

Ногина А.А.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БАНКЕТНЫХ БЛЮД

**Методические рекомендации по организации самостоятельной работы
студентов**

Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов

Челябинск
2022

УДК 613: 2 099
ББК 36-9

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов заочной формы обучения по направлению подготовки бакалавриата 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов по дисциплине «Приготовление и оформление банкетных блюд» / составитель Ногина А.А. -Челябинск: ФГБОУВО «Южно-Уральский государственный гуманитарно-педагогический университет»,2022, 13 с.

ISBN 978-5-93162-654-3

Составитель: Ногина А.А., к.т.н., доцент кафедры подготовки педагогов профессионального обучения и предметных методик.

Методические рекомендации по организации самостоятельной работы студентов по дисциплине «Приготовление и оформление банкетных блюд» предназначены для обучающихся по направлению подготовки бакалавриата 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям) направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов.

В методические рекомендации включены пояснительная записка, трудоемкость самостоятельной работы, содержание, учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины «Приготовление и оформление банкетных блюд», предусмотренных рабочей программой.

ISBN 978-5-93162-654-3

© А.А. Ногина

СОДЕРЖАНИЕ

1. Пояснительная записка.....	4
2. Трудоемкость самостоятельной работы по дисциплине.....	6
3. Содержание самостоятельной работы по дисциплине.....	7
4.Задания для самостоятельной работы по темам и их оценка	9
5. Учебно-методическое и информационное обеспечение дисциплины.....	12

1. ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА

Одной из важных и актуальных проблем высшего образования в настоящее время является организация самостоятельной работы студентов. Закон Российской Федерации «Об образовании» определяет следующие задачи содержания образования: формирование у студента адекватной современному уровню знаний картины мира; формирование человека-гражданина, интегрированного в современное общество и нацеленного на его совершенствование; обеспечение и развитие кадрового потенциала экономики, культуры, науки и техники.

Успешное решение этих задач возможно лишь в том случае, когда само образование способствует созданию этих компетенций, а не передает их в готовом виде. При этом самостоятельная работа студентов играет немаловажную роль в системе подготовки будущего педагога.

Стандарт задает объем самостоятельной работы, на выполнение которой отводиться не менее 60% учебного времени для дневной и 80% - для заочных форм обучения. Проводится самостоятельная работа как на аудиторных, так и внеаудиторных занятиях.

Студент, являясь активным участником образовательного процесса, не только прослушивает лекцию и конспектирует основные положения, но и анализирует, сопоставляет, делает выводы. Поэтому одним из условий эффективного проведения аудиторных занятий является самостоятельная работа студента. К ней можно отнести следующие виды деятельности: написание реферата, выполнение контрольной работы, контрольных заданий, подготовка к семинарским занятиям, зачетам, экзаменам, выполнение домашних контрольных работ, участие в олимпиадах, подбор и изучение литературных источников по заданной теме, составление таблиц и др.

Кроме того, самостоятельная работа может проводиться в различных организационных формах: индивидуально, в парах, в группах или целой аудиторией. Все эти формы способствуют развитию познавательных,

организационных и коммуникативных умений, направленных на формирование определенных компетенций.

По формам отчетности могут быть использованы: контрольные работы, тестирование, составление схем, таблиц, конспектирование основных положений и т.д. Для оценивания может быть использована рейтинговая система контроля, учитывающая индивидуальную самостоятельную работу студентов в ходе всего обучения.

Данные методические рекомендации являются приложением к рабочей программе дисциплины «Приготовление и оформление банкетных блюд».

2. ТРУДОЕМКОСТЬ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

Наименование раздела дисциплины и тем	Трудоемкость (в часах)
	СРС
Основные технологические принципы производства ресторанной продукции	81
Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна	12
Пряности, приправы, специи и ароматизаторы	12
Холодные блюда и закуски	12
Супы и соусы	10
Вторые горячие блюда	11
Сладкие блюда	12
Напитки	12
Итого по дисциплине	81

3. СОДЕРЖАНИЕ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ДИСЦИПЛИНЕ

**Тема 1. Классификация групп блюд ресторанной кухни.
Особенности дизайна (12 часов).**

1. Классификация предприятий питания по месторасположению
2. Классификация предприятий питания по контингенту
3. Классификация предприятий питания по ассортименту
продукции

Форма отчетности: презентация по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1,2

Тема 2. Пряности, приправы, специи и ароматизаторы (12 часов).

Пряности, приправы. Нормы сочетания с различными блюдами

Форма отчетности: тест по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1

Тема 3. Холодные блюда и закуски (12 часов).

1. Какие овощи лучше всего подходят для обработки методом отваривания в едва закипающей воде?
2. Чем отличается метод отваривания овощей при деликатном температурном режиме от отваривания в едва закипающей жидкости?

Форма отчетности: конспект по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1

**Тема 4. Гигиенические основы проектирования, строительства,
реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания
(10 часов).**

Основы государственного санитарно-эпидемиологического надзора в
области гигиены питания

Форма отчетности: доклад по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1

Тема 5. Вторые горячие блюда (11 часов).

Роль вторых горячих блюд в ассортименте блюд ресторанной кухни

Форма отчетности: подготовка круглого стола

Учебно-методическое обеспечение: 1,2

Тема 6. Сладкие блюда (12 часов).

1. Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из рыбы.

2. Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной продукции из сельскохозяйственной птицы, пернатой дичи и кролика.

Форма отчетности: схема производства по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1

Тема 7. Напитки (12 часов).

1. Холодные и смешанные напитки.

2. Холодные напитки собственного и промышленного производства отечественных и зарубежных производителей и их роль в меню ресторанов.

Форма отчетности: доклад по теме

Учебно-методическое обеспечение: 1,3

4. ЗАДАНИЯ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ПО ТЕМАМ И ИХ ОЦЕНКА

Текущий контроль

Гигиенические основы проектирования, строительства, реконструкции и благоустройства предприятий общественного питания Напитки

1. Доклад/сообщение

1. Классификация предприятий питания по форме обслуживания
Классификация предприятий питания по времени функционирования
Классификация предприятий питания по уровню обслуживания

2. Классификация предприятий питания по характеру торгово-
производственной деятельности

3. Техника обслуживания в ресторане

Количество баллов: 10

Холодные блюда и закуски

2. Конспект по теме

1. Особенности организации технологического процесса на
предприятиях общественного питания.

2. Характеристика кулинарной продукции. Требования нормативных
и технических документов к ее качеству.

3. Управление технологическими процессами, происходящими в
сырье и полуфабрикатах при производстве пищевой продукции.

4. Формирование вкуса и аромата кулинарной продукции.

5. Особенности производства полуфабрикатов и кулинарной
продукции из мяса.

Количество баллов: 5

Вторые горячие блюда

3. Круглый стол

1. Каковы цели и задачи изучаемой дисциплины?

2. Какую роль играет дисциплина «технология ресторанной продукции» в формировании специалиста ресторанного сервиса?
3. Дать определение ресторана как типа предприятия питания.
4. Какие блюда относятся к блюдам ресторанной кухни? Какова система критериев и оценок ресторанных блюд?
5. Какие основные виды пищевых продуктов используются в ресторане?
6. В чем особенность технологического процесса производства ресторанной продукции?
7. Дать определение холодной и тепловой обработке продуктов.

Количество баллов: 15

Классификация групп блюд ресторанной кухни. Особенности дизайна

4. Мультимедийная презентация

1. Техника обслуживания в ресторане
2. Техника обслуживания в бистро
3. Техника обслуживания в кафе
4. Техника обслуживания в закусочных
5. Техника обслуживания в пиццерии
6. Техника обслуживания в шашлычной
7. Техника обслуживания в блинной
8. Техника обслуживания в баре

Количество баллов: 10

Сладкие блюда

5.Схема/граф-схема

1. Разработка технологических схем приготовления банкетных блюд.
2. Разработка технологических карт на блюда

Количество баллов: 15

Пряности, приправы, специи и ароматизаторы

6. Тест

1. Размороженные яичные продукты должны быть использованы в течение:

1. 12 ч;
2. 24 ч;
3. 3-4 ч.

2. Какие вещества при замесе образуют в тесте губчатый «каркас», который обуславливает специфические физические свойства теста – его растяжимость и упругость?

1. минеральные;
2. белковые;
3. органические.

3. С повышением температуры брожение ускоряется, однако не следует повышать температуру при замесе дрожжевого теста свыше:

1. 100°C;
2. 55 °C;
3. 40 °C.

4. При приготовлении заварного марципана протертое ядро миндаля заливают сахаропаточным сиропом, предварительно уваренным при температуре:

1. 55°C;
2. 200°C;
3. 120°C.

Количество баллов: 5

5. УЧЕБНО-МЕТОДИЧЕСКОЕ И ИНФОРМАЦИОННОЕ ОБЕСПЕЧЕНИЕ ДИСЦИПЛИНЫ

№ П/ П	Библиографическое описание (автор, заглавие, вид издания, место, издательство, год издания, количество страниц)	Ссылка на источник в ЭБС
Основная литература		
1	Технология продукции общественного питания [Электронный ресурс]: учебник/ А.И. Мглинец [и др.]. — Электрон. текстовые данные. — Санкт-Петербург: Троицкий мост, 2015. — 736 с.	http://www.iprbookshop.ru/40913.html .— ЭБС «IPRbooks»
Дополнительная литература		
2	Кацерикова Н.В. Ресторанное дело [Электронный ресурс]: учебное пособие/ Кацерикова Н.В.— Электрон. текстовые данные. — Кемерово: Кемеровский технологический институт пищевой промышленности, 2010. — 332 с.	http://www.iprbookshop.ru/14389.html .— ЭБС «IPRbooks»
3	Украшение блюд праздничного стола [Электронный ресурс]/ — Электрон. текстовые данные. — Москва: РИПОЛ классик, 2010. — 64 с.	http://www.iprbookshop.ru/70946.html .— ЭБС «IPRbooks»

Учебное издание

Ногина Анна Александровна

ПРИГОТОВЛЕНИЕ И ОФОРМЛЕНИЕ БАНКЕТНЫХ БЛЮД

**Методические рекомендации по организации самостоятельной работы
студентов**

Направление подготовки 44.03.04 Профессиональное обучение (по отраслям)

Направленность (профиль) Производство продовольственных продуктов

Методические рекомендации

Издательство ЗАО «Библиотека А. Миллера»

454091, г. Челябинск, Свободы улица, 159

Подписано в печать 10.10.2022 Формат 60*84/16

Бумага офсетная. Объем 0,75 уч.-изд.л. Тираж 50 экз.

Заказ №47

Отпечатано с готового оригинала-макета в типографии

ЮУрГГПУ

454080, Челябинск, пр. Ленина, 69