

Государственное бюджетное образовательное учреждение среднего профессионального образования (среднее специальное учебное заведение) «Челябинский государственный колледж индустрии питания и торговли»

**МЕТОДИЧЕСКИЕ РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ВЫПОЛНЕНИЮ
САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ ОБУЧАЮЩИХСЯ**

по профессии «повар, кондитер»

ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места

Составила преподаватель М.В. Павлова

Челябинск, 2014

Задания составлены на основе рабочей программы Федерального государственного образовательного стандарта по профессии начального профессионального образования 260807.01 «Повар, кондитер»

Для полного овладения знаниями и умениями, обучающемуся необходимо заниматься внеаудиторной самостоятельной работой в течение учебного года.

Вопросы и задания на самостоятельную работу определяются преподавателем и охватывают учебный материал, который не рассматривается на аудиторных занятиях.

Задание на самостоятельную работу включает:

1. Чтение учебника, дополнительной литературы; составление конспекта, составление презентации, написание реферата.
2. Работа над чертежом схемы, и рисунком.

В качестве видов контроля предусмотрено:

1. Устный контроль – опрос на лекциях, практических занятиях;
2. Включение предлагаемого для изучения вопроса в перечень вопросов экзаменационных билетов;
3. Тестовый контроль;
4. Проверка преподавателем правильности выполнения схем и рисунков;
5. Защита рефератов и презентаций;
6. Выступления на семинарских занятиях, участие в конкурсах профессионального мастерства;

СОДЕРЖАНИЕ

Раздел 1. Техническое оснащение

Тема 1.1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования.

Тема 1.2. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции

Раздел 2. Организация рабочего места

Тема 2.1. Характеристика основных типов организации общественного питания

Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Тема 2.3. Учет сырья и готовых изделий на производстве

ВВЕДЕНИЕ

Назначения данного пособия – оказание методической помощи обучающемуся в выполнении самостоятельной внеаудиторной работы.

В структуру пособия входят следующие разделы:

Раздел 1. Техническое оснащение

Раздел 2. Организация рабочего места

Далее, описание структуры и особенностей оформления заданий для самостоятельной работы в пределах разделов и тем

Задания для выполнения самостоятельной работы имеют следующую структуру:

1. Наименование раздела
2. Наименование темы и количество часов на самостоятельную работу
3. Задание
4. Цель выполнения задания
5. Методические указания по выполнению
6. Вопросы для самоконтроля
7. Форма отчетности
8. Список литературы

Руководство к изучению теоретического курса представляет собой не что иное, как план изучения раздела по темам с рекомендуемым списком литературы. На внеаудиторную самостоятельную работу обучающихся по ОП.03. Техническое оснащение и организация рабочего места отводится 50 часов.

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Техническое оснащение

Тема 1.1. Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования.

Задание 1. Написать рефераты.

Темы рефератов

- Слайсер: назначение, устройство и правила безопасного использования;
- Пароконвектомат: назначение, устройство и правила безопасного использования;
- Кофеварочный аппарат.

Цель задания: Закрепление знаний по теме «Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования».

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Написание реферата

Реферат — письменная работа объемом 10 печатных страниц, выполняемая обучающимися. Работа выполняется на одной стороне листа стандартного формата. По обеим сторонам листа оставляются поля размером 35 мм слева и 15 мм справа, рекомендуется шрифт 14, интервал - 1,5. Все листы реферата должны быть пронумерованы. Каждый вопрос в тексте должен иметь заголовок в точном соответствии с наименованием в плане-оглавлении.

Требования к языку реферата: он должен отличаться точностью, краткостью, ясностью и простотой.

Структура реферата:

Титульный лист

После титульного листа на отдельной странице следует оглавление (план, содержание), в котором указаны названия всех разделов (пунктов плана) реферата и номера страниц, указывающие начало этих разделов в тексте реферата.

После оглавления следует введение. Объем введения составляет 1,5-2 страницы.

Основная часть реферата может иметь одну или несколько глав, состоящих из параграфов (подпунктов, разделов) и предполагает осмысленное и логичное изложение главных положений и идей, содержащихся в изученной литературе. В тексте обязательны ссылки на первоисточники. В том случае если цитируется или используется чья-либо неординарная мысль, идея, вывод, приводится какой-либо цифрой материал, таблицу - обязательно сделайте ссылку на того автора у кого вы взяли данный материал.

Заключение содержит главные выводы, и итоги из текста основной части.

Приложение может включать графики, таблицы, расчеты.

Библиография (список литературы) здесь указывается реально использованная для написания реферата литература.

Оценивание реферата

Знания и умения на уровне требований стандарта дисциплины: знание фактического материала, усвоение общих представлений, понятий, идей.

Степень обоснованности аргументов и обобщений (полнота, глубина, всесторонность раскрытия темы, логичность и последовательность изложения материала, корректность аргументации и системы доказательств, характер и достоверность примеров, иллюстративного материала, широта кругозора автора, наличие знаний интегрированного характера, способность к обобщению).

Качество и ценность полученных результатов (степень завершенности реферативного исследования, спорность или однозначность выводов).

Критерии и показатели, используемые при оценивании учебного реферата

Критерии	Показатели
1. Новизна реферированного текста Макс. - 10 баллов	- новизна и самостоятельность в рассмотрении темы, - наличие авторской позиции.
2. Степень раскрытия сущности проблемы Макс. - 20 баллов	- соответствие плана теме реферата; - соответствие содержания теме и плану реферата; - полнота и глубина раскрытия основных понятий, определений; - обоснованность способов и методов работы с материалом; - умение работать с литературой, систематизировать и структурировать материал; - умение обобщать и делать выводы.
3. Обоснованность выбора источников Макс. - 5 баллов	- круг, полнота использования литературных источников по проблеме; - привлечение новейших работ по проблеме (журнальные публикации, материалы сборников научных трудов и т.д.).
4. Соблюдение требований к оформлению Макс. - 5 баллов	- правильное оформление ссылок на используемую литературу; - грамотность и культура изложения; - владение терминологией и понятийным аппаратом проблемы; - соблюдение требований к объему реферата; - культура оформления: выделение абзацев.
5. Грамотность Макс. - 5 баллов	- отсутствие орфографических и синтаксических ошибок, стилистических погрешностей; - отсутствие опечаток, сокращений слов, кроме общепринятых; - литературный стиль.

Оценивание реферата

Реферат оценивается по 100 балльной шкале, баллы переводятся в оценки успеваемости следующим образом:

- 42 – 45 баллов – «отлично»;
- 41– 37 баллов – «хорошо»;
- 36– 30 баллов – «удовлетворительно»;
- мене 30 балла – «неудовлетворительно».

Баллы учитываются в процессе текущей оценки знаний программного материала.

Примерное содержание реферата

Введение	Значение машин в предприятии общественного питания	1 – 2 страницы
Характеристика темы	История происхождения машин или историческая справка о видах энергии	2 – 3 страницы
Назначение, устройство, принцип действия, техническая характеристика,		5-6 страниц

правила эксплуатации, техника безопасности. Возможные неисправности, причины и способы устранения.		
Заключение	главные выводы, и итоги из текста основной части.	1 страница
Библиография	В соответствии с алфавитом	1 страница
Приложение	Фотографии, схемы машин	

Форма отчетности: Реферат в распечатанном виде, защита реферата.

2. Составить презентации:

- Новинки в механическом оборудовании.
- Новинки в тепловом оборудовании.
- Новинки в холодильном оборудовании.

Цель задания: Закрепление знаний по теме «Устройство и назначение основных видов технологического оборудования кулинарного и кондитерского производства. Правила их безопасного использования».

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

Оформление слайдов:

Стиль	<ul style="list-style-type: none"> Соблюдайте единый стиль оформления Избегайте стилей, которые будут отвлекать от самой презентации. Вспомогательная информация (управляющие кнопки) не должны преобладать над основной информацией (текстом, иллюстрациями).
Фон	Для фона предпочтительны холодные тона
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 используйте контрастные цвета. Обратите внимание на цвет гиперссылок (до и после использования). <p>Таблица сочетаемости цветов в приложении.</p>
Анимационные эффекты	<ul style="list-style-type: none"> Используйте возможности компьютерной анимации для представления информации на слайде. Не стоит злоупотреблять различными анимационными эффектами, они не должны отвлекать внимание от содержания информации на слайде.

Представление информации:

Содержание информации	<ul style="list-style-type: none"> Используйте короткие слова и предложения. Минимизируйте количество предлогов, наречий, прилагательных. 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. Если на слайде располагается картинка, надпись должна располагаться под ней.
Шрифты	<ul style="list-style-type: none"> Для заголовков – не менее 24. Для информации не менее 18. Шрифты без засечек легче читать с большого расстояния. Нельзя смешивать разные типы шрифтов в одной презентации. Для выделения информации следует использовать жирный шрифт, курсив или подчеркивание. Нельзя злоупотреблять прописными буквами (они читаются хуже строчных).
Способы выделения информации	<ul style="list-style-type: none"> Следует использовать:<ul style="list-style-type: none">• рамки; границы, заливку;• штриховку, стрелки;• рисунки, диаграммы, схемы для иллюстрации наиболее важных фактов.
Объем информации	<ul style="list-style-type: none"> Не стоит заполнять один слайд слишком большим объемом информации: люди могут одновременно запомнить не более трех фактов, выводов, определений. Наибольшая эффективность достигается тогда, когда ключевые пункты отображаются по одному на каждом отдельном слайде.
Виды слайдов	<p>Для обеспечения разнообразия следует использовать разные виды слайдов:</p> <ul style="list-style-type: none">• с текстом;• с таблицами;• с диаграммами.

Критерии оценивания презентации

Критерии оценивания презентаций складываются из требований к их созданию.

Название критерия	Оцениваемые параметры
Тема презентации	<ul style="list-style-type: none"> • Соответствие темы программе учебного предмета, раздела
Дидактические и методические цели и задачи презентации	<ul style="list-style-type: none"> • Соответствие целей поставленной теме • Достижение поставленных целей и задач
Выделение основных идей презентации	<ul style="list-style-type: none"> • Соответствие целям и задачам • Содержание умозаключений • Вызывают ли интерес у аудитории • Количество (рекомендуется для запоминания аудиторией не более 4-5)
Содержание	<ul style="list-style-type: none"> • Достоверная информация об исторических справках и текущих событиях • Все заключения подтверждены достоверными источниками • Язык изложения материала понятен аудитории • Актуальность, точность и полезность содержания
Подбор информации для создания проекта – презентации	<ul style="list-style-type: none"> • Графические иллюстрации для презентации • Статистика • Диаграммы и графики • Экспертные оценки • Ресурсы Интернет • Примеры • Сравнения • Цитаты и т.д.
подача материала проекта – презентации	<ul style="list-style-type: none"> • Хронология • Приоритет • Тематическая последовательность • Структура по принципу «проблема-решение»
Логика и переходы во время проекта – презентации	<ul style="list-style-type: none"> • От вступления к основной части • От одной основной идеи (части) к другой • От одного слайда к другому • Гиперссылки
Заключение	<ul style="list-style-type: none"> • Яркое высказывание - переход к заключению • Повторение основных целей и задач выступления • Выводы • Подведение итогов • Короткое и запоминающееся высказывание в конце
Дизайн презентации	<ul style="list-style-type: none"> • Шрифт (читаемость) • Корректно ли выбран цвет (фона, шрифта, заголовков)

	<ul style="list-style-type: none"> • Элементы анимации
Техническая часть	<ul style="list-style-type: none"> • Грамматика • Подходящий словарь • Наличие ошибок правописания и опечаток

Критерии оценивания презентаций (баллы)

Параметры оценивания презентации	Выставляемая оценка (балл) за представленный проект (от 1 до 3)
Связь презентации с программой и учебным планом	
Содержание презентации.	
Заключение презентации	
Подача материала проекта – презентации	
Графическая информация (иллюстрации, графики, таблицы, диаграммы и т.д.)	
Наличие импортированных объектов из существующих цифровых образовательных ресурсов и приложений MicrosoftOffice	
Графический дизайн	
Техническая часть	
Эффективность применения презентации в учебном процессе	
Итоговое количество баллов:	

На каждую представленную презентацию заполняется данная таблица, где по каждому из критериев присваиваются баллы от 1 до 3, что соответствует определённым уровням развития ИКТ-компетентности: 1 балл – это низкий уровень владения ИКТ-компетентностью, 2 балла – это средний уровень и, наконец, 3 балла – высокий уровень владения ИКТ-компетентностью. Для определения уровней владения ИКТ-компетентностью воспользуемся таблицей 4.

Определение уровня владения ИКТ-компетентностью

Количество набранных баллов за представленный проект	Уровни владения ИКТ-компетентностью
От 27 баллов до 18 балла	Высокий уровень
От 17 баллов до 9 баллов	Средний уровень

Форма отчетности: Презентация в электронном виде, защита презентации.

Рекомендуемая литература:

1. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования / В.П. Золин. - 10-е изд., испр. – М.: Издательский центр «Академия», 2011. -320с.

2. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М,2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

3. Периодические издания:

журналы «Гурман», «Ресторатор», «Общественное питание», «Торговое оборудование»

4. Интернет – ресурсы:

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 1. Техническое оснащение

Тема 1.2. Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции.

Задание 1. Начертить схему линии ЛРКО.

Цель задания: Закрепление знаний по теме «Виды раздачи и правила отпуска готовой кулинарной продукции».

Методические указания по выполнению задания

Начертить схему линии ЛРКО используя учебник.

Форма отчетности: Схема оформляется в рабочих тетрадях.

Рекомендуемая литература:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. И перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.
3. Интернет – ресурсы:

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

ЗАДАНИЕ

ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 2. Организация рабочего места

Тема 2.1. Характеристика основных типов организации общественного питания

Задание 1. Составить конспект:

- Особенности производственно-торговой деятельности.
- Рациональное размещение сети предприятий общественного питания.

Цель задания: Закрепление знаний по теме «Характеристика основных типов организации общественного питания».

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Записать в конспекте тему.
2. Составить план краткого опорного конспекта, используя учебник.
3. Записать краткий опорный конспект, используя план.
4. Ответить на вопросы для самоконтроля.

Вопросы для самоконтроля:

1. Для чего предназначено предприятие общественного питания?
2. Какие организационно-правовые формы могут иметь предприятия общественного питания?
3. Какие учредительные документы должны иметь предприятия для регистрации?
4. Какие функции выполняет предприятие общественного питания?
5. Какие особенности производственно-торговой деятельности имеют предприятия общественного питания?
6. Какие услуги могут предоставлять предприятия общественного питания?

Форма отчетности: Конспекты оформляются в рабочих тетрадях.

Задание 2. Составить презентацию:

- Виды линий раздачи.
- Раздаточный инвентарь.

Форма отчетности: Презентация в электронном виде, защита презентации.

Рекомендуемая литература:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. И перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

3. Интернет – ресурсы:

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

ЗАДАНИЕ ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ

Раздел 2. Организация рабочего места

Тема 2.2. Принципы организации кулинарного и кондитерского производства

Задание 1. Нарисовать линию очистки и сульфитации картофеля.

Цель задания: Обобщение и закрепление знаний по организации кулинарного и кондитерского производства.

Методические указания по выполнению задания

Нарисовать линию очистки и сульфитации картофеля используя учебник.

Форма отчетности: Рисунок оформляется в рабочих тетрадях.

Задание 2. Подобрать оборудование для горячего цеха на 100 мест.

Цель задания: Обобщение и закрепление знаний по организации кулинарного и кондитерского производства.

Методические указания по выполнению задания:

1. Используя учебник, справочник подобрать оборудование для горячего цеха на 100 мест.
2. Начертить схему горячего цеха на 100 мест.

Форма отчетности: Схема горячего цеха на 100 мест оформляется в рабочих тетрадях.

Задание 3. Составить конспект:

-Основные требования к созданию оптимальных условий труда.

-Вспомогательные помещения на предприятиях общественного питания.

Цель задания: Обобщение и закрепление знаний по организации кулинарного и кондитерского производства.

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Записать в конспекте тему.
2. Составить план краткого опорного конспекта, используя учебник.
3. Записать краткий опорный конспект, используя план.
4. Ответить на вопросы для самоконтроля.

Вопросы для самоконтроля:

1. Какие виды структур производства могут быть на предприятиях общественного питания?
2. Что такое технологическая линия в цехе?
3. Какие факторы влияют на успешное выполнение производственного процесса?
4. Какие требования предъявляются к производственным помещениям?
5. Как проверить, соответствует ли площадь цеха, где вы работаете нормативу?
6. Какие факторы определяют микроклимат в производственных помещениях?
7. Какие факторы определяют оптимальные условия труда?
8. Какие производственные помещения относятся к вспомогательным?
9. Как должна быть организована мойка кухонной посуды?
10. Как организуется работа хлебозрезки?

Рекомендуемая литература:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).

2. Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. И перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.

3. Интернет – ресурсы:

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>

<http://www.edatoday.ru>

**ЗАДАНИЕ
ДЛЯ САМОСТОЯТЕЛЬНОЙ РАБОТЫ**

Раздел 2. Организация рабочего места

Тема 2.3. Учет сырья и готовых изделий на производстве

Задание 1. Составить конспект:

-Особенности учета сырья и готовых изделий в кондитерском цехе.

Цель задания: Обобщение и закрепление знаний по учету сырья и готовых изделий на производстве.

Методические указания по выполнению задания для внеаудиторной самостоятельной работы:

1. Записать в конспекте тему.
2. Составить план краткого опорного конспекта, используя учебник.
3. Записать краткий опорный конспект, используя план.
4. Ответить на вопросы для самоконтроля.

Вопросы для самоконтроля:

1. Что такое наряд-заказ?
2. Как производят сдачу готовых кондитерских изделий в экспедицию?
3. Как отчитываются заведующие кондитерским цехом?

Задание 2. Написать реферат:

-Расчет с посетителями.

Цель задания: Обобщение и закрепление знаний по учету сырья и готовых изделий на производстве.

Форма отчетности: Защита реферата.

Рекомендуемая литература:

1. Мрыхина, Е. Б. Организация производства на предприятиях общественного питания: учебное пособие. - М: ИД «ФОРУМ»: ИНФА-М, 2008. - 176 с.: ил. - (Профессиональное образование).
2. Потапова, И. И. Калькуляция и учет: Учеб. пособие для нач. проф. образования /Илона Ильмаровна Потапова. – М.: Издательский центр «Академия», 2004.-160с.
Радченко, Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебник. Изд. 4-е, доп. И перер.- Ростов н/Д: из-во «Феникс», 2005.- 352.
3. Усов, В.В. Организация производства и обслуживания на предприятиях общественного питания: Учебник для нач. проф. образования: Учеб. пособие для сред. проф. образования/Владимир Васильевич Усов.-2-е изд., стер.- М.: Издательский центр «Академия», 2003.-416с.
4. Интернет – ресурсы:

<http://4vkusa.ru>

www.good-cook.ru

www.povara.ru

<http://www.piatto.ru/>

<http://www.cook-alliance.ru/>

<http://www.webfoods.ru/>

<http://d000.ru>