Государственное автономное профессиональное образовательное учреждение

 Чувашской Республики

 «Чебоксарский экономико-технологический колледж»

Министерства образования и молодежной политики Чувашской Республики

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ**

**ПО САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЕ**

**МДК. 02.01. ОРГАНИЗАЦИЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПОДГОТОВКИ К РЕАЛИЗАЦИИ И ПРЕЗЕНТАЦИИ ГОРЯЧИХ БЛЮД, КУЛИНАРНЫХ ИЗДЕЛИЙ И ЗАКУСОК**

по профессии

среднего профессионального образования

**43.01.09 Повар, кондитер**

Разработчик:

Ярова А.В., преподаватель

Чебоксары 2022

**СОДЕРЖАНИЕ**

Пояснительная записка 3

Тематика внеаудиторной (самостоятельной) работы 6

Методические рекомендации по выполнению основных видов самостоятельной работы .7

Список использованной литературы .13

**ПОЯСНИТЕЛЬНАЯ ЗАПИСКА**

Рекомендации для выполнения самостоятельных внеаудиторных работ по **МДК. 02.01. Организация приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок разнообразного ассортимента** дляпрофессии 43.01.09. Повар, кондитер разработаны в соответствии с содержанием рабочей программы профессионального модуля ПМ.02 Приготовление, оформление и подготовка к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента с учетом потребностей различных категорий потребителей, видов и форм обслуживания

Инструкции предназначены для оказания помощи обучающимся при выполнении самостоятельной работы.

Самостоятельная работа студентов – это многообразные виды индивидуальной и коллективной деятельности студентов, осуществляемые под руководством, но без непосредственного участия преподавателя в специально отведенное для этого аудиторное или внеаудиторное время. Это особая форма обучения по заданиям преподавателя, выполнение которых требует активной мыслительной деятельности. Методологическую основу самостоятельной работы студентов составляет деятельностный подход, когда цели обучения ориентированы на формирование умений решать типовые и нетиповые задачи, т. е. на реальные ситуации, где студентам надо проявить знание конкретной дисциплины.

Основной целью самостоятельной работы является содействие оптимальному усвоению обучающимися учебного материала, развитие их познавательной активности, готовности и потребности в самообразовании.

Выполняя самостоятельную работу обучающиеся:

* углубляют и систематизируют теоретические знания;
* формулируют и решают познавательные задачи;
* развивают аналитические способности умственной деятельности (анализ, систематизация);
* приобретают навыки работы с различной по объему и виду информацией (учебная и научная литература, нормативные документы, Интернет-ресурсы);
* практически применяют теоретические знания;
* приобретают навыки организации самостоятельного учебного труда и контроля за его эффективностью.

В процессе самостоятельной работы обучающиеся:

* формулируют цель предстоящей деятельности;
* выбирают наилучший путь достижения цели;
* собирают и изучают информацию;
* постоянно контролируют себя и свою деятельность;
* корректируют работу с учетом полученных результатов;
* по окончании работы анализируют ее результаты и оценивают степень их совпадения с поставленной целью;
* отображают информацию в необходимой форме;
* консультируются у преподавателя;
* оформляют работу;
* представляют работу на оценку преподавателя..

**Этапы и приемы** **самостоятельной работы:**

1. Подбор рекомендуемой литературы;
2. Работа с конспектом лекций;
3. Знакомство с методическими рекомендациями для самостоятельных работ;
4. Выполнение заданий для самостоятельной работы в рабочих тетрадях;
5. Закрепление пройденного материала.

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

преподавателем.

2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в

группе.

3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.

4. Проведение письменного опроса.

5. Проведение устного опроса.

6. Организация и проведение индивидуального собеседования.

7. Организация и проведение собеседования с группой.

8. Проведение семинаров

9. Защита отчетов о проделанной работе.

10. Организация творческих конкурсов.

11. Организация конференций.

12. Проведение олимпиад

Самостоятельная работа проводится внеаудиторно в объеме **12** академических часов.

В каждой самостоятельной работе предлагаются критерии оценивания для самоконтроля и самопроверки. Выполненные задания самостоятельной работы сдаются преподавателю. Оценка выполненных заданий осуществляется в соответствии с критериями оценки работы

Критериями оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся являются: уровень освоения учебного материала; уровень умения использовать теоретические знания при выполнении практических задач; уровень сформированности общеучебных умений; уровень умения активно использовать электронные образовательные ресурсы, находить требующуюся информацию, изучать ее и применять на практике; обоснованность и четкость изложения материала; оформление материала в соответствии с требованиями стандарта предприятия; уровень умения ориентироваться в потоке информации, выделять главное; уровень умения четко сформулировать проблему, предложив ее решение, критически оценить решение и его последствия; уровень умения определить, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий; уровень умения сформулировать собственную позицию, оценку и аргументировать ее.

Самостоятельная работа студента может быть выполнена – в рукописном варианте (тетрадь, лист формат А4 и тп); в виде электронной презентации и тд.

Самостоятельная работа студентом выполняется во внеурочное время, своевременно сдается на проверку преподавателю. Преподаватель оценивает самостоятельную работу студента по профессиональному модулю и вносит результат в аттестационный лист. Без сдачи самостоятельных работ студент не допускается до сдачи квалификационного экзамена по профессиональному модулю.

В случае возникновения вопросов при выполнении самостоятельной работы по профессиональному модулю, студент консультируется с преподавателем по утвержденному графику дополнительных занятий.

**Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы.**

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы обучающихся оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы обучающихся. Текущий контроль СРО - это форма планомерного контроля качества и объема приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины, проводится на практических и семинарских занятиях и во время консультаций преподавателя. Критериями оценки результатов самостоятельной внеаудиторной работы являются: уровень освоения студентом учебного материала; умения студента использовать теоретические знания при выполнении практических задач; сформированность общеучебных умений; обоснованность и четкость изложения ответа; оформление материала в соответствии с требованиями. Стиль ответа должен быть научным, четким и связным, выдержанным в логической последовательности. Излагать материал необходимо однозначно, понятным языком. Все положения должны быть развернуты и обоснованы, конкретная фактическая информация – подкреплена ссылками на источники. При выполнении тестового задания необходимо поместить предлагаемые варианты ответов, указав шрифтом или любым значком правильный вариант. В процессе выполнения задания обучающийся должен продемонстрировать умение четко и связанно раскрыть тему; показать знания основных классификаций, понятий и терминов, процессуальных сроков; способность логически выявить проблематику того или иного вопроса и пути ее разрешения. В обоснование своей позиции желательно делать ссылки на источники, приводить цитаты из 7 высказываний ученых, политиков, исследователей, а также указывать статьи анализируемых нормативных актов.

**Критерии.**

Максимальное количество баллов **«отлично»** студент получает, если:

- обстоятельно с достаточной полнотой излагает соответствующую тему;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры (с опорой на положения курса, факты из истории и современной жизни общества, собственный опыт), использован теоретический уровень приводимых суждений (с опорой на знания, с обобщениями и выводами, при корректном использовании обществоведческих понятий и терминов);

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала. При оценке ответов на ситуационные (практические) задания будут приниматься во внимание следующие критерии:

- теоретическая обоснованность итогового ответа;

- стиль ответа (логичность выводов); • обоснованность механизма решения задачи; • самостоятельность изложения позиции студента;

- ссылки на нормативные правовые акты.

**Оценку «хорошо»** студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении были допущены 1-2 несущественные ошибки, которые он исправляет после замечания преподавателя;

- дает правильные формулировки, точные определения, понятия терминов;

- может обосновать свой ответ, привести необходимые примеры;

- правильно отвечает на дополнительные вопросы преподавателя, имеющие целью выяснить степень понимания студентом данного материала.

 **Оценку «удовлетворительно**» студент получает, если:

- неполно, но правильно изложено задание;

- при изложении была допущена 1 существенная ошибка;

- знает и понимает основные положения данной темы, но допускает неточности в формулировке понятий;

- излагает выполнение задания недостаточно логично и последовательно;

- затрудняется при ответах на вопросы преподавателя.

**Оценка «неудовлетворительно»** студент получает, если:

- неполно изложено задание;

- при изложении были допущены существенные ошибки, т.е. если оно не удовлетворяет требованиям, установленным преподавателем к данному виду работы.

- смысл текста не раскрыт, но приведѐнные суждения свидетельствуют о его понимании, представлена собственная точка зрения (позиция, отношение) с аргументацией на уровне обыденного сознания, примеры не приведены.

**ТЕМАТИКА ВНЕАУДИТОРНОЙ (САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ) РАБОТЫ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № работы | Наименование темы  | Кол-во часов на самостоятельную работу |
| **Раздел модуля 1. Организация процессов приготовления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента** |
| 1. | 1. Систематическая проработка конспектов учебных Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем).
2. Работа с нормативной и технологической документацией, справочной литературой.
3. Подготовка к лабораторным и практическим занятиям с использованием методических рекомендаций преподавателя, учебной и справочной литературы, нормативных документов.
4. Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для обработки традиционных видов сырья и приготовления полуфабрикатов разнообразного ассортимента.
5. Сбор информации, в том числе с использованием Интернет о новых видах технологического оборудования, инвентаря, инструментов и подготовка сообщений и презентаций.
6. Освоение учебного материала темы с помощью ЭОР.
7. Анализ производственных ситуаций, решение производственных задач.
8. Подготовка компьютерных презентаций по темам раздела.
 | 12 |
|  | **ИТОГО** | **12** |

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ ОСНОВНЫХ ВИДОВ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

**Тема 1.1. Характеристика процессов приготовления, подготовки к реализации и хранения горячих блюд, кулинарных изделий и закусок**

Систематическая проработка конспектов учебных занятий, учебной и специальной литературы (по вопросам, составленным преподавателем)

|  |  |
| --- | --- |
| Вопрос | Ожидаемый ответ |
| 1. Как происходит размягчение овощей при тепловой обработке?
 |  |
| 1. От чего зависит степень изменения окраски свеклы при тепловой обработке?
 |  |
| 1. Какие правила следует соблюдать для сохранения зеленого цвета овощей при их тепловой обработке?
 |  |
| 1. Каким образом изменяется содержание сахаров при жарке овощей?
 |  |
| 1. Как влияет погружение овощей для варки в горячую воду на сохранность аскорбиновой кислоты?
 |  |
| 1. Почему при жарке картофеля и других крахмалосодержащих овощей их поверхность покрывается румяной корочкой?
 |  |
| 1. Какие процессы влияют на изменение массы овощей при их варке?
 |  |

Изучите письменную консультацию и дайте подробные письменные ответы на вопросы.

|  |  |
| --- | --- |
| 1.Почему рекомендуется весной варить картофель очищенным? |  |
| 2.Перечислите состав ингредиентов, используемых для приготовления рагу из овощей |  |
| 3.Каковы требования к качеству овощных запеканок и рулетов? |  |
| 4.Почему следует приготавливать картофельное пюре только из горячего картофеля? |  |
| 5.Почему лучше варить овощи на пару? |  |
| 6.Перечислите состав ингредиентов, используемых для приготовления котлет свекольных. |  |
| 7.Каковы требования к качеству картофельного пюре? |  |
| 8.В чем заключается особенность припускания тыквы, кабачков, патиссонов? |  |
| 9.Перечислите состав ингредиентов, используемых для приготовления запеканки картофельной. |  |
| 10.Каковы требования к качеству капусты белокочанной отварной? |  |
| 11.Как нарезают овощи для припускания? |  |
| 12.Перечислите состав ингредиентов, используемых для приготовления пудинга из моркови. |  |
| 13.Каковы требования к качеству овощей в молочном соусе? |  |

**Тема 1.2. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации бульонов, отваров, супов**

**Тема 1.3. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих соусов**

**Подготовка докладов**

**по темам:**

1. Виды соусов

2. Виды супов

3. Правила сервировки, подачи и хранения соусов

4. Технология приготовления соусов разнообразного ассортимента

5. Правила подачи супов

6. Посуда для подачи супов

7. Посуда для подачи соусов.

8. Требования к качеству соусов и супов.

**Методические рекомендации по подготовке доклада:**

Сначала составляют план доклада в соответствии с темой, затем начинают поиск информации. Для этого используют основные и дополнительные источники (книги, каталоги, словари и другой печатный материал из библиотечного фонда колледжа), а также интернет-ресурсы. В ходе подготовки доклада следует помнить, что самыми частыми ошибками в докладе являются: - выход за пределы рассматриваемых вопросов, - перекрывание пунктов плана, - усложнение отдельных положений речи, - перегрузка текста теоретическими рассуждениями, - обилие затронутых вопросов, - отсутствие связи между частями выступления, - несоразмерность частей выступления.

Регламент доклада – не более 10 минут.

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

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, 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 доклада:

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

В речи может быть несколько стержневых идей, но не более трех.

Самая частая ошибка в начале речи – либо извиняться, либо заявлять о своей неопытности. Результатом вступления должны быть заинтересованность слушателей и их внимание к будущей теме.

К аргументации в пользу стержневой идеи доклада можно привлекать фото-, видео - фрагменты, аудиозаписи, фактологический материал. Цифровые данные для облегчения восприятия лучше демонстрировать посредством таблиц и графиков, а не злоупотреблять их зачитыванием. Лучше всего, когда в докладе количество цифрового материала ограничено, на него лучше ссылаться, а не приводить полностью, так как обилие цифр скорее утомляет слушателей, нежели вызывает интерес.

План развития основной части должен быть ясным. Должно быть отобрано оптимальное количество фактов и необходимых примеров.

В докладе принято такое употребление форм слов: чаще используются глаголы настоящего времени во «вневременном» значении, возвратные и безличные глаголы, преобладание форм 3-го лица глагола, форм несовершенного вида, используются неопределенно-личные предложения.

В заключении необходимо сформулировать выводы, которые следуют из основной идеи выступления. Правильно построенное заключение способствует хорошему впечатлению от доклада в целом. В заключении имеет смысл повторить стержневую идею и, кроме того, вновь (в кратком виде) вернуться к тем моментам основной части, которые вызвали интерес слушателей. Закончить выступление можно решительным заявлением. Вступление и заключение требуют обязательной подготовки, их труднее всего создавать на ходу.

После подготовки текста/плана доклада полезно проконтролировать себя вопросами:

* Вызывает ли мой доклад интерес?
* Достаточно ли я знаю по данному вопросу, и имеется ли у меня достаточно данных?
* Смогу ли я закончить доклад в отведенное время?
* Соответствует ли мой доклад уровню моих знаний и опыту?

При подготовке к докладу необходимо выбрать способ выступления: устное изложение с опорой на конспект (опорой могут также служить заранее подготовленные слайды) или чтение подготовленного текста. Но следует помнить, что чтение заранее написанного текста значительно уменьшает влияние доклада на аудиторию. Запоминание написанного текста заметно сковывает выступающего и привязывает к заранее составленному плану, не давая возможности откликаться на реакцию аудитории.

Общеизвестно, что бесстрастная и вялая речь не вызывает отклика у слушателей, какой бы интересной и важной темы она ни касалась. И наоборот, иной раз даже не совсем складное выступление может затронуть аудиторию, если оратор говорит об актуальной проблеме, если аудитория чувствует компетентность выступающего. Кроме того, установлено, что короткие фразы легче воспринимаются на слух, чем длинные. Лишь половина взрослых людей в состоянии понять фразу, содержащую более тринадцати слов. А третья часть всех людей, слушая четырнадцатое и последующие слова одного предложения, вообще забывают его начало. Необходимо избегать сложных предложений, причастных и деепричастных оборотов. Излагая сложный вопрос, нужно постараться передать информацию по частям.

Пауза в устной речи выполняет ту же роль, что знаки препинания в письменной речи. После сложных выводов или длинных предложений необходимо сделать паузу, чтобы слушатели могли вдуматься в сказанное или правильно понять сделанные выводы. Если выступающий хочет, чтобы его понимали, то не следует говорить без паузы дольше, чем пять с половиной секунд (!).

После выступления нужно быть готовым к ответам на возникшие у аудитории вопросы.

**Тема 1.4. Организация и техническое оснащение работ по приготовлению, хранению, подготовке к реализации горячих блюд, кулинарных изделий, закусок**

Составление схем подбора и размещения оборудования, инвентаря, инструментов на рабочем месте для приготовления различных видов горячей кулинарной продукции.

**Задание:** предложите варианты организации рабочих мест по приготовлению горячей кулинарной продукции.

Порядок выполнения задания

**1.** Внимательно изучите технологию приготовления блюда и отметьте для себя:

- какое сырье используется?

- в каком цехе производится его первичная обработка и подготовка к использованию?

- какое оборудование, инвентарь при этом используется?

**2**. Прочтите пример выполнения задания и перепишите его в свой конспект.

**Пример выполнения задания:**

**Гуляш из телятины с тыквой и яблоками**

Мякоть лопаточной части телятины моют, нарезают на кусочки по 30 г, солят, перчат и обжаривают вместе с репчатым луком нарезанным соломкой. Как только на мясе образуется золотистая корочка, добавляют пассированную муку, хорошо размешивают и через 3 мин вливают частями горячие сливки и воду. Затем добавляют мелко шинкованные яблоки и тушат до готовности.

Тыкву разрезают на крупные куски, очищают от кожицы и семян. Половину нормы тыквы посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу.

Из оставшейся части тыквы, очищенного картофеля и очищенных яблок вырезают шарики величиной с лесной орех, жарят их отдельно во фритюре и солят по вкусу. Остатки яблок без семян припускают в соусе с мясом.

При подаче в тарелку кладут испеченную тыкву, на нее – тушеное мясо в соусе, сбоку укладывают горками зажаренные шарики из картофеля, яблок и тыквы, сверху посыпают нарезанной зеленью петрушки.

**Овощной цех:**

**Яблоки** промывают в моечной ванне (указать маркировку) и удаляют плодоножки. Затем яблоки очищают от кожицы и семенного гнезда маркированным ножом «ОС» на производственном столе (указать маркировку). Часть яблок мелко шинкуют на зеленой разделочной доске маркированным ножом на производственном столе(указать маркировку), а из другой части яблок вырезают шарики с помощью специальной выемки. Остатки яблок, шинкованные яблоки и шарики из яблок кладут в отдельные емкости и направляют в горячий цех.

**Тыкву** промывают в моечной ванне(указать маркировку), нарезают на крупные куски, очищают от кожицы и семян маркированным ножом «ОС» на производственном столе(указать маркировку) на зеленой доске. Из одной части тыквы вырезают шарики с помощью специальной выемки. Шарики из тыквы и очищенные куски тыквы кладут в отдельные емкости и направляют в горячий цех.

**Картофель** промывают в моечной ванне (указать маркировку), очищают в овощеочистительной машине (указать маркировку), проводят дочистку маркированным ножом «ОС» и вновь промывают в моечной ванне (указать маркировку). Затем из картофеля вырезают шарики с помощью специальной выемки, кладут в емкость и направляют в горячий цех.

Репчатый лук промывают в моечной ванне (указать маркировку), очишают маркированным ножом «ОС» и вновь промывают. Затем нарезают соломкой маркированным ножом на зеленой доске на производственном столе(указать маркировку). Нарезанный лук кладут в емкость и направляют в горячий цех.

**Зелень петрушки** кладут в дуршлаг и промывают в моечной ванне (указать маркировку) под проточной водой. Затем обсушивают в сушилке для зелени (указать маркировку) и мелко нарезают маркированным ножом «ОС» на зеленой доске на производственном столе (указать маркировку). Нарезанную зелень кладут в емкость и направляют в горячий цех.

**Мясной цех:**

Лопаточную часть телятины промывают в моечной ванне (указать маркировку), обсушивают бумажными полотенцами. Затем нарезают на кусочки массой 30г маркированным ножом «МС» на красной доске производственном столе (указать маркировку), кладут в емкость и направляют в горячий цех.

**Горячий цех**

Часть тыквы, нарезанной крупными кусками, кладут на противень, посыпают сахаром и запекают в жарочном шкафу (указать маркировку). Вторую часть тыквы, нарезанной шариками, жарят в электрофритюрнице (указать маркировку), выкладывают на бумажные полотенце с помощью шумовки, затем солят.

Пшеничную муку просеивают через сито и затем пассируют на сковороде на индукционной плите (указать маркировку) перемешивая лопаткой.

Упаковку сливок вскрывают. Сливки наливают в сотейник и доводят до кипения на индукционной плите (указать маркировку). Воду наливают в сотейник и тоже доводят до кипения.

 Кусочки телятины солят, перчат и обжаривают вместе с репчатым луком до золотистой корочки на сковороде на индукционной плите (указать маркировку), перемешивая лопаткой. Затем добавляют пассированную муку, хорошо размешивают лопаткой и через 3 мин вливают частями горячие сливки и воду. Перемешивают лопаткой. Затем добавляют мелко шинкованные яблоки, остатки яблок без семян, все перемешивают и тушат до готовности.

Шарики из яблок и картофеля жарят отдельно друг от друга в электрофритюрнице (указать маркировку), выкладывают на бумажные полотенце с помощью шумовки и затем солят.

**Сервировка блюда**: При подаче в подогретую тарелку кладут испеченную тыкву, на нее – тушеное мясо в соусе, сбоку укладывают горками зажаренные шарики из картофеля, яблок и тыквы, сверху посыпают нарезанной зеленью петрушки.

**Примечание для студентов**: «ОС» означает овощи сырые; «МС» означает мясо сырое.

**3.** Выполните задание в соответствии с технологией приготовления блюда «Свинина по нормандски».

**Свинина по-нормандски**

Свинину (лопаточную часть, мякоть корейки) нарезают кусками массой 40-50г. Лук и морковь нарезают мелкими кубиками, репу – тонкими ломтиками. Лук-порей нарезают кусочками длиной 3 см. Одну часть яблок нарезают дольками, из другой части выжимают сок.

В сковороде на растительном масле обжаривают свинину до образования золотисто-коричневой корочки со всех сторон. Затем перекладывают в кастрюлю.

В той же сковороде обжаривают вместе репчатый лук и лук-порей. И также перекладывают в кастрюлю со свининой.

В кастрюлю добавляют морковь и репу, лавровый лист, вливают яблочный сок. Ставят кастрюлю на сильный нагрев. Дают закипеть, затем убавляют нагрев до минимума, закрывают крышкой и тушат в течение 1 час.

Смешивают сметану с дижонской горчицей и картофельным крахмалом, вливают в кастрюлю, добавляют соль и черный перец горошком и все перемешивают. Добавляют дольки яблок и готовят еще 5-7 мин, пока яблоки не станут мягкими, а соус не загустеет.

Подают в глубокой столовой тарелке.

**СПИСОК ИСПОЛЬЗОВАННОЙ ЛИТЕРАТУРЫ**

1. ГОСТ 31984-2012 Услуги общественного питания. Общие требования.- Введ. 2015-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 8 с.
2. ГОСТ 30524-2013 Услуги общественного питания. Требования к персоналу. - Введ. 2016-01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 48 с.
3. ГОСТ 31985-2013 Услуги общественного питания. Термины и определения.- Введ. 2015- 01-01. - М.: Стандартинформ, 2014.-III, 10 с.
4. ГОСТ 30390-2013 Услуги общественного питания. Продукция общественного питания, реализуемая населению. Общие технические условия – Введ. 2016 – 01 – 01.- М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
5. ГОСТ 30389 - 2013 Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования – Введ. 2016 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 12 с.
6. ГОСТ 31986-2012 Услуги общественного питания. Метод органолептической оценки качества продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 11 с.
7. ГОСТ 31987-2012 Услуги общественного питания. Технологические документы на продукцию общественного питания. Общие требования к оформлению, построению и содержанию.- Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014.- III, 16 с.
8. ГОСТ 31988-2012 Услуги общественного питания. Метод расчета отходов и потерь сырья и пищевых продуктов при производстве продукции общественного питания. – Введ. 2015 – 01 – 01. – М.: Стандартинформ, 2014. – III, 10 с.
9. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию для обучающихся во всех образовательных учреждениях/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи принт, 2015.- 544с.
10. Сборник технических нормативов – Сборник рецептур на продукцию диетического питания для предприятий общественного питания/ под общ. ред. М.П. Могильного, В.А.Тутельяна. - М.: ДеЛи плюс, 2013.- 808с.
11. Профессиональный стандарт «Повар». Приказ Министерства труда и социальной защиты РФ от 08.09.2015 № 610н (зарегистрировано в Минюсте России 29.09.2015 № 39023).
12. Анфимова Н.А. Кулинария : учебник для студ. учреждений сред.проф.образования / Н.А. Анфимова. – 11-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 400 с..
13. Ботов М.И., Оборудование предприятий общественного питания : учебник для студ.учреждений высш.проф.образования / М.И. Ботов, В.Д. Елхина, В.П. Кирпичников. – 1-е изд. - М.: Академия, 2013. – 416 с.
14. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / В.П.Золин. – 13-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 320 с.
15. Качурина Т.А. Приготовление блюд из рыбы : учебник для студ. среднего проф. образования / Т.А. Качурина. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 160 с.
16. Кащенко В.Ф. Оборудование предприятий общественного питания: учебное пособие/В.Ф. Кащенко, Р.В. Кащенко. – М.: Альфа, 2015. – 416 с.
17. Лутошкина Г.Г. Техническое оснащение и организация рабочего места: учеб.для учащихся учреждений сред.проф.образования / Г.Г. Лутошкина, Ж.С. Анохина. – 1-е изд. – М. : Издательский центр «Академия», 2016. – 240 с.
18. Матюхина З.П. Товароведение пищевых продуктов: учебник для нач. проф. образования / З.П. Матюхина. - М.: Академия, 2014. – 336 с.
19. Мармузова Л.В. Основы микробиологии, санитарии и гигиены в пищевой промышленности: учебник для НПО/ Л.В. Мармузова. - М.: Академия, 2014. – 160 с.
20. Радченко С.Н Организация производства на предприятиях общественного питания: учебник для нач. проф. образования /С.Н. Радченко.- «Феникс», 2013 – 373 с.
21. Профессиональные стандарты индустрии питания. Т.1 / Федерация Рестораторов и Отельеров. - М.: Ресторанные ведомости, 2013. – 512 с.
22. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.2. Супы, соусы, блюда из овощей, круп, макаронных изделий и бобовых: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М.: Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2012 – 160 с.
23. Производственное обучение по профессии «Повар». В 4 ч. Ч.4. Блюда из яиц и творога, сладкие блюда и горячие напитки, блюда лечебного питания, изделия из дрожжевого теста: учеб. Пособие для нач. проф. образования/ [В.П. Андросов, Т.В. Пыжова, Л.И. Федорченко и др.]. – М. : Образовательно-издательский центр «Академия»; ОАО «Московские учебники», 2013 – 128 с.
24. Самородова И.П. Приготовление блюд из мяса и домашней птицы : учебник для студ. среднего проф. образования / И.П. Самородова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 128 с.
25. Соколова Е.И. Приготовление блюд из овощей и грибов : учебник для студ. среднего проф. образования / Е.И. Соколова. – М. : Издательский центр «Академия», 2014.- 282 с.
26. Усов В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: учеб. пособие для студ. учреждений сред.проф.образования / В.В. Усов. – 13-е изд., стер. – М. : Издательский центр «Академия», 2015. – 432 с.

**Электронные издания:**

1. СанПиН 2.3.2. 1324-03Гигиенические требования к срокам годности и условиям хранения пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 22 мая 2003 г. № 98.
2. СП 1.1.1058-01. Организация и проведение производственного контроля за соблюдением санитарных правил и выполнением санитарно-эпидемиологических (профилактических) мероприятий [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 13 июля 2001 г. № 18 [в редакции СП 1.1.2193-07 «Дополнения № 1»]. – Режим доступа: [http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show\_art=2758](http://www.fabrikabiz.ru/1002/4/0.php-show_art%3D2758).
3. СанПиН 2.3.2.1078-01 Гигиенические требования безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 20 августа 2002 г. № 27
4. СанПиН 2.3.6. 1079-01 Санитарно-эпидемиологические требования к организациям общественного питания, изготовлению и оборотоспособности в них пищевых продуктов и продовольственного сырья [Электронный ресурс]: постановление Главного государственного санитарного врача РФ от 08 ноября 2001 г. № 31 [в редакции СП 2.3.6. 2867-11 «Изменения и дополнения» № 4»]. – Режим доступа
5. <http://pravo.gov.ru/proxy/ips/?docbody=&nd=102063865&rdk=&backlink=1>

**Дополнительные источники:**

1. CHEFART. Коллекция лучших рецептов/[сост. Федотова Илона Юрьевна]. – М.: ООО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2016 - 320 с.: ил.