

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

Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по междисциплинарному курсу МДК 06.02. Разработка и реализация проектов

Форма обучения — очная
Срок обучения — 3 года 10 месяцев
Специальность СПО – 260807 «Технология
продукции общественного питания»
Квалификация – техник-технолог

Нижекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по междисциплинарному курсу МДК 06.02. Разработка и реализация проектов

разработаны в соответствии с ФГОС СПО по специальности 260807 Технология
продукции общественного питания и рабочей программы

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

Разработчик:
Пилипчук Нина Дмитриевна, преподаватель междисциплинарных курсов и обще-
профессиональных дисциплин, I квалификационной категории

Рассмотрена и рекомендована методической цикловой комиссией ГАПОУ «Ниже-
камский сварочно-монтажный колледж» по профессии «Автомеханик», «По-
вар, кондитер» и специальности «Технология обслуживания и ремонт автомо-
бильного транспорта», «Технология продукции общественного питания» и препо-
давателей дисциплин общепрофессионального учебного цикла

Председатель МЦК


(подпись)

Казамарова И.В.
Ф.И.О.

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

	Стр.
1 Пояснительная записка	4
2 Тематический перечень самостоятельной работы, кол-во часов	5
3 Виды самостоятельной работы с методическими указаниями по их выполнению	6
4 Содержание внеаудиторной самостоятельной работы	8
5 Список литературы	10
6 Приложения	11

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по междисциплинарному курсу МДК 06.02. Разработка и реализация проектов созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Цель курса – овладеть видом профессиональной деятельности «Организация работы структурного подразделения» и соответствующими общими и 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.

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ

Наименование раздела, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<i>Раздел 4 ПМ. Проектирование работы предприятий общественного питания</i>		
Самостоятельная работа № 1	Составить схему «Состав групп помещений предприятий общественного питания в зависимости от характера (способа) производства»	1
Самостоятельная работа № 2	Реферат «Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания»	4
Самостоятельная работа № 3	Решение ситуационной задачи: разработка графика работы горячего цеха. Составить скользящий график выхода на работу для поваров.	4
Самостоятельная работа №4	Решение ситуационной задачи: «Требования, предъявляемые к проектированию цеха доработки полуфабрикатов. Схема технологических линий; оборудование и его расстановка»	8
Самостоятельная работа №5	Решение ситуационной задачи: «Требования, предъявляемые к проектированию цеха обработки зелени. Схема технологических линий; оборудование и его расстановка»	8
Самостоятельная работа № 6	Составить схему размещения производственных, складских, вспомогательных, административно-бытовых и технических помещений для заготовочного предприятия, снабжающего полуфабрикатами сеть столовых - доготовочных.	5
Самостоятельная работа № 7	Работа по курсовому проектированию. Расчет исходных данных и составление производственной программы цехов	5

3. Виды самостоятельной работы

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

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 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.

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

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), со-

держат 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 – составить схему – это значит раскрыть содержание ответа в виде схемы, таблицы, рисунка, диаграммы и других графических форм.

Критерии оценки схемы:

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

4. Содержание внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п ВСР	Наименование ВСР	Цель ВСР	Кол-во часов	Инструкция по выполнению ВСР	Рекомендуемые источники информации	Критерии оценки	Контроль выполнения ВСР
1.	Составить схему «Состав групп помещений предприятий общественного питания в зависимости от характера (способа) производства»	Закрепление знаний по структуре производства поп	1	Составить 3 схемы взаимосвязи функциональных групп помещений поп: заготовочных, доготовочных, с полным технологическим циклом	Л-1, Л-2, Л-16	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
2.	Реферат «Проектирование и принципы размещения заготовочных предприятий общественного питания»	Изучение принципов размещения заготовочных поп	4	В реферате рассмотреть следующие вопросы: классификацию заготовочных поп согласно ГОСТ Р 53523—2009, общие требования к заготовочным поп согласно ВНТП 04—86, выбор месторасположения, строительства и эксплуатации заготовочных поп. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	ГОСТ Р 53523—2009, ВНТП 04—86, Л-1, Л-2, Л-16	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке
3.	Решение ситуационной задачи: разработка графика работы горячего цеха. Составить скользящий график выхода на работу для поваров.	Развитие практических навыков по разработке графиков выхода на работу производственного персонала	4	Разработать график работы горячего цеха общедоступной столовой; составить скользящий график выхода на работу для персонала.	Л-1, Л-2, Л-16	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
4.	Решение ситуационной задачи: «Требования, предъявляемые к проектированию цеха доработки полуфабрикатов. Схема	Закрепление знаний по организации работы цеха доработки полуфабрикатов	8	Рассмотреть вопросы организации цеха доработки п/ф, нарисовать схему расположения технологических линий, подобрать оборудование.	Л-1, Л-2, Л-16	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы

	технологических линий; оборудование и его расстановка»						
5.	Решение ситуационной задачи: «Требования, предъявляемые к проектированию цеха обработки зелени. Схема технологических линий; оборудование и его расстановка»	Закрепление знаний по организации работы цеха обработки зелени	8	Рассмотреть вопросы организации цеха обработки зелени, нарисовать схему расположения технологических линий, подобрать оборудование.	Л-1, Л-2, Л-16	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
6.	Составить схему размещения производственных, складских, вспомогательных, административно-бытовых и технических помещений для заготовочного предприятия, снабжающего полуфабрикатами сеть столовых - доготовочных.	Закрепление знаний по структуре производства заготовочных поп	5	Составить схему размещения различных групп помещений для заготовочного предприятия.	Л-1, Л-2, Л-16	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы
7.	Работа по курсовому проектированию. Расчет исходных данных и составление производственной программы цехов	Развитие практических умений по оперативному планированию поп	5	Согласно теме курсовой работы, рассчитать исходные данные и составить производственную программу цехов поп.	Л-1, Л-2, Л-16	Общие, см.п.3.	Защита курсовой работы

4. Список литературы

Основные источники:

1. Строительные нормы и правила проектирования предприятий общественного питания. П. Л.ч. II, - М.: 1972. (Л-1)
2. Справочное пособие к СНиП. Проектирование предприятий общественного питания. – М.: Стройиздат, 1992. (Л-2)
3. Квалификационный справочник должностей руководителей, специалистов и других служащих. Официальное издание Министерства труда и социального развития Российской Федерации – М.; 2010. (Л-3)
4. Справочник технолога общественного питания/Алешина М.А., Бабиченко Л.В. и др., общ.ред. Баранова В.С. и Ловачева Г.Н. – 3-е изд. перераб. и доп. – М.: Экономика, 1984. – 336с. (Л-4)
5. Артемова Е.Н. Планирование на предприятиях ресторанного бизнеса: учеб. пособие/Артемова Е.Н., Владимирова О.Г. – М.; Академия, 2011. – 176с. (Л-5)
6. Базаров Т.Ю. Управление персоналом: учебник для студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2011. – 224с. (Л-6)
7. Главчева, С.И. Организация производства и обслуживания в ресторанах и барах: учебное пособие / Главчева С.И., Чередниченко Л.Е. – СПб.: Троицкий мост, 2012. – 208 с. (Л-7)
8. Пястолов С.М. Анализ финансово-хозяйственной деятельности: студ. учреждений сред. проф. образования. – М.: Академия, 2012. – 384с. (Л-8)

Дополнительные источники:

1. Справочник руководителя предприятия общественного питания. – М.: Легкая промышленность и бытовое обслуживание, 2000. (Л-9)
2. Сборник нормативных и технологических документов, регламентирующих производство кулинарной продукции. – М.: Хлебпродинформ, 2001. (Л-10)
3. Шеламова Г.М. Деловая культура и психология общения: учебник для сред. проф. образования. – М.: Академия ПрофОбрИздат, 2002. – 128с. (Л-11)

Журналы:

- «Питание и общество»
- «Пищевая промышленность»
- «Ресторанные ведомости»
- «Вы и ваш ресторан»

Интернет-ресурсы:

- 1 [http:// www.edu.ru](http://www.edu.ru) (Л-12)
2. <http://foodis.ru> (Л-13)
3. <http://www.bizneshaus.ru> (Л-14)
4. <http://restoratorchef.ru> (Л-15)
5. <http://ohranatruda.ru> (Л-16)
6. ЭБС Издательский центр «Академия» (Л-17)

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 Василий
Проверил: преподаватель
Пилипчук Н.Д.