

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

Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по междисциплинарному курсу МДК 07.01 Теоретическая подготовка по
профессии «Повар»

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 07.01 Теоретическая подготовка по
профессии «Повар»

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.

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	6
4 Содержание внеаудиторной самостоятельной работы	13
5 Список литературы	16
6 Приложения	17

Уважаемый студент!

Методические указания к ВСР по междисциплинарному курсу МДК 07.01 Теоретическая подготовка по профессии «Повар» созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Цель курса – овладеть основным видом профессиональной деятельности «Выполнение работ по одной или нескольким профессиям рабочих, должностям служащих» 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.

2. Тематический перечень самостоятельной работы,

КОЛИЧЕСТВО ЧАСОВ

Наименование раздела, темы	Наименование самостоятельной работы	Кол-во часов
<i>Раздел 2. Приготовление национальных блюд</i>		
Самостоятельная работа № 1	Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составить таблицу «Классификация овощей»	2
Самостоятельная работа № 2	Реферат: «Современные татарские национальные блюда из овощей и грибов»	2
Самостоятельная работа № 3	Составить таблицу: «Требования к качеству и сроки реализации блюд из овощей и грибов»	2
Самостоятельная работа №4	Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составить таблицу «Классификация изделий из теста»	2
Самостоятельная работа №5	Составить таблицу: «Требование к качеству и сроки реализации блюд из круп, яиц и творога»	2
Самостоятельная работа № 6	Составление технологических схем приготовления блюд из круп, яиц, творога и теста (блюда указываются преподавателем)	2
Самостоятельная работа № 7	Оформление технологических карт на блюда из круп, яиц, творога и теста (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	2
Самостоятельная работа № 8	Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составить таблицу «Классификация супов»	2
Самостоятельная работа № 9	Составить таблицу: «Требование к качеству и сроки реализации супов»	2
Самостоятельная работа №10	Составление технологических схем приготовления супов (блюда указываются преподавателем)	2
Самостоятельная работа №11	Оформление технологических карт на супы (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	2
Самостоятельная работа №12	Составить таблицу: «Требование к качеству и сроки хранения и реализации блюд из мяса и птицы».	2
Самостоятельная работа №13	Составление технологических схем приготовления блюд из мяса и птицы (блюда указываются преподавателем). Оформление технологических карт на блюда из мяса и птицы (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	2

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

Критерии оценки схемы, таблицы:

- 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.	Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составить таблицу «Классификация овощей»	Закрепление знаний по классификации овощей	2	Согласно товароведной характеристике овощей, составить схему.	Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы										
2.	Реферат: «Современные татарские национальные блюда из овощей и грибов»	Изучение рецептов татарских блюд из овощей	2	В реферате рассмотреть рецептуры и технологию приготовления татарских блюд из овощей. Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.	Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Защита реферата на уроке										
3.	Составить таблицу: «Требования к качеству и сроки реализации блюд из овощей и грибов»	Закрепление знаний требованиям к качеству овощных татарских блюд	2	Заполнить таблицу: <table><tr><td>Внешний вид</td><td>Консистенция</td><td>Вкус</td><td>Запах</td><td>Цвет</td></tr><tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr></table> В таблице записать требования к качеству овощных блюд, изученных на теоретических занятиях.	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет	...	...	...	...	...	Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Тестирование
Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет													
...	...	...	...	...													
4.	Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составить таблицу «Классификация изделий из теста»	Закрепление знаний по классификации мучных изделий	2	Заполнить таблицу: <table><tr><td>Изделия из дрожжевого теста с несладкими начинками</td><td>Изделия из дрожжевого теста со сладкими начинками</td><td>Изделия из пресного теста</td><td>Изделия из песочного теста</td></tr><tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr></table>	Изделия из дрожжевого теста с несладкими начинками	Изделия из дрожжевого теста со сладкими начинками	Изделия из пресного теста	Изделия из песочного теста	...	...	...	...	Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы		
Изделия из дрожжевого теста с несладкими начинками	Изделия из дрожжевого теста со сладкими начинками	Изделия из пресного теста	Изделия из песочного теста														
...	...	...	...														

				В таблице записать изделия, изученные на теоретических занятиях.													
5.	Составить таблицу: «Требование к качеству и сроки реализации блюд из круп, яиц и творога»	Закрепление знаний по требованиям к качеству татарских блюд из круп, яиц и творога	2	Заполнить таблицу: <table><tr><td>Внешний вид</td><td>Консистенция</td><td>Вкус</td><td>Запах</td><td>Цвет</td></tr><tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr></table> В таблице записать требования к качеству татарских блюд из круп, яиц и творога, изученных на теоретических занятиях.	Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет	...	...	...	...	...	Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Тестирование
Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет													
...	...	...	...	...													
6.	Составление технологических схем приготовления блюд из круп, яиц, творога и теста (блюда указываются преподавателем)	Закрепление знаний по приготовлению татарских блюд из круп, яиц, творога и теста	2	Составление технологических схем приготовления блюд из круп, яиц, творога и теста. Рецептуры блюд уточнить у преподавателя дополнительно.	Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы										
7.	Оформление технологических карт на блюда из круп, яиц, творога и теста (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий	Закрепление умений по составлению нормативной документации	2	Оформить ТК на блюда из круп, яиц, творога и теста. Рецептуры блюд уточнить у преподавателя дополнительно. Образец оформления технологических карт смотри Приложение 2.	Л-3, Л-4, Л-5, Л-9, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы										
8.	Систематическая проработка конспектов заданий, учебной и специальной литературы. Составить таблицу «Классификация супов»	Закрепление знаний по классификации татарских супов	2	Заполнить таблицу: <table><tr><td></td><td>Супы татарской кухни</td></tr><tr><td>На бульонах - мясо-костном, -костном, -из птицы, -мясном, -рыбном</td><td></td></tr><tr><td>На отварах -грибном, -овощном,</td><td></td></tr></table>		Супы татарской кухни	На бульонах - мясо-костном, -костном, -из птицы, -мясном, -рыбном		На отварах -грибном, -овощном,		Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы				
	Супы татарской кухни																
На бульонах - мясо-костном, -костном, -из птицы, -мясном, -рыбном																	
На отварах -грибном, -овощном,																	

				-из бобовых.																
9.	Составить таблицу: «Требование к качеству и сроки реализации супов»	Закрепление знаний по требованиям к качеству супов	2	Заполнить таблицу: <table><tr><td>Внешний вид</td><td>Консистенция</td><td>Вкус</td><td>Запах</td><td>Цвет</td><td>Сроки реализации</td></tr><tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr></table> В таблице записать требования к качеству татарских супов, изученных на теоретических занятиях.		Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет	Сроки реализации	...	...	...	...	...	...	Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9, Л-10	Общие, см.п.3.	Тестирование
Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет	Сроки реализации															
...	...	...	...	...	...															
10	Составление технологических схем приготовления супов (блюда указываются преподавателем)	Закрепление знаний по приготовлению татарских супов	2	Составление технологических схем приготовления супов. Рецептуры блюд уточнить у преподавателя дополнительно.		Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9, Л-10, Л-11	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы												
11	Оформление технологических карт на супы (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептур блюд и кулинарных изделий	Закрепление умений по составлению нормативной документации	2	Оформить ТК на супы. Рецептуры блюд уточнить у преподавателя дополнительно. Образец оформления технологических карт смотри Приложение 2.		Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9,	Общие, см.п.3.	Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы												
12	Составить таблицу: «Требование к качеству и сроки хранения и реализации блюд из мяса и птицы».	Закрепление знаний по требованиям к качеству блюд из мяса и птицы	2	Заполнить таблицу: <table><tr><td>Внешний вид</td><td>Консистенция</td><td>Вкус</td><td>Запах</td><td>Цвет</td><td>Сроки реализации</td></tr><tr><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td><td>...</td></tr></table> В таблице записать требования к качеству татарских блюд из мяса и птицы, изученных на теоретических занятиях.		Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет	Сроки реализации	...	...	...	...	...	...	Л-3, Л-4, Л-5, Л-8, Л-9	Общие, см.п.3.	Тестирование
Внешний вид	Консистенция	Вкус	Запах	Цвет	Сроки реализации															
...	...	...	...	...	...															
13	Составление технологиче-	Закрепление знаний	2	Составление технологических схем		Л-3, Л-	Об-	Просмотр и												

	ских схем приготовления блюд из мяса и птицы (блюда указываются преподавателем). Оформление технологических карт на блюда из мяса и птицы (блюда указываются преподавателем) с использованием Сборника рецептов блюд и кулинарных изделий	по приготовлению татарских блюд из мяса и птицы		приготовления блюд из мяса и птицы. Рецептуры блюд уточнить у преподавателя дополнительно.	4, Л-5, Л-8, Л-9, Л-10, Л-11	щие, см.п.3.	проверка выполнения самостоятельной работы
--	---	---	--	--	------------------------------	--------------	--

5. Список литературы

Нормативно-технические документы

1. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания. - М.: Хлебпродинформ, 2008г. Сборник технологических нормативов. (Л-1)
2. А.И. Здобнов, В.А. Цыганенко. Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий, 2010 г. (Л-2)

Основные источники:

1. Л.Л. Анфимова. Н.А. Татарская Кулинария. М: Академия, 2011. (Л-3)
- Н.В. Качурина. Кулинария. М: Академия, 2011. (Л-4)

Дополнительные источники:

1. Ю.М. Новоженев, И.И. Титюнник, Кулинарная характеристика блюд. Высшая школа, 1982. (Л-5)
2. Л.Л. Татарская, Н.А. Анфимова. Лабораторно-практические работы для поваров. Академия, 2006. (Л-6)
3. И.И. Потапова. Первичная обработка продуктов, 2008. (Л-7)
4. Л.Н. Сопин, Пособие для повара, 2007. (Л-8)
5. З.В. Василенко, О.И. Слабко. Технология приготовления пищи. Практические занятия. Беларусь, 2007. (Л-9)
6. Н.Э. Харченко, Л.Г. Чеснокова. Технология приготовления пищи, 2004. (Л-10)
7. Татарская кухня .-Казань: Татарское дело 1993.-319 с. (Л-11)

Интернет-ресурсы:

<http://yandex.ru/yandsearch> ext (Л-12)

ЭБС Издательский Центр «Академия» (Л-13)

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.

Наименование предприятия
Рецептура № 240

Приложение 2

Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для предприятий общественного питания: В 2-х. ч. Ч. 1, 1996 г.

Технологическая карта № ____
Наименование блюда: Картофель, запеченный в сметанном соусе

Наименование продуктов		Норма расхода продуктов на 1 порцию, г		Норма расхода продуктов на 50 порций, кг		Норма расхода продуктов на 100 порций, кг		Технология приготовления, оформление, показатели качества
		брутто	нетто	брутто	нетто	брутто	нетто	
Картофель (сырой)		387	280	19,35	14,0	38,7	28,0	Технология приготовления: Сырой очищенный картофель нарезают кубиками, варят в подсоленной воде, воду сливают, картофель подсушивают, затем нарезают ломтиками, молодой картофель используют целыми клубнями. Подготовленный картофель укладывают на порционные сковороды или противень, смазанные жиром, заливают сметанным соусом, посыпают тертым сыром, сбрызгивают жиром и запекают. При отпуске посыпают зеленью. Срок реализации – 1 час. Показатели качества: Внешний вид: на поверхности румяная корочка. Консистенция: неоднородная, нежная, сочная, мягкая. Цвет: поверхности - равномерный, золотистый или светло-коричневый. Вкус и запах: в меру соленный, свойственный входящим ингредиентам.
или картофель (предварительно сваренный в кожуре)		331	241	16,55	12,05	33,1	24,1	
Маргарин столовый		15	15	0,75	0,75	1,5	1,5	
Масса жареного картофеля		—	200	-	10,0	-	20,0	
Лук репчатый		36	30	1,8	1,5	3,6	3,0	
или лук зеленый		29	23	1,45	1,15	2,9	2,3	
Маргарин столовый		5	5	0,25	0,25	0,5	0,5	
Масса пассерованного лука		—	15	-	0,75	-	1,5	
Яйца		1 шт.	40	50 шт.	2,0	100 шт.	4,0	
Масса полуфабриката		—	255	-	12,75	-	25,5	
Масса готового продукта		—	230	-	11,5	-	23,0	
Выход		—	230	-	11,5	-	23,0	
Пищевая и энергетическая ценность								
Выход блюда, г	Белки, г	Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность ккал/кДж		
100	12,7	15,2		16,3		224,0/327,04		

Директор _____