

**Тема: «Преимственность аудиторной
и внеаудиторной деятельности при
изучении дисциплины кулинария»**

Выполнил:
Севостьянова
Светлана Геннадьевна

Красноярск, 2014

Принципы внеаудиторной самостоятельной работы

- сочетать визуальный материал с кинестическим способом выполнения заданий
- подбирать разнообразный по содержанию материал
- сочетать индивидуальную работу учащихся с групповым взаимодействием (2-3 человека)

Виды самостоятельной работы

- работа с текстом по отбору и систематизации материала;
- выполнение письменных домашних контрольных работ;
- творческая разработка к зачёту по теме МДК;
- разработка технологических карт, технологических схем;
- разработка презентации результатов по отработке технологии приготовления блюд или изделий на домашней кухне;
- изготовление раздаточного материала.

Критерии оценки результатов внеаудиторной самостоятельной работы

- уровень усвоения учебного материала;
- умение использовать теоретические знания при выполнении практических работ;
- сформированность общеучебных умений;
- умение 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 показать, проанализировать альтернативные возможности, варианты действий;
- умение сформировать свою позицию, оценку и аргументировать ее.

Салат «Волшебный букет»



Технология приготовления салата «Волшебный букет»

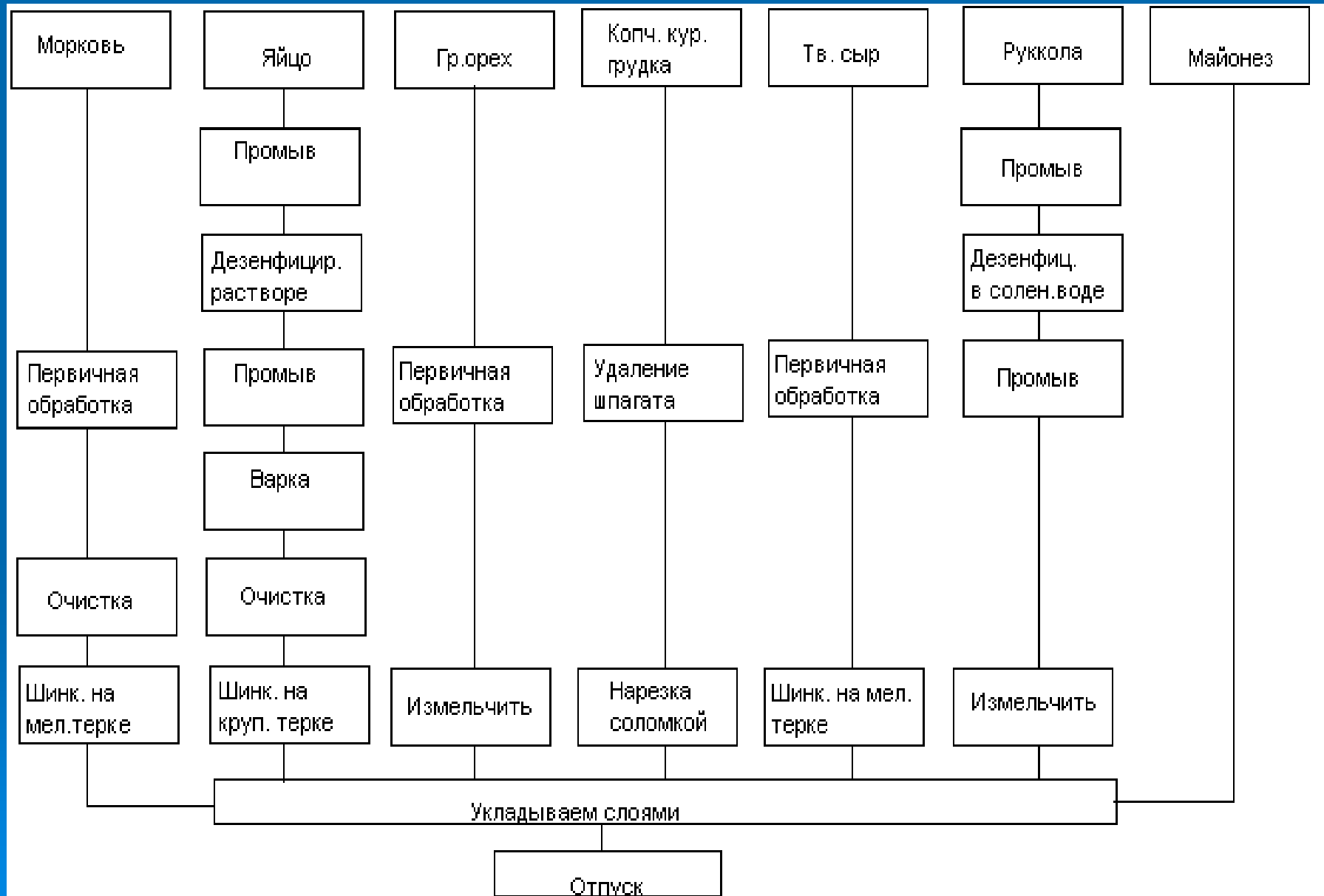
Промойте морковь, очистите и нашинкуйте мелко. Отварите яйца, а затем остудите, очистите и нашинкуйте крупно. Грецкие орехи истолките. Нарезьте мелкими кусочками копчёную куриную грудку. Нашинкуйте мелко сыр.

Салат выкладывайте на блюдо слоями, промазывая каждый майонезом, в такой последовательности: руккола, куриная грудка, морковь, орехи, яйца, сыр. Украсьте верх салата помидорами, зеленью.

Технологическая карта

Наименование продуктов	Нормы закладки сырья (г)			
	На 1 порцию		На 2 порции	
	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
Морковь	26	20	32	40
Яйцо	0,5 шт	20	1 шт	40
Грецкий орех	39	33	78	66
Копченая кур. грудка	55	40	110	80
Твёрдый сыр	33	33	66	66
Руккола	14	10	28	20
Петрушка	5	3	10	6
Укроп	5	3	10	6
Лук зелёный	5	3	10	6
Помидоры	8	5	16	10
Майонез	50	50	100	100
Выход		200		400

Технологическая схема приготовления салата «Волшебный букет»



Спасибо за внимание

