

САРАНСКИЙ КООПЕРАТИВНЫЙ ИНСТИТУТ (ФИЛИАЛ)
АВТОНОМНОЙ НЕКОММЕРЧЕСКОЙ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЙ
ОРГАНИЗАЦИИ ВЫСШЕГО ОБРАЗОВАНИЯ
ЦЕНТРОСОЮЗА РОССИЙСКОЙ ФЕДЕРАЦИИ
«РОССИЙСКИЙ УНИВЕРСИТЕТ КООПЕРАЦИИ»

Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной
работы по профессиональному модулю

ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной
холодной кулинарной продукции»

МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной
продукции»

Для студентов очной формы обучения программы подготовки специалистов
среднего звена по специальности СПО

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Аверьянова Т.Н., Гусева Т.В., Козлова Е.П.: Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю. – Саранск: Саранский кооперативный институт (филиал) Российского университета кооперации 2018. – 18 с.

Методические рекомендации по выполнению неаудиторной самостоятельной работы по профессиональному модулю ПМ.02 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

разработаны на основе требований Федерального государственного образовательного стандарта среднего профессионального образования 19.02.10 Технология продукции общественного питания, утвержденного приказом Министерства образования и науки Российской Федерации от 22.04.2014 г., № 384

Методические рекомендации:

обсуждены и рекомендованы к утверждению решением кафедры товароведения и технологии общественного питания от _____ протокол № _____

Заведующий кафедрой товароведения и технологии общественного питания

Одобрены Научно-методическим советом от _____ протокол № _____

1. Пояснительная записка

Данные указания выпускаются с целью повышения качества образования с прочной гарантией конкурентоспособности и востребованности выпускников на рынке труда.

Структура методических указаний соответствует требованиям, предъявляемым Федеральным государственным образовательным стандартом по специальности 19.02.10 Технология продукции общественного питания.

Здесь представлен перечень внеаудиторной самостоятельной работы, а также общие рекомендации студенту по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы.

Виды самостоятельной работы, помещенные в указаниях, помогут студентам лучше усвоить важнейшие понятия курса, осмыслить их.

Согласно требований ФГОС и плана учебного процесса, каждый студент обязан выполнить по междисциплинарному курсу определенный объем внеаудиторной самостоятельной работы.

Цель методических указаний состоит в:

- обеспечении эффективности самостоятельной работы;
- определении ее содержания;
- установления требований к оформлению и результатам самостоятельной работы.

Целями внеаудиторной самостоятельной работы студентов по МДК 02.01 «Технология приготовления сложной холодной кулинарной продукции» являются:

1. Систематизация и закрепление полученных теоретических знаний.
2. Углубление и расширение знаний.
3. Формирование общепрофессиональных и профессиональных компетенций.
4. Развитие исследовательских умений. Профессиональные компетенции

ПК 2.1. Организовывать и проводить приготовление канапе, лёгких и сложных холодных закусок.

ПК 2.2. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных блюд из рыбы, мяса и сельскохозяйственной птицы.

ПК 2.3. Организовывать и проводить приготовление сложных холодных соусов.

Общие компетенции

- ОК 1. Понимать сущность и социальную значимость своей будущей профессии, проявлять к ней устойчивый интерес.
- ОК 2. Организовывать собственную деятельность, выбирать типовые методы и способы выполнения профессиональных задач, оценивать их эффективность и качество.
- ОК 3. Принимать решения в стандартных и нестандартных ситуациях и нести за них ответственность.
- ОК 4. Осуществлять поиск и использование информации, необходимой для эффективного выполнения профессиональных задач, профессионального и личного развития.
- ОК 5. Использовать информационно-коммуникационные технологии в профессиональной деятельности.
- ОК 6. Работать в коллективе и в команде, эффективно общаться с коллегами, руководством, потребителями.
- ОК 7. Брать на себя ответственность за работу членов команды (подчиненных), за результат выполнения заданий.
- ОК 8. Самостоятельно определять задачи профессионального и личностного развития, заниматься самообразованием, осознанно планировать повышение квалификации.
- ОК 9. Ориентироваться в условиях частной смены технологий в профессиональной деятельности.

2. Перечень внеаудиторной самостоятельной работы по ПМ 02.01 «Организация процесса приготовления и приготовление сложной холодной кулинарной продукции»

Тематический план самостоятельной работы студентов

Таблица 1

№ п/п	Наименование темы	Виды самостоятельной работы	Цели самостоятельной работы	Количество часов
1, 2, 3, 4	Тема 1.1. Организация процесса производства сложной холодной кулинарной продукции, сложных соусов.	Работа с литературными источниками.	Активизация процесса овладения информацией и более глубокого усвоения изучаемого материала, формирование у студентов своего отношения к конкретной теме.	4
5, 6, 7, 8,	Тема 1.2. Технологический процесс приготовления канапе, легких и сложных холодных закусок	Работа с литературными источниками.	Активизация процесса овладения информацией и более глубокого усвоения изучаемого материала, формирование у студентов своего отношения к конкретной теме.	4
9		Оформить таблицу «Бракераж блюд»	Закрепление навыков оценки качества канапе, легких и сложных холодных закусок.	1
10		Работа с литературными источниками.	Активизация процесса овладения информацией и более глубокого усвоения изучаемого материала, формирование у студентов своего отношения к конкретной теме.	1

11		Составление таблицы «Требования к качеству сложных холодных закусок»	Освоить навыки оценки качества сложных горячих супов.	1
12		Работа с литературными источниками.	Активизация процесса овладения информацией и более глубокого усвоения изучаемого материала, формирование у студентов своего отношения к конкретной теме.	1
13		Оформить таблицу «Бракераж блюд»	Закрепление навыков оценки качества канапе, легких и сложных холодных закусок.	1
14	Тема 1.3. Технологический процесс приготовления сложных горячих закусок	Составить таблицу «Ассортимент горячих закусок».	Сформировать представление об ассортименте и особенностях приготовления горячих закусок.	1
15		Оформить таблицу «Бракераж блюд»	Закрепление навыков оценки качества горячих закусок	1
16	Тема 2.1. Технологический процесс приготовления сложных холодных соусов	Составить таблицу «Ассортимент сложных холодных соусов».	Сформировать представление об ассортименте и особенностях приготовления сложных холодных соусов.	1

17, 18		Работа с литературными источниками.	Активизация процесса овладения информацией и более глубокого усвоения материала, формирование у студентов своего отношения к теме.	2
19, 20		Оформить таблицу «Бракераж блюд»	Закрепление навыков оценки качества блюд	2
21, 22	Тема 2.2. Технологический процесс приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	Работа с литературными источниками.	Активизация процесса овладения информацией и более глубокого усвоения изучаемого материала, формирование у студентов своего отношения к конкретной теме.	2
23		Подготовить реферат	Сформировать представление об ассортименте и особенностях приготовления сложных холодных блюд из рыбы, мяса, сельскохозяйственной (домашней) птицы	2

Памятка студенту «Алгоритмы выполнения различных видов самостоятельной работы»

Формы самостоятельной работы студентов

Таблица 2

№ п/п	Вид самостоятельной работы	Методические указания
1	Проработка конспектов занятий	Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. Прочитайте лекционный материал по своему конспекту, стараясь выделить основные понятия,

		<p>формулы.</p> <p>Найдите ответы на контрольные вопросы в своем конспекте и в рекомендуемой литературе.</p> <p>Найдите в словаре значение незнакомых слов и терминов.</p> <p>Оформите ответы на вопросы по материалу конспекта.</p> <p>Проводите самоконтроль.</p>
2	Работа с нормативнотехнической документацией	<p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников. Изучите и систематизируйте официальные государственных документов – законов, постановлений, указов, нормативно-инструкционных и справочных материалов с использованием информационно-поисковых систем «Консультант-плюс», «Гарант», глобальной сети «Интернет».</p> <p>Проводите анализ и самоконтроль работы над сообщением.</p>
3	Подготовка сообщений	<p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.</p> <p>Изучите материал, касающийся темы сообщения не менее чем по двум рекомендуемым источникам.</p> <p>Составьте план сообщения, запишите его. Проработайте найденный материал, выбирая только то, что раскрывает пункты плана.</p> <p>Составьте окончательный текст сообщения. Оформите материал сообщения.</p> <p>Ответьте после чтения на вопросы и задания к текстам источника.</p> <p>Перескажите сообщение еще раз.</p> <p>Проводите анализ и самоконтроль работы над сообщением.</p>
4	Работа с таблицами	<p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.</p> <p>Повторите лекционный материал и учебный материал, касающийся выбранной темы. Внимательно изучите, разделяя таблицы, название строк и столбцов.</p> <p>Продумайте ход заполнения таблицы.</p> <p>Заполните ячейки таблицы.</p>
		<p>Оформите таблицу в соответствии и требованиями к оформлению таблиц.</p> <p>Проведите анализ и самоконтроль таблицы.</p>

5	Составление алгоритмов и технологических схем приготовления отдельных сложных горячих блюд.	<p>Ознакомьтесь с темой практического занятия, его целями и задачами.</p> <p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.</p> <p>Воспользуйтесь материал учебника, справочной литературой.</p> <p>Составьте алгоритмы и технологические схемы приготовления отдельных сложных горячих блюд по заданию.</p> <p>Проведите анализ и самоконтроль выполненной работы.</p>
6	Подготовка к лабораторным работам	<p>Ознакомьтесь с темой лабораторной, ее целями и задачами.</p> <p>Изучите перечень знаний и умений, которыми должен овладеть студент в ходе практического занятия.</p> <p>Ознакомьтесь со списком рекомендуемой литературы и источников.</p> <p>Прочитайте лекционный материал по теме занятия в конспекте.</p> <p>Прочитайте материал по теме лабораторной работы в рекомендованных источниках – сборниках рецептур блюд и кулинарных изделий.</p> <p>Выпишите требования, предъявляемые к качеству полуфабрикатов для сложной кулинарной продукции.</p> <p>Повторите правила организации и охраны труда при выполнении лабораторной работы.</p>
7	Поиск информации в Интернете	<p>Внимательно изучите тему и формулировку задания. Выпишите ключевые слова, чтобы определить объект поиска, сформулировать, какую информацию необходимо найти.</p> <p>Правильно будет дать запрос одно или два ключевых слова, связанных с искомой темой.</p> <p>Откройте браузер и воспользуйтесь наиболее распространенными машинами (Яндекс и др.). Введите запрос и проверьте орфографию запроса.</p> <p>Выберите в результатах поиска тот документ, содержание которого ближе к искомой теме, чем остальные, и нажмите на ссылку.</p> <p>Изучите несколько документов, соответствующие запросу, критически осмысливая, сравнивая и анализируя найденную информацию.</p> <p>Обязательно скопируйте адреса сайтов, информацией которых воспользовались, чтобы дать ссылку на</p>

3. Общие рекомендации студенту по выполнению внеаудиторной самостоятельной работы

1. Внимательно выслушайте или прочитайте тему, цели и задачи самостоятельной работы.
2. Обсудите текст задания с преподавателем и группой, задавайте вопросы — нельзя оставлять не выясненными или непонятными ни одного слова или вопроса.
3. Внимательно прослушайте рекомендации преподавателя по выполнению самостоятельной работы.
4. Внимательно изучите письменные методические рекомендации по выполнению самостоятельной работы.
5. Ознакомьтесь со списком литературы и источников по заданной теме самостоятельной работы.
6. Повторите весь теоретический материал по конспектам и другим источникам, предшествовавший самостоятельной работе, ответьте на вопросы самоконтроля по изученному материалу.
7. Подготовьте все необходимое для выполнения задания, рационально (удобно и правильно) расположите на рабочем месте.
8. Продумайте ход выполнения работы, составьте план, если это необходимо.
9. Если вы делаете сообщение или доклад, то обязательно прочтите текст медленно вслух, обращая особое внимание на произношение новых терминов, стараясь запомнить информацию.
10. Если ваша работа связана с использованием ИКТ, проверьте наличие и работоспособность программного обеспечения, необходимого для выполнения задания.

11. Не отвлекайтесь при выполнении задания на посторонние, не относящиеся к работе, дела.

12. Сдайте готовую работу преподавателю для проверки точно в срок.

Форма отчета для сообщения

Сообщение оформляется текстовым файлом, набранным компьютерным способом в одном из текстовых процессоров и распечатывается на листах А4.

Объем сообщения – не более 3 страниц печатного текста.

Отчет должен иметь следующую структуру:

1. Титульный лист.
2. Текст сообщения.
3. Список использованных источников.

Сообщения оформленные не по правилам, не принимаются и не оцениваются.

Если работа сдана не во время, преподаватель имеет право снизить оценку на 1 балл.

Познакомьтесь с правилами конспектирования.

1. Записать название конспектируемого произведения (или его части) и его выходные данные.
2. Осмыслить основное содержание текста, дважды прочитав его.
3. Составить план - основу конспекта.
4. Конспектируя, оставить место (широкие поля) для дополнений, замечок, записи незнакомых терминов и имен, требующих разъяснений.
5. Помнить, что в конспекте отдельные фразы и даже отдельные слова имеют более важное значение, чем в подробном изложении.
6. Запись вести своими словами, это способствует лучшему осмыслению текста.

7. Применять определенную систему подчеркивания, сокращений, условных обозначений.
8. Соблюдать правила цитирования - цитату заключать в кавычки, давать ссылку на источник с указанием страницы.
9. Научитесь пользоваться цветом для выделения тех или иных информативных узлов в тексте. У каждого цвета должно быть строго однозначное, заранее предусмотренное назначение. Например, если вы пользуетесь синими чернилами для записи конспекта, то: красным цветом - подчеркивайте названия тем, пишите наиболее важные формулы; черным - подчеркивайте заголовки подтем, параграфов, и т.д.; зеленым - делайте выписки цитат, нумеруйте формулы и т.д. Для выделения большей части текста используется отчеркивание.
10. Учитесь классифицировать знания, т.е. распределять их по группам, параграфам, главам и т.д. Для распределения можно пользоваться буквенными обозначениями, русскими или латинскими, а также цифрами, а можно их совмещать.

Критерии оценки конспекта

Таблица 3

№ п/п	Критерии оценки	«5»	«4»	«3»	«2»
1	Объем выполненной работы	Оптимален	Оптимален	Занижен Завышен	Занижен Завышен
2	Логическая последовательность и связанность материала	Оптимальна	Незначительно нарушена	Нарушена	Отсутствует
3	Полнота изложения содержания	Оптимальна	Не выдержана	Не выдержана	Не выдержана
4	Сохранение основной идеи через весь конспект	Имеется	Имеется	Нарушена	Отсутствует
5	Использование дополнительной литературы	Имеется	Имеется	Не достаточно	Не используется

Общие правила по написанию реферата

Реферат – это самостоятельная исследовательская работа, в которой студент раскрывает суть исследуемой проблемы; приводит различные точки зрения, а также собственные взгляды на нее. Содержание реферата должно быть логичным; изложение материала носит проблемно-тематический характер.

Требования к реферату

1. Необходимо правильно сформулировать тему, отобрать по ней необходимый материал.
2. Использовать только тот материал, который отражает сущность темы.
3. Во введении к реферату необходимо обосновать выбор темы.
4. После цитаты необходимо делать ссылку на автора, например [№ произведения по списку, стр.].
5. Изложение должно быть последовательным. Недопустимы нечеткие формулировки, речевые и орфографические ошибки.
6. В подготовке реферата необходимо использовать материалы современных изданий не старше 5 лет.
7. Оформление реферата (в том числе титульный лист, литература) должно быть грамотным.
8. Список литературы оформляется с указанием автора, названия источника, места издания, года издания, названия издательства, использованных страниц.

Требования к оформлению реферата

- Страницы текстовой части и включенные в нее иллюстрации и таблицы должны соответствовать формату А4 .
- Реферат (доклад) должен быть выполнен любым печатным способом, с использованием компьютера и принтера на одной стороне бумаги формата «правила оформления»). Текст печатается на одной стороне листа белой бумаги формата А4 через полтора интервала. Цвет шрифта – черный. Интервал – 1,5. Размер абзацного отступа – 1,25. Размер шрифта (кегель) – 14. Тип шрифта –

Times New Roman. Размеры полей: правое – 10 мм, верхнее и нижнее – 20 мм, левое – 30 мм. Страницы работы нумеруются арабскими цифрами (нумерация сквозная по всему тексту). Номер страницы ставится в центре нижней части листа без точки. Титульный лист включается в общую нумерацию, номер на нем не ставится.

- Разрешается использовать компьютерные возможности акцентирования внимания на определенных терминах, формулах, применяя выделение жирным шрифтом, курсив.
- Перенос слов недопустим!
- Точку в конце заголовка не ставят. Если заголовок состоит из двух предложений, их разделяют точкой.
- Подчеркивать заголовки не допускается.
- Расстояние между заголовками раздела, подраздела и последующим текстом так же, как и расстояние между заголовками и предыдущим текстом, должно быть равно 15мм (2 пробела).
- Название каждой главы и параграфа в тексте работы можно писать более крупным шрифтом, жирным шрифтом, чем весь остальной текст. Каждая глава начинается с новой страницы, параграфы (подразделы) располагаются друг за другом.
- В тексте рекомендуется чаще применять красную строку, выделяя законченную мысль в самостоятельный абзац.
- Перечисления, встречающиеся в тексте, должны быть оформлены в виде маркированного или нумерованного списка.

Оформление литературы:

Каждый источник должен содержать следующие обязательные реквизиты:

- фамилия и инициалы автора;
- наименование;
- издательство;

- место издания; - год издания.

Все источники, включенные в библиографию, должны быть последовательно пронумерованы и расположены в следующем порядке:

- законодательные акты;
- постановления Правительства;
- нормативные документы;
- статистические материалы;
- научные и литературные источники – в алфавитном порядке по первой букве фамилии автора.

В конце работы размещаются приложения. В тексте на все приложения должны быть даны ссылки. Каждое приложение следует начинать с новой страницы с указанием наверху посередине страницы слова «Приложение» и его номера. Приложение должно иметь заголовок, который записывают симметрично относительно текста с прописной буквы отдельной строкой.

Критерии оценок рефератов:

- Актуальность темы;
- Соответствие содержания теме;
- Глубина проработки материала;
- Правильность и полнота использования источников; - Соответствие оформления реферата стандартом.

На «отлично»:

1. Присутствие всех вышеперечисленных требований;

2. Знание учащимся изложенного материала, умение грамотно и

аргументировано изложить суть проблемы;

3. Присутствие личной заинтересованности в раскрываемой теме, собственную точку зрения, аргументы и комментарии, выводы;

4. Умение свободно беседовать по любому пункту плана, отвечать на вопросы;
5. Умение анализировать фактический материал и статистические данные, использованные при написании работы;
6. Наличие качественно выполненного презентационного материала или (и) раздаточного, не дублирующего основной текст защитного слова, а являющегося его иллюстративным фоном. Т.е. при защите надо показать не только «знание - воспроизведешь», но и «знание -понимание», «знание - умение». На «хорошо»:
 - 1.Мелкие замечания по оформлению работы;
 2. Незначительные трудности по одному из перечисленных выше требований.

На «удовлетворительно»:

1. Тема раскрыта недостаточно полно;
2. Неполный список литературы и источников;
3. Затруднения в изложении, аргументировании.

Общие правила составления таблиц: «Требования, предъявляемые к качеству сложных блюд»

1. Прочтите названия оглавлений таблицы.
2. Прочтите текст и с помощью карандаша, укажите в нем материалы к каждой графе.
3. Запишите в соответствующие графы таблицы указанные материалы из текста в сокращенном виде, заполните таблицу показателей качества изделий по форме:

Оценка качества блюда

Таблица 4

№ п/п	Наименование блюда	Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах	Вкус
1						
2						
3						
...						

5. Литература и Интернет источники

Код	Наименование литературы
1. ОСНОВНАЯ	
1.1.	Печатное издание
1.1.1.	Качурина Т.А. Организация и ведение процессов приготовления, оформления и подготовки к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок сложного ассортимента. Учебник.: М. Издательский центр «Академия», 2018 год
1.1.2.	Семичева Г.П. Приготовление, оформление и подготовка к реализации холодных блюд, кулинарных изделий, закусок разнообразного ассортимента. Учебник.: М. Издательский центр «Академия», 2017 год
2. ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ	
2.1.	Печатное издание
2.1.1.	Новейший Сборник рецептов блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания.: М. ООО «дом Славянской книги», 2016 год
2.1.2.	Сборник рецептов блюд зарубежной кухни. : М. «Дашков и К°», 2008 год
2.1.3.	Chef Art. Коллекция лучших рецептов.: М. «Ресторанные ведомости», 2012 год
2.1.4.	Chef Art. Шефы миксуют. Салаты и закуски .: М. «Ресторанные ведомости», 2016 год
2.2.	Электронные издание
2.2.1.	http://gastronom.ru
2.2.2.	http://restoran.ru
2.2.3.	http://grandkulinar.ru
2.2.4.	http://horeca.ru
2.2.5.	http://restorator.chef.ru