

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

Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по междисциплинарному курсу
МДК 06.01. Технология приготовления
и оформления холодных блюд и закусок

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 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и
закусок

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» 05 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	15
5 Приложения	16

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по междисциплинарному курсу МДК 06.01. Технология приготовления и оформления холодных блюд и закусок созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Цель курса – овладеть видом профессиональной деятельности «Приготовление холодных блюд и закусок» 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. Приготовление и оформление бутербродов, гастрономических продуктов порциями, салатов</i>		
Самостоятельная работа №1	1. Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составление презентации «Виды бутербродов и банкетных закусок»	1
Самостоятельная работа №2	2. Разработка проекта «Современное оформление и подача салатов»	4
<i>Раздел 2. Приготовление и оформление простых холодных блюд и закусок</i>		
Самостоятельная работа №3	1. Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составление презентации «Холодные блюда и закуски различных национальных кухонь»	5
Самостоятельная работа №4	2. Составление таблицы «Условия, сроки хранения холодных блюд и закусок»	2
Самостоятельная работа №5	3. Реферат «Национальные татарские холодные блюда и закуски»	4

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 (max 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».

Разработка проекта. При разработке проекта, следует уточнить описание профессионально-трудовой ситуации, которую Вам следует разработать. Работа над проектом состоит из последовательных этапов, по выполнению которых необходимо обязательно представлять результаты преподавателю.

Таблица 1 – Этапы работы над проектом

Этапы работы	Содержание	Деятельность студентов	Деятельность преподавателя
1. Организация деятельности			
Погружение в проект	Мотивация, постановка проблемы, выбор блюда/темы, определение цели, задач.	Обсуждают с преподавателем информацию по теме проекта. Выявляют проблемы.	Знакомит со смыслом проектного подхода студентов. Помогает в постановке целей, выдвижении задач.
Планирование	Определение источников информации, способов ее сбора и анализа. Вы-	Вырабатывают план действий, выбирают форму представления результа-	Предлагает идеи, высказывает предположения.

	бор способа представления конечного результата.	тов.	
2. Осуществление деятельности			
Поиск информации	Сбор информации, решение промежуточных задач. Выполнение проекта	Поиск, отбор и изучение необходимой информации для выполнения задания и подготовки презентации.	Помогает в текущей поисковой, аналитической и практической работе (по просьбе). Дает новые задания, когда у студентов возникает в этом необходимость.
Обобщение результатов и выводов	Анализ и синтез полученных результатов	Анализируют информацию, формулируют выводы. Оформляют результаты, готовят материалы для защиты проекта и его презентации.	Контролирует. Оказывает консультативную и методическую помощь.
3. Представление результатов деятельности и ее оценка			
Презентация	Открытый отчет участника/ов проекта о проделанной работе	Защищают проект, участвуют в обсуждении	Слушает, задает вопросы в роли рядового участника
Оценку процесса и результатов работы	Анализ и обобщение результатов работы в целом. Анализ достижения поставленной цели.	Самооценка. Анализ достигнутых результатов, причин успехов и неудач.	Участвует в коллективном анализе и оценке результатов проекта.

Методические указания по оформлению проекта, критерии оценки проекта смотри Приложении 3.

Таблица – составить таблицу – это значит 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 мультимедиа 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/opendizab/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, составление конспекта).

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку:

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

Самостоятельная работа №1: Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составление презентации «Виды бутербродов и банкетных закусок»

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.

При составлении презентации рассмотреть следующие виды бутербродов:

- простые и сложные,

- холодные и горячие,

- сэндвичи, бутербродные торты, закусочные рулеты,

- валованы, корзиночки, канапе.

Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.

Рекомендуемые источники информации: Л.Л. Анфимова. Н.А. Татарская Кулинария. М: Академия, 2011; Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита презентации на уроке.

Самостоятельная работа №2: Разработка проекта «Современное оформление и подача салатов».

Предусматривается групповая разработка проекта. Группа делится на 4 подгруппы по 6-7 человек.

Рассмотреть основные мировые тенденции в оформлении салатов. Разработать современное оформление и подачу одного из салатов: винегрета, салата из вареных овощей с мясопродуктами (на выбор: мясного или «Столичного»), салата из свежих овощей (на выбор: «Греческого», «Орловского», американского салата из краснокочанной капусты). Оформить проект в бумажном виде и для защиты проекта подготовить презентацию.

Методические указания по разработке проекта смотри в Приложении 3.

Рекомендуемые источники информации: Л.Л. Анфимова. Н.А. Татарская Кулинария. М: Академия, 2011; Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011. Интернет-ресурсы:

1 [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)

2. <http://foodis.ru>

3. <http://www.bizneshaus.ru>

4. <http://restoratorchef.ru>

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита проекта на уроке.

Самостоятельная работа №3: Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составление презентации «Холодные блюда и закуски различных национальных кухонь»

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.

Презентация должна состоять из слайдов с фотографиями и технологией приготовления блюд и закусок, и иметь ознакомительный характер с особенностями приготовления и подачи холодных блюд и закусок следующих национальных кухонь: французская, итальянская, немецкая, польская, финская, японская, китайская, американская, русская, татарская.

Образец оформления титульного слайда смотри в Приложении 2.

Рекомендуемые источники информации: Л.Л. Анфимова. Н.А. Татарская Кулинария. М: Академия, 2011; Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011; Сборник рецептур блюд и изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания; Сборник рецептур блюд и изделий кухонь народов России. Интернет-ресурсы:

1 [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru)

2. <http://foodis.ru>

3. <http://restoratorchef.ru>

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита презентации на уроке.

Самостоятельная работа №4: Составление таблицы «Условия, сроки хранения холодных блюд и закусок»

Заполнить таблицу:

Наименование блюда/изделия	Условия и сроки хранения	Условия и сроки реализации
Желированные продукты из мяса: заливные, студни		
Паштеты из печени и/или мяса		
Яйца вареные		
Желированные продукты из рыбы: студни, заливное		
Изделия рубленные из соленой сельди		
Салаты из сырых овощей незаправленные		
Масло селечное, икорное, крилевое		
Раки и креветки вареные		
Салаты из вареных овощей незаправленные		
Салаты незаправленные с добавлением мяса, копченостей, птицы, рыбы		

Рекомендуемые источники информации: СанПиН 2.3.2.1078-01", СП 2.3.6.1079-01.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы на уроке; тестирование.

Самостоятельная работа №5: Реферат «Национальные татарские холодные блюда и закуски»

При работе над рефератом следует рассмотреть наиболее часто употребляемые продукты и сырье для приготовления холодных блюд и закусок (в татарской кухне), способы тепловой обработки, характерные холодные блюда и закуски с описанием рецептуры и технологии приготовления (бутерброд «Науруз», салат «Татлы», «Дуслык», «Татарстан», «Науруз», рулет из птицы по-казански, каклаган по-татарски, калжа).

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: Сборник рецептур блюд и изделий татарской национальной кухни для предприятий общественного питания; Сборник рецептур блюд и изделий кухонь народов России.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

4. Список литературы

Нормативно-технические документы

1. ФЗ РФ «О качестве и безопасности пищевых продуктов»/ Утв. 02.01.2011 ФЗ-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

Методические рекомендации

обучающимся по профессии
среднего профессионального образования
19.01.17 «Повар, кондитер»
при разработке проекта

Преподаватель:

Пилипчук Н.Д.

Нижекамск

2015

Образец оформления титульного листа проекта

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

ПРОЕКТ

(наименование проекта)

Разработчики проекта:

Нижекамск
2015

Содержание проекта

1. Паспорт проекта.
2. План выполнения проекта.
3. Рабочие материалы.
4. Техничко-технологическая карта изделия/блюда.
5. Материалы к презентации (сценарий).
6. Оценка проекта.

Содержание

1. Паспорт проекта

Наименование проекта.

Пояснительная записка

Краткое вступление, в котором должны быть отражены исторические факты, а также современное состояние разрабатываемой профессионально-трудовой ситуации (блюда, изделия, т.д.).

Цель и задачи проекта.

2. План выполнения проекта

Этапы работы:

- 1) Погружение в проект;
- 2) Планирование;
- 3) Поиск информации;
- 4) Обобщение результатов и выводов;
- 5) Презентация;
- 6) Оценка процесса и результатов работы

3. Рабочие материалы

В этом разделе следует представить все промежуточные отчеты группы, собранная информация по теме, результаты проведенных дискуссий, "мозговых штурмов", записи всех идей, гипотез и решений, эскизы, чертежи, наброски блюда и т.п.

Источником вдохновения и идей могут служить интервью со знаменитыми поварами России. При разработке проекта следует использовать рекомендуемую литературу и Интернет.

4. Техничко-технологическая карта блюда/изделия (при необходимости)

В этом разделе на экспертную оценку должна быть представлена технико-технологическая карта, разработанная куратором группы – студентом по специальности «Технология продукции общественного питания». Техничко-технологическая карта должна быть разработана согласно ГОСТ Р 53105-2008. Следует рассчитать энергетическую ценность блюда в Ккал и КДж.

5. Материалы к презентации (сценарий)

При защите проекта могут быть использованы различные методы: театрализованная постановка, презентация, видеофильм, стихотворное выступление члена подгруппы и т.д. В этом разделе портфолио должны быть приложены сценарий, черновик устного выступления и т.п.

6. Оценка проекта

Оценка проекта и оценка участия в его разработке каждого из студентов будет происходить в несколько этапов:

- по индивидуальной карте студента, защищающего проект, которая включает оценку преподавателя, куратора подгруппы (при наличии), членов подгруппы, самооценка студента;
- оценку проекта экспертной группой (при наличии).

Индивидуальная карта студента, защищающего проект

(Фамилия, имя студента)

Этапы выполнения и защиты проекта	Критерии оценки	Оценка			
		Преподавателя	Куратора подгруппы (при наличии)	Членов подгруппы	Самооценка
Защита проекта	Представление (1 - 15 баллов)				
	Ответы на вопросы (1 -15 баллов)				
Приготовление блюда/изделия (при необходимости)	Интеллектуальная активность (1 - 10 баллов)				
	Практическая деятельность (1-10 баллов)				
Проектирование	Творчество (1 - 10 баллов)				
	Практическая деятельность (1 - 15 баллов)				
	Умение работать в команде (1 - 10 баллов)				
	Оформление портфолио (1 - 15 баллов)				
ИТОГО БАЛЛОВ:					

Выставление оценок:

- 85-100 баллов — «отлично»;
- 70-85 баллов — «хорошо»;
- 50-70 баллов — «удовлетворительно»;
- менее 50 баллов — «неудовлетворительно».

Оценка проекта

(наименование проекта)

Этапы	Критерии оценки	Баллы (0,5,10,20)
Оформление и выполнение проекта	1. Актуальность предлагаемого решения.	
	2. Объем и полнота разработок, самостоятельность, законченность, подготовленность к защите.	
	3. Уровень творчества, оригинальность раскрытия темы, подходов, предлагаемого решения.	
	4. Аргументированность предлагаемого решения.	
	5. Качество оформления блюда, качество оформления портфолио блюда, соответствие стандартным требованиям.	
Защита проекта	1. Качество доклада: композиция, полнота представления работы; аргументированность и убежденность.	
	2. Объем и глубина знаний по теме и предмету, эрудиция, наличие междисциплинарных связей.	
	3. Представление проекта: культура речи, манера, использование наглядных средств, чувство времени, импровизационное начало, держание внимания аудитории.	
	4. Ответы на вопросы: полнота, аргументированность, убежденность, дружелюбие.	
	5. Деловые и волевые качества докладчика: умение принять ответственное решение, готовность к дискуссии, доброжелательность, контактность с аудиторией.	
ИТОГО БАЛЛОВ:		

Итоговая оценка проекта: 200-155 баллов – «отлично»;
154-100 баллов – «хорошо»;
менее 100 баллов – «удовлетворительно».