

Министерство образования и науки РФ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по междисциплинарному курсу
МДК 01.01. Технология обработки сырья и
приготовление блюд из овощей и грибов

Профессия СПО – 19.01.17
«Повар, кондитер»
на базе основного общего
образования
Срок обучения – 2 года 10 месяцев

Нижекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов

разработаны в соответствии с ФГОС СПО по профессии 19.01.17 «Повар, кондитер» и рабочей программы

Организация-разработчик:
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Разработчик:
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и общепрофессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж» по профессии «Автомеханик», «Повар, кондитер» и специальности «Технология обслуживания и ремонт автомобильного транспорта», «Технология продукции общественного питания» и преподавателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК


(подпись)

Казамарова И.В.
Ф.И.О.

Протокол заседания МЦК № 1 от «29» 08 2015г.

Содержание

	Стр.
1 Пояснительная записка	4
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	5
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	5
4 Список литературы	14
5 Приложения	15

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по междисциплинарному курсу МДК 01.01. Технология обработки сырья и приготовление блюд из овощей и грибов созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Цель курса – овладеть видом профессиональной деятельности «Приготовление блюд из овощей и грибов» и соответствующими профессиональными компетенциями, которые позволят выпускнику колледжа эффективно трудиться по профессии с первого дня работы.

Целью методических рекомендаций является повышение эффективности учебного процесса.

Задачами самостоятельной работы являются:

- систематизация и закрепление полученных теоретических знаний и практических умений;
- углубление и расширение теоретических знаний;
- формирование умений использовать нормативную, правовую, справочную документацию и специальную литературу;
- развитие познавательных способностей и активности студентов: творческой инициативы, самостоятельности, ответственности и организованности;
- формирование самостоятельности мышления студентов, способностей к саморазвитию, самосовершенствованию и самореализации;
- развитие исследовательских умений.

Данные методические рекомендации включают перечень работ, правила выполнения, список рекомендуемой литературы, критерии оценивания.

2. Тематический перечень самостоятельной работы, количество часов

Наименование раздела, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<i>Раздел 1. Механическая обработка, формовка, нарезка овощей, плодов и грибов</i>		
Самостоятельная работа №1	1. Составить презентацию «Формы нарезки овощей и их кулинарное использование»	4
Самостоятельная работа №2	2. Изучение темы и составление конспекта «Способы первичной обработки картофеля»	4
Самостоятельная работа №3	3. Составить таблицу «Сроки и условия хранения овощных полуфабрикатов»	2
<i>Раздел 2. Приготовление и оформление блюд и гарниров из овощей и грибов</i>		
Самостоятельная работа №4	1. Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составить таблицу «Правила жарки во фритюре»	4
Самостоятельная работа №5	2. Реферат: «Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке»	6
Самостоятельная работа №6	3. Составить таблицу: «Сроки хранения и реализации блюд из овощей и грибов»	6
Самостоятельная работа №7	4. Составить таблицу «Температурный режим приготовления блюд из овощей»	2

3. Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению

Все типы заданий, на самостоятельную работу, так или иначе содержат установку на приобретение и закрепление определенного ФГОС СПО объема знаний. Некоторые задания требуют пояснения.

Конспект – сложная запись содержания исходного текста, включающая в себя заимствования (цитаты) наиболее примечательных мест в сочетании с планом источника, а также сжатый анализ записанного материала и выводы по нему. Для работы над конспектом следует:

- определить структуру конспектируемого материала, чему в значительной мере способствует письменное ведение плана по ходу изучения оригинального текста;

- в соответствии со структурой конспекта произвести отбор и последующую запись наиболее существенного содержания оригинального текста — в форме цитат или в изложении, близком к оригиналу;

- выполнить анализ записей и на его основе – дополнение записей собственными замечаниями, соображениями, "фактурой", заимствованной из других источников и т. п. (располагать все это следует на полях тетради для записей или на отдельных листах-вкладках);

- завершить формулирование и запись выводов по каждой из частей оригинального текста, а также общих выводов.

Реферат – краткое изложение содержания документа или его части, научной работы, включающее основные фактические сведения и выводы, необходимые для первоначального ознакомления с источниками и определения целесообразности обращения к ним. Современные требования к реферату – точность и объективность в передаче сведений, полнота отображения основных элементов, как по содержанию, так и по форме. Цель реферата - не только сообщить о содержании реферируемой работы, но и дать представление о вновь возникших проблемах соответствующей отрасли науки. В учебном процессе реферат представляет собой краткое изложение в письменном виде или в форме публичного доклада содержания книги, учения, научного исследования и т.п. Рефераты в рамках учебного процесса оцениваются по следующим основным критериям:

- актуальность содержания, высокий теоретический уровень, глубина и полнота анализа фактов, явлений, проблем, относящихся к теме;
- информационная насыщенность, новизна, оригинальность изложения вопросов;
- простота и доходчивость изложения;
- структурная организованность, логичность, грамматическая правильность и стилистическая выразительность;
- убедительность, аргументированность, практическая значимость и теоретическая обоснованность предложений и выводов.

Структура реферата.

Введение. Введение - это вступительная часть реферата, предваряющая текст. Оно должно содержать следующие элементы:

- а) очень краткий анализ научных, экспериментальных или практических достижений в той области, которой посвящен реферат;
- б) общий обзор опубликованных работ, рассматриваемых в реферате;
- в) цель данной работы;
- г) задачи, требующие решения.

Основная часть. В основной части реферата студент дает письменное изложение материала по предложенному плану, используя материал из источников. В этом разделе работы формулируются основные понятия, их содержание, подходы к анализу, существующие в литературе, точки зрения на суть проблемы, ее характеристики. В соответствии с поставленной задачей делаются выводы и обобщения. Очень важно не повторять, не копировать стиль источников, а выработать свой собственный, который соответствует характеру реферируемого материала.

Заключение подводит итог работы. Оно может включать повтор основных тезисов работы, чтобы акцентировать на них внимание читателей (слушателей), содержать общий вывод, к которому пришел автор реферата, предложения по дальнейшей научной разработке вопроса и т.п.

Список использованных источников. В строго алфавитном порядке размещаются все источники, независимо от формы и содержания: официальные материалы, монографии и энциклопедии, книги и документы, журналы, брошюры и газетные статьи. Список использованных источников оформляется в той же последовательности, которая указана в требованиях к оформлению рефератов, курсовых, дипломных работ.

Требования, предъявляемые к реферату:

Реферат (доклад) должен быть оформлен в MS Word, шрифт текста Times New Roman, 14 пт., интервал 1,5. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Порядок сдачи и защиты рефератов.

1. Реферат сдается на проверку преподавателю за 1 неделю до зачетного занятия.

2. При защите реферата преподаватель учитывает:

- качество,
- степень самостоятельности студента и проявленную инициативу,
- связность, логичность и грамотность составления,
- оформление в соответствии с требованиями.

3. Защита реферата может проводиться на выделенном одном занятии в рамках учебных часов или по одному реферату при изучении соответствующей темы, либо по договоренности с преподавателем.

4. Защита реферата студентом предусматривает:

- доклад по реферату не более 3-5 минут
- ответы на вопросы оппонентов.

На защите запрещено чтение текста реферата.

Критерии оценивания реферата:

1. Соответствие реферата теме (макс. 3 балла)
 2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 5 баллов)
 3. Адекватность передачи первоисточников (макс. 2 балла)
 4. Логичность, связанность (макс. 2 балла)
 5. Доказательность (макс. 2 балла)
 6. Структурная упорядоченность (наличие введения, основной части, заключения, их оптимальное соотношение) (макс. 3 балла)
 7. Оформление (наличие плана, списка литературы, культура цитирования, сноски и т. д.) (макс. 3 балла)
 8. Языковая правильность (макс. 5 баллов)
- Оценка: 23 – 25 баллов – «5»,
18 – 22 баллов – «4»,
меньше 18 баллов – «3».

Схема, таблица – составить схему или таблицу - раскрыть содержание ответа в виде таблицы, рисунка, диаграммы и других графических форм.

Презентация. Чтобы презентация хорошо воспринималась слушателями и не вызывала отрицательных эмоций (подсознательных или вполне осознанных), необходимо соблюдать правила ее оформления:

- презентация предполагает сочетание информации различных типов: текста, графических изображений (таблицы, диаграммы, графики). Поэтому необходимо учитывать специфику комбинирования фрагментов информации различных типов. Так, например, для текстовой информации важен выбор шрифта, для графической – яркость и насыщенность цвета, для наилучшего их совместного восприятия необходимо оптимальное взаиморасположение на слайде;

- все объекты слайда (текст, рисунки, таблицы, диаграммы) должны появляться автоматически в заданной последовательности, а смена слайдов должна происходить по щелчку;
- общее требование к расположению материалов на слайде – возможность его прочитать из любого места в аудитории, удобное для глаз сочетание цветов, разумное использование мультипликации и звуковых фрагментов;
- самым важным является требование читаемости (различимости букв, цифр, линий – как по размеру, так и цвету);
- текстовый фрагмент должен быть структурирован: иметь заголовок, в случае списка – каждый его элемент должен быть четко обозначен. При необходимости, ключевые слова могут быть выделены жирным шрифтом или цветом.

В оформлении презентаций выделяют два блока: оформление слайдов и представление информации на них. Для создания качественной презентации необходимо соблюдать ряд требований, предъявляемых к оформлению данных блоков.

Оформление слайдов

Стиль	<ul style="list-style-type: none"> • единый стиль (шаблон) оформления; • следует избегать стилей, которые будут отвлекать от самой презентации; • дизайн презентации не должен противоречить содержанию
Фон	<ul style="list-style-type: none"> • для фона лучше выбрать холодные цвета – синий, серый, зеленый
Использование цвета	<ul style="list-style-type: none"> • на одном слайде рекомендуется использовать не более трех цветов: один для фона, один для заголовка, один для текста; • для фона и текста использовать контрастные цвета.
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> • анимационные эффекты использовать в <u>учебной презентации запрещено</u>

Представление информации

Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> • на слайде используют короткие слова и предложения; • заголовки должны привлекать внимание аудитории
Расположение информации на странице	<ul style="list-style-type: none"> • предпочтительно горизонтальное расположение информации; • наиболее важная информация должна располагаться в центре экрана
Текстовая информация	<ul style="list-style-type: none"> • <u>размер шрифта: 24–48 пункта (заголовок), 20–32 пунктов (обычный текст)</u>; • цвет шрифта и цвет фона должны контрастировать (<u>текст должен хорошо читаться</u>), но не резать глаза; • тип шрифта: для основного текста гладкий шрифт без засечек (Arial, Tahoma, Verdana), для заголовка можно использовать декоративный шрифт, если он хорошо читаем; • курсив, подчеркивание, жирный шрифт, прописные буквы рекомендуется использовать только для смыслового выделения фрагмента текста.

Способы выделения информации	<p>Следует использовать:</p> <ul style="list-style-type: none"> • рамки; границы, заливку; штриховку, стрелки; рисунки, • диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Графическая информация	<ul style="list-style-type: none"> • для наглядного отображения и сравнения данных рекомендуется использовать диаграммы; • все рисунки, диаграммы, графики должны иметь заголовки; • рисунки и диаграммы должны быть интересны, привлекательны и должны соответствовать содержанию; • рисунки, фотографии, диаграммы призваны дополнить текстовую информацию или передать ее в более наглядном виде; • желательно избегать в презентации рисунков, не несущих смысловой нагрузки, если они не являются частью стилового оформления; • цвет графических изображений не должен резко контрастировать с общим стилевым оформлением слайда; • если графическое изображение используется в качестве фона, то текст на этом фоне должен быть хорошо читаем.
Объем информации	<ul style="list-style-type: none"> • не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации
Требования к оформлению заголовков	<ul style="list-style-type: none"> • точку в конце заголовка не ставить; • не следует писать длинные заголовки; • слайды не могут иметь одинаковые заголовки.
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none"> • с текстом; • с таблицами; • с диаграммами.

Требования к содержанию презентации.

Содержание презентации должно быть четко структурировано. Это относится как к плану устного выступления, так и к визуальным элементам.

Каждый новый слайд должен логически вытекать из предыдущего и одновременно подготавливать появление следующего (лучший способ проверить, правильно ли построена презентация, — быстро прочитать только заголовки, если после этого станет ясно, о чем презентация — значит, структура построена верно).

Слайды, сопровождающие доклад, должны обеспечить полное и точное представление материала в максимально удобной для восприятия форме в пределах отведенного времени. Они должны отражать ключевые моменты доклада, а также содержать материал, который либо трудно, либо долго описывать словами. Слайды позволяют «оживить» доклад и избежать монотонности.

После создания презентации необходимо отрепетировать ее показ и свое выступление, проверить, как будет выглядеть презентация в целом (на экране компьютера или проекционном экране), как она воспринимается из разных мест аудитории, при разном освещении, шумовом сопровождении, в обстановке, максимально приближенной к реальным условиям выступления.

Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.

Критерии оценивания презентаций:

(по каждому пункту отмечается 1 – присутствует, 0 – отсутствует)

1.Содержание презентации (макс. 3 балла)

- 1.1. соответствует представляемому материалу
- 1.2. Количество слайдов адекватно содержанию
- 1.3. Оформлен титульный слайд

2.Текст на слайд (макс. 3 балла)

- 2.1. Текст читается хорошо (выбран нужный размер шрифта)
- 2.2. Текст на слайде представляет собой опорный конспект (не перегружен словами)
- 2.3. Ошибки и опечатки отсутствуют

3.Анимация (макс. 3 балла)

- 3.1. Не используются эффекты с резкой сменой позиции (прыгающие, крутящиеся по экрану), которые мешают восприятию информации
- 3.2. Презентация не перегружена эффектами
- 3.3. Анимация применена целенаправленно

4.Иллюстрационный материал (макс. 3 балла)

- 4.1. Материал не скучен, есть иллюстрации
- 4.2. помогает наиболее полно раскрыть тему, не отвлекает от содержания выступления
- 4.3. средства визуализации (таблицы, схемы, графики) соответствует содержанию

5.Цветовое решение презентации (макс. 3 балла)

- 5.1. Выдержан единый стиль презентации
- 5.2. Цвет презентации не отвлекает внимание от содержания
- 5.3. Цвета фона и шрифта контрастны

Оценка: «5»- 15-13 баллов,

«4» - 12-9 баллов,

«3» - 8-5.

Список рекомендуемых источников и литературы при создании презентации:

1. Щеглов Ю. Создание презентации в PowerPoint. Учебное пособие для начинающих. НГУ. 2002 <http://www.nsu.ru/education/powerpoint/>
2. Полонская Е. Как сделать презентацию в Microsoft PowerPoint (часть 1) <http://userdoc.narod.ru/pp/demo/present1.htm>
3. «Создание презентаций в PowerPoint» Практическая работа <http://pages.marsu.ru/iac/opensizab/works/razdatka/office/prezent.html>
4. Создание презентаций в PowerPoint Лабораторно-практическое занятие № 8. <http://www.tspu.tula.ru:8080/resources/informat/po/labor/lab8/prakt8.htm>

Критерии оценки других видов самостоятельной работы (составление таблицы, схемы).

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку:

- задания сделаны на 75% - удовлетворительно;
- задания сделаны на 80% - хорошо;
- задания сделаны на 90% - отлично.

Самостоятельная работа №1: Составить презентацию «Формы нарезки овощей и их кулинарное использование»

Презентация должна состоять из титульного слайда, и непосредственно самого содержания: фотографий нарезанных овощей и описания.

Рекомендуемые источники информации: для работы над презентацией воспользуйтесь учебным пособием: Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011, стр.10-19.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: представление презентации на уроке.

Самостоятельная работа №2: Изучение темы и составление конспекта «Способы первичной обработки картофеля»

В конспекте должны быть отражены следующие способы первичной обработки картофеля:

- механический,
- химический и
- термический.

Рекомендуемые источники информации: для работы над презентацией воспользуйтесь учебным пособием: Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011, стр.10-12.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, устный опрос.

Самостоятельная работа №3: Составить таблицу «Сроки и условия хранения овощных полуфабрикатов»

Заполнить таблицу:

Наименование овощных полуфабрикатов	Условия хранения	Сроки хранения
...

Рекомендуемые источники информации: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01".

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, тестирование.

Самостоятельная работа №4: Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составить таблицу «Правила жарки во фритюре»

Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы подразумевает:

- подготовку к аудиторным занятиям (теоретическим, практическим занятиям или лабораторным работам);

- изучение учебного материала, вынесенного на самостоятельную проработку: работа над определенными темами, разделами, вынесенными на самостоятельное изучение в соответствии с рабочими программами профессионального модуля;

- выполнение домашних заданий разнообразного характера;

- выполнение индивидуальных заданий.

Заполнить таблицу:

Наименование полуфабриката	Используемые фритюрные жиры	Температура фритюра	Продолжительность жарки во фритюре
...

Рекомендуемые источники информации: для работы над презентацией воспользуйтесь учебным пособием: Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011, стр.135-136.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, фронтальный опрос.

Самостоятельная работа №5: Реферат: «Изменения, происходящие в овощах при тепловой обработке»

При работе над рефератом отразить следующие разделы:

- потери массы овощей,
- потери минеральных веществ,
- изменение цвета,
- потери витаминов.

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: для работы над презентацией воспользуйтесь учебным пособием: Л.Л. Анфимова. Н.А. Татарская Кулинария. М: Академия, 2011, стр. 1168-170; Г.Г. Дубцов, Технология приготовления пищи, М., Академия, 2002, стр. 39-86.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

Самостоятельная работа №6: Составить таблицу: «Сроки хранения и реализации блюд из овощей и грибов»

Заполнить таблицу:

Наименование блюда/изделия	Условия и сроки хранения	Условия и сроки реализации
Котлеты овощные		
Картофель отварной		
Картофель жареный		
Овощи запеченные		
Картофельное пюре		
Овощи в молочном соусе		
Капуста отварная		
Овощи припущенные		
Рагу из овощей		
Запеканка овощная		
Овощи фаршированные		
Голубцы овощные		
Солянка овощная		
Капуста тушеная		

Рекомендуемые источники информации: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01"; Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, тестирование.

Самостоятельная работа №7: Составить таблицу «Температурный режим приготовления блюд из овощей»

Вид тепловой обработки	Вид овощей	Продолжительность тепловой обработки
...

Рекомендуемые источники информации: Санитарно-эпидемиологические правила и нормативы "Гигиенические требования к безопасности и пищевой ценности пищевых продуктов. СанПиН 2.3.2.1078-01"; Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы, тестирование.

4. Список литературы

Нормативно-технические документы

1. Ф3 РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2011 Ф3-29
2. Правила оказания услуг общественного питания (Постановление Правительства РФ от 5.08.97 № 1036 с изменениями и дополнениями от 21.06.2012 № 389)
3. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания, 2012г.
4. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко, 2011г.
5. ГОСТ Р 50647-12 «Общественное питание. Термины и определения»
6. ГОСТ Р 50763-11 «Общественное питание. Кулинарная продукция, реализуемая населению. Общие технические условия».
7. ГОСТ Р 50762-12 «Общественное питание. Классификация предприятий»

Основные источники:

1. Л.Л. Анфимова, Н.А. Татарская Кулинария. М: Академия, 2011.
2. Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011.

Дополнительные источники:

1. И.И. Потапова. Блюда из овощей, круп, бобовых и макаронных изделий, 2012.
2. Ю.М. Новоженков, И.И. Титюнник, Кулинарная характеристика блюд. Высшая школа, 2012.
3. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров. Академия, 2012.
4. И.И. Потапова. Первичная обработка продуктов, 2011.
5. Л.Н. Сопин, Пособие для повара, 2012.
6. Н.В. Чуканова. Производственное обучение по профессии «Повар» в 4 ч. Академия, 2011.
7. Н.Э. Харченко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2011.
8. В.С. Баранов, Г.Н. Ловачева. Справочник технолога общественного питания, 2012.
9. З.В. Василенко, О.И. Слабко. Технология приготовления пищи. Практические занятия. Беларусь, 2012.
10. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи, 2011.
11. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи (Практикум). 2013.

Интернет-ресурсы:

<http://yandex.ru/yandsearchext>

ЭБС Издательского Центра «Академия»

Образец оформления титульного листа реферата.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Реферат

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Васили
Проверил: преподаватель
Пилипчук Н.Д.

Образец оформления титульного слайда.

Министерство образования и науки РТ
ГАПОУ «Нижекамский сварочно-монтажный колледж»

Меры профилактики пищевых отравлений

Выполнил: студент ПК-68
Якимов Василий
Проверила: преподаватель
Пилипчук Н.Д.

Нижекамск
2016