

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

**Методические указания
для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
по дисциплине ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места**

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

Нижнекамск
2015

Методические указания для выполнения внеаудиторной самостоятельной работы
– далее ВСР
по ОП.03 Техническое оснащение и организация рабочего места

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

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

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

Рассмотрена и рекомендована методической комиссией ГАПОУ «Нижнекамский 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 заседателя МЦК № 1 от «28» 08 2015г.

Содержание

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

1. Пояснительная записка

Уважаемый студент!

Методические рекомендации к ВСР по дисциплине «Техническое оснащение и организация рабочего места» созданы Вам в помощь для самостоятельного выполнения заданий и подготовки материала для самостоятельного изучения.

Современный этап развития предприятий общественного питания характеризуется тем, что на основе накопленных научных знаний и достижений в области науки и техники требует высокой квалификации производственного персонала.

В настоящее время многие традиционные технологические схемы и приёмы кардинально пересматриваются и заменяются новыми, более прогрессивными. Это вызывает необходимость разработки и внедрения нового эффективного технологического оборудования.

Методические указания помогут Вам овладеть комплексом знаний в решении практических задач для дальнейшей работы в сфере общественного питания.

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. Организация рабочих мест на предприятиях общественного питания</i>		
Самостоятельная работа №1	Реферат «Характеристика типов предприятий общественного питания»	4
Самостоятельная работа №2	Составление схемы «Цеховая структура производства предприятий питания»	2
<i>Раздел 2. Учет сырья и готовой продукции на производстве</i>		
Самостоятельная работа №3	Реферат «Материальная ответственность. Типы и виды»	4
<i>Раздел 3. Технологическое оборудование кулинарного и кондитерского производства</i>		
Самостоятельная работа №4	Составить инструкцию по работе на тепловом оборудовании	2
Самостоятельная работа №5	Реферат «Холодильные камеры»	4
Самостоятельная работа №6	Решение ситуационной задачи: подбор оборудования и инвентаря для приготовления заправочного супа	3

**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.

Схема – Изобразить схематически – значит раскрыть содержание ответа в виде рисунка, схемы или других графических форм.

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, связность (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, культуры 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».

Инструкция. Инструкция – это свод правил, согласно которому устанавливается порядок выполнения различных действий. Инструкция должна содержать: заголовок, общие требования охраны труда (ОТ), требования ОТ перед началом работы, требования ОТ во время работы, требования ОТ в аварийных ситуациях, требования ОТ по окончании работы. При составлении инструкции необходимо сначала составить план инструкции. Текст формулируйте кратко и ясно, не допуская двусмыслистостей и длинных предложений. Текст инструкции разбейте на абзацы. Глаголы нужно использовать в повелительном наклонении (установить, проверить, выполнить и т.п.). Используйте в тексте шрифтовые выделения, делая акцент на важнейших пунктах и словах инструкции.

Критерии оценки инструкции:

1. Соответствие теме (макс. 3 балла).
2. Глубина и полнота раскрытия темы (макс. 3 балла).
3. Логичность, связность (макс. 3 балла).
4. Структурная упорядоченность инструкции (макс. 3 балла).
5. Языковая правильность (макс. 3 балла).
6. Оформление (макс. 3 балла).

Оценка: 15 – 18 баллов – «5»,

11 – 15 баллов – «4»,

меньше 11 баллов – «3».

Критерии оценки других видов самостоятельной работы (составление схемы, таблицы, решения ситуационной задачи):

Оценивая итоговое задание, преподаватель ставит отметку:

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

Самостоятельная работа №1: Реферат «Характеристика типов предприятий общественного питания»

В рамках изучения данной темы дать развернутую характеристику типам ПОП:

- заготовочные – комбинат питания, фабрики заготовочные, специализированные цехи;
- доготовочные – рестораны, столовые, бары, кафе, бары, кофейни, домовые кухни.

Отдельно рассмотреть предприятия быстрого обслуживания, магазины кулинарии, буфеты.

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

Самостоятельная работа №2: Составление схемы «Цеховая структура производства предприятий питания»

Изобразить схематически структуру производства предприятия общественного питания с полным технологическим циклом.

Рекомендуемые источники информации: Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.

Критерии оценки общие.

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

Самостоятельная работа №3: Реферат «Материальная ответственность. Типы и виды»

При работе над данным заданием дать развернутое описание типов и видов материальной ответственности: индивидуальной и бригадной, полной и частичной.

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: Феникс, 2007.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

Самостоятельная работа №4: Составить инструкцию по работе на тепловом оборудовании

При составлении инструкции отразить следующие разделы:

- электробезопасность,
- эксплуатация оборудования, работающего под давлением,
- требования к наплитной посуде, правила работы с ней,
- требования безопасности перед началом работы, во время работы, по окончании работы.

Рекомендуемые источники информации: Кащенко В.Ф. Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учеб пособие СПОЛ – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2007; Оборудование предприятий общественного питания: Справочник/В.П. Ключников, В.А. Корнеев, Ю.С. Костылев, В.Н. Здобнов – М.: Экономика, 1985.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: обсуждение результатов выполненной работы на учебном занятии; тестирование.

Самостоятельная работа №5: Реферат «Холодильные камеры»

В реферате рассмотреть следующие вопросы: технические характеристики холодильных камер, правила эксплуатации, санитарная обработка.

Образец оформления титульного листа реферата смотри в Приложении 1.

Рекомендуемые источники информации: Кащенко В.Ф. Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учеб пособие СПОЛ – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2007; Оборудование предприятий общественного питания: Справочник/В.П. Ключников, В.А. Корнеев, Ю.С. Костылев, В.Н. Здобнов – М.: Экономика, 1985.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: защита реферата на уроке.

Самостоятельная работа №6: Решение ситуационной задачи: подбор оборудования и инвентаря для приготовления заправочного супа.

Наименование супа выбрать по вариантам:

- 1 – рассольник домашний,
- 2 – щи супочные,
- 3 – солянка сборная мясная,
- 4 – суп картофельный с макаронными изделиями,
- 5 - борщ московский,
- 6 – суп картофельный с бобовыми.

Оформить работу в виде таблицы:

Наименование сырья	Механическая обработка сырья	Технология приготовления	Используемое	
			оборудование	инвентарь

Рекомендуемые источники информации: Кащенко В.Ф. Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учеб пособие СПОЛ – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2007; Оборудование предприятий общественного питания: Справочник/В.П. Ключников, В.А. Корнеев, Ю.С. Костылев, В.Н. Здобнов – М.: Экономика, 1985.

Критерии оценки общие.

Контроль выполнения: обсуждение результатов выполненной работы на учебном занятии; тестирование.

4. Список литературы

Нормативные источники:

1. Межотраслевые правила охраны труда в общественном питании. ПОТ Р М 001 -2000. — М.: ИНФРА-М, 2000.
2. Санитарные правила и нормы (СанПиН).

Основные источники

1. Лутошкина Г.Г. Механическое оборудование предприятий общественного питания учеб. Пособие – М.: Академия, 2010.

Дополнительные источники:

1. Ботов М.М. и др. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания: учеб. Пособие для техн. Фак. Торг. Вузов. – М.: Экономика, 1991.
2. Ботов М.М., Елхина В.Д., Стрельцова А.Н. Лабораторные работы по оборудованию предприятий общественного питания (Механическое, тепловое и торговое оборудование) – М.: КолосС, 2005
3. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: учеб пособие для СПО – Мю.: Академия, 2002.
4. Золин В.П. Технологическое оборудование предприятий общественного питания: допущ. Учеб. Пособие СПО – М.: Академия, 2002
5. Лутошкина Г.Г. Тепловое оборудование предприятий общественного питания учеб. Пособие – М.: Академия, 2008.
6. Кащенко В.Ф. Кащенко Р.В. Оборудование предприятий общественного питания: учеб пособие СПОЛ – М.: Альфа – М: ИНФРА – М, 2007.
7. Курсовое и дипломное проектирование технологического оборудования пищевых производств. – М.: ДeЛи, 2004.
8. Оборудование предприятий общественного питания: Справочник/В.П. Ключников, В.А. Корнеев, Ю.С. Костылев, В.Н. Здобнов – М.: Экономика, 1985.
9. Радченко Л.А. Организация производства на предприятиях общественного питания. - Ростов н/Д: Феникс, 2007. – 373с.
10. Паспорта, заводские инструкции по эксплуатации торгово-технологического оборудования.
11. Шестакова Т.И. Калькуляция и учет в общественном питании - Ростов-на-Дону: Издательство «Феникс», 2005 г.

Интернет-ресурсы:

<http://www.kulina.ru>., <http://povary.ru>., <http://vkus.by>.

<http://www.horeca.ru>

ЭБС Издательский Центр «Академия»

Образец оформления титульного листа реферата.

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

Реферат

Меры профилактики пищевых отравлений

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

Нижнекамск
2015