Интернете.

2.Уточните для себя, какое время вам даётся для выступления. Обычно это 5-7 мин. для ответа на уроке, экзамене или устного сообщения, 10-15 минут для доклада на конференции.

3.Составьте простой план своего выступления. При этом помни, всякое монологическое высказывание состоит из введения, основной части и заключения.

4.Во введении необходимо сделать вступительные замечания, изложить тему и (или) цель выступления, дать краткий обзор основных вопросов темы.

5.В основной части определи ключевые вопросы, которые важно осветить. Подбери и сформулируй информацию по каждому вопросу.

6.Подумай, о чём можно написать в заключении. Это может быть вывод с учётом поставленной цели или темы высказывания либо краткое повторение основных моментов высказывания. Используй фразы-клише: «Таким образом…», «Итак…», «Одним словом…», «В заключение важно отметить…»

7. Мысленно проверь, соблюдаешь ли ты логическую последовательность изложения темы в соответствии с планом. Обрати внимание на переходы от одного вопроса к другому. Обычно они связываются повтором слов, местоимениями, указывающими на предыдущие слова и т.д.

8.Всё высказывание записывать на бумаге не обязательно, если вы уверены в своём умении связно говорить. При этом можно воспользоваться планом на бумаге или в электронной презентации.

9.Старайтесь использовать профессиональную терминологию, избегая просторечных выражений («картошка» – вместо «картофель», «морковка» - вместо «морковь»), слов-паразитов, затрудняющих восприятие устной речи (вот… э…, так сказать…), ставьте правильно ударения, особенно в профессиональных терминах (тОрты, блЮда, тЕфтели, рожкИ и т.д.)

10.Обратите внимание на темп речи. Скороговорка раздражает слушателей так же, как и затягивание темпа. Говорите размеренно, в среднем темпе.

4.РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ КРОССВОРДОВ

Кроссворд - это игра-задача, в которой фигура из рядов пустых клеток заполняется перекрещивающимися словами со значениями, заданными по условию игры.

Составлять и разгадывать кроссворды очень полезно для развития логического мышления, тренировки памяти, усвоения профессиональной терминологии, более прочного усвоения учебного материала по предмету и профессии. Составляйте кроссворд, следуя данному алгоритму.

1. Начать составление кроссворда необходимо с чертежа сетки – определённого количества клеток на листе бумаги или в программах Word, Excel.
2. Сначала – выбрать нужные термины и заполнить ими таблицу, а затем подбирать к ним толкования.
3. Загаданные слова должны быть именами существительными в именительном падеже, единственного числа (например, «судак», «говядина»).
4. Рисунок кроссворда должен быть четким.
5. Сетки кроссворда должны быть выполнены в 2х экземплярах: 1-й – с заполненными словами; 2-й – с цифрами позиции.
6. Все толкования должны быть сформулированы очень точно и разделены на две группы: ПО ВЕРТИКАЛИ и ПО ГОРИЗОНТАЛИ.
7. В толкованиях не должно быть однокоренных слов.
8. Ответы записываются отдельно и предназначены для проверки правильности решения кроссворда.
9. Не забудьте обозначить в работе свою фамилию и название кроссворда.

5.РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СОСТАВЛЕНИЮ ЭЛЕКТРОННЫХ ПРЕЗЕНТАЦИЙ

Компьютерную презентацию удобнее всего подготовить в программе MS PowerPoint. Презентация как документ представляет собой последовательность сменяющих друг друга слайдов (электронные странички).

Требования к содержанию и оформлению слайдов

1. Содержание слайдов должно быть адекватно содержанию и продолжительности выступления.
2. Слишком большое количество слайдов отвлекает от речи говорящего.
3. На первом слайде – представляется тема и сведения о докладчике. На последующие слайды выносятся опорный конспект, ключевые слова, фотографии или рисунки.
4. Объем текста на одном слайде не должен превышать 7 строк.
5. Значимую информацию можно выделить с помощью цвета, эффектов анимации, но анимацию нужно использовать разумно, так как она не должна отвлекать слушателей от содержания речи говорящего.
6. Использованные иллюстрации должны быть хорошего качества (высокого разрешения)
7. Максимальное количество – 2 фото или 2 рисунка на одном слайде.
8. Необходимо использовать для всех слайдов один и тот же шаблон оформления: один кегль (размер шрифта), один стиль шрифта – для заголовков, другой – для основного текста.
9. Помните, что шрифт текста должен быть хорошо читаемым и по размеру быть не менее 20 кеглей для основного текста.
10. Не допускайте переносы в словах.
11. Соблюдайте хотя бы минимальные поля на слайде при написании текста. Некрасиво, когда слово заканчивается на границе слайда.
12. Не применяйте звуковые эффекты в ходе демонстрации слайдов, если они сопровождаются комментированием.
13. Не используйте по возможности прописные буквы (читаются хуже)
14. Рекомендуются такие цвета фона и текста: белый фон - черный текст; темно–синий фон – светло–желтый или белый текст; и т.д.
15. Заключительный слайд предоставляется повторением темы и именем докладчика.

Критерии оценки электронной презентации:

Основные показатели качества презентации	Критерии оценки	Количество баллов
1. Содержание	Точное соответствие теме	
	Полнота содержания	
2. Текст	Отсутствие речевых ошибок	
	Отсутствие орфографических и пунктуационных ошибок	
3. Логическая последовательность слайдов	Соблюдение последовательности слайдов	
4. Соблюдение требований к дизайну	Оптимальное количество текста на слайде	
	Оптимальный размер шрифта заголовков и основного текста	
	Соблюдения стиля шаблона слайдов	
	Соблюдение оптимального соотношения фона и цвета букв	
	Оптимальное количество изображений на слайде	
	Соблюдение минимальных полей	
Максимальное количество баллов		**22**

Оценивание электронной презентации:
По каждому критерию оценки выставляются баллы от 0 до 2.
Если критерий не выражен - 0 баллов,
выражен частично - 1 балл,
выражен вполне – 2 балла.

Ставится отметка «5» - 21-22 балла,
«4» - 20-18 баллов,
«3» - 17-15 баллов,
«2» - менее 15 баллов

6.ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ
по МДК.07.01.Технология приготовление сладких блюд и напитков
- 36 часов (в том числе 10 часов – консультации)

№ п/п	Тема	Кол-во часов	Самостоятельная работа обучающихся	Литература и дидактический материал для выполнения самостоятельной работы	Вид самостоятельной работы студента. Вид контроля	Примечание
1.	**Товароведная характеристика основных продуктов и дополнительных ингредиентов для приготовления сладких блюд и напитков.**	4	Изучение ассортимента продуктов, их особенности использования , пищевой ценности. Какое значение в питании человека имеют сладкие блюда и напитки?	З.П. Матюхина Товароведение пищевых продуктов Учебник НПО М. Академия 2013г. .	Работа с учебной литературой, конспектирование. Создание кроссворда Написание реферата Создание презентаций. Контроль работы над учебником и конспектом с помощью фронтального опроса на следующем занятии	Защита рефератов, презентаций. Выступление с информацией по изученному материалу перед студентами группы
2.	**Санитарно-гигиенические требования к организации технологического процесса приготовления сладких блюд и напитков**	4	Изучение санитарно-гигиенических требований к организации рабочего места повара в процессе приготовления сладких блюд и напитков	Т.А.Лаушкина Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевом производстве Учебник СПО М.Академия 2014 г. Т.А.Лаушкина Основы микробиологии, санитарии гигиены в пищевом производстве Учебник СПО М.Академия 2014 г.	Работа с учебной литературой, конспектирование. Создание кроссворда Написание реферата Создание презентаций. Контроль работы над учебником и конспектом с помощью фронтального опроса на следующем занятии	Защита рефератов, презентаций. Выступление с информацией по изученному материалу перед студентами группы

3.	**Виды технологического оборудования и производственного инвентаря используемых при приготовлении сладких блюд и напитков.**	4	Изучение видов технологического оборудования и производственного инвентаря, используемых при приготовления сладких блюд и напитков, особенности организации рабочего места повара	М.И.Ботов, В.Д.Елхина Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания Учебное пособие НПО М.Академия 2014 г. В.П.Золин Технологическое оборудование предприятий общественного питания Учебник НПО М. Академия. 2014 г. В.П.Андросов Альбом Кулинария Механическая кулинарная обработка продуктов Иллюстрированное уч. пособие 2012 г..	Работа с учебной литературой, конспектирование. Создание кроссворда Написание реферата Создание презентаций. Контроль работы над учебником и конспектом с помощью фронтального опроса на следующем занятии	Защита рефератов, презентаций. Выступление с информацией по изученному материалу перед студентами группы
4.	**Приготовление и оформление простых холодных сладких блюд.**	4	Изучение ассортимента, классификации, особенностей технологического процесса приготовления холодных сладких блюд, вариантов оформления и подачи	Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2014г. Т.А.Качурина Кулинария . Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.А. Качурина Кулинария . Рабочая тетрадь. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие НПО М. Академия 2013г.	Работа с учебной литературой, конспектирование. Создание кроссворда Написание реферата Создание презентаций. Контроль работы над учебником и конспектом с помощью фронтального опроса на следующем занятии	Защита рефератов, презентаций. Выступление с информацией по изученному материалу перед студентами группы
5.	**Приготовление и оформление простых горячих сладких блюд.**	4	Изучение ассортимента, классификации, особенностей технологического процесса приготовления горячих сладких блюд, вариантов оформления и подачи	Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2014г. Т.А.Качурина Кулинария . Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.А. Качурина Кулинария . Рабочая тетрадь. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г.	Работа с учебной литературой, конспектирование. Создание кроссворда Написание реферата Создание презентаций. Контроль работы над учебником и	Защита рефератов, презентаций. Выступление с информацией по изученному материалу перед

				Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие НПО М. Академия 2013г.	конспектом с помощью фронтального опроса на следующем занятии	студентами группы
6.	**Приготовление и оформление простых горячих напитков**	4	Изучение ассортимента, классификации, особенностей технологического процесса приготовления горячих напитков, вариантов оформления и подачи.	Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2014г. Т.А.Качурина Кулинария . Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.А. Качурина Кулинария . Рабочая тетрадь. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие НПО М. Академия 2013г.	Работа с учебной литературой, конспектирование. Создание кроссворда Написание реферата Создание презентаций. Контроль работы над учебником и конспектом с помощью фронтального опроса на следующем занятии	Защита рефератов, презентаций. Выступление с информацией по изученному материалу перед студентами группы
7.	**Приготовление и оформление простых холодных напитков.**	4	Изучение ассортимента, классификации, особенностей технологического процесса приготовления холодных напитков, вариантов оформления и подачи. .	Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2014г. Т.А.Качурина Кулинария . Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.А. Качурина Кулинария . Рабочая тетрадь. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие НПО М. Академия 2013г.	Работа с учебной литературой, конспектирование. Создание кроссворда Написание реферата Создание презентаций. Контроль работы над учебником и конспектом с помощью фронтального опроса на следующем занятии	Защита рефератов,презентаций. Выступление с информацией по изученному материалу перед студентами группы

8.	**Оценка качества готовых сладких блюд и напитков**	4	Изучение требований к качеству сладких блюд и напитков, правил проведения бракеража	Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2014г. Т.А.Качурина Кулинария . Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.А. Качурина Кулинария . Рабочая тетрадь. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие НПО М. Академия 2013г.	Работа с учебной литературой, конспектирование. Создание кроссворда Написание реферата Создание презентаций. Контроль работы над учебником и конспектом с помощью фронтального опроса на следующем занятии	Защита рефератов, презентаций. Выступление с информацией по изученному материалу перед студентами группы
9.	**Охлаждение, замораживание, разогрев и хранение отдельных ингредиентов и готовых сладких блюд**	4	Изучение условий и сроков хранения отдельных ингредиентов сладких блюд и напитков.	Н.И. Дубровская Кулинария. Лабораторный практикум Учебное пособие М. Академия 2014г. Т.А.Качурина Кулинария. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.А. Качурина Кулинария. Рабочая тетрадь. Учебное пособие НПО М. Академия 2014г. Т.Г. Семиряжко Кулинария Контрольные материалы. Учебное пособие НПО М. Академия 2013г.	Работа с учебной литературой, конспектирование. Создание кроссворда Написание реферата Создание презентаций. Контроль работы над учебником и конспектом с помощью фронтального опроса на следующем занятии	Защита рефератов, презентаций. Выступление с информацией по изученному материалу перед студентами группы
	всего	**36**				