

**САНКТ-ПЕТЕРБУРГСКОЕ ГОСУДАРСТВЕННОЕ БЮДЖЕТНОЕ
ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ ОБРАЗОВАТЕЛЬНОЕ УЧРЕЖДЕНИЕ
«КОЛЛЕДЖ «КРАСНОСЕЛЬСКИЙ»**

РАССМОТРЕНО И ПРИНЯТО
на заседании Педагогического Совета
СПб ГБПОУ «Колледж «Красносельский»

Протокол № 9 от 25.06 2020 г.

УТВЕРЖДАЮ
Директор СПб ГБПОУ
«Колледж «Красносельский»
Г.И. Софина
2020 г.



Приказ № 25.06 от 25.06 2020 г.



**МЕТОДИЧЕСКИЕ УКАЗАНИЯ
ПО ВНЕАУДИТОРНЫМ САМОСТОЯТЕЛЬНЫМ РАБОТАМ**

ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей
кулинарной продукции

МДК.03.01 Технология приготовления сложной горячей кулинарной продукции

**программы подготовки специалистов среднего звена
по специальности**

19.02.10 Технология продукции общественного питания

Санкт-Петербург

2020 г.

Введение

Практикуются следующие виды и формы самостоятельной работы:

- обработка изучаемого материала по печатным и электронным источникам, конспектам лекций;
- изучение лекционного материала по конспекту с использованием рекомендованной литературы;
- написание конспекта-первоисточника;
- завершение практических работ и оформление отчётов;
- подготовка информационных сообщений, докладов с компьютерной презентацией, рефератов;
- подготовка материала-презентации.

Наличие положительной оценки (отметки о выполнении) каждого вида самостоятельной работы необходимо для получения зачета по дисциплине, поэтому в случае невыполнения работы по любой причине или получения неудовлетворительной оценки за самостоятельную работу Вы должны найти время для ее выполнения или пересдачи.

Перед выполнением внеаудиторной самостоятельной работы проводится инструктаж (консультацию) с определением цели задания, его содержания, сроков выполнения, основных требований к результатам работы, критериев оценки, форм контроля и перечня литературы.

Внимание! Если в процессе выполнения заданий для самостоятельной работы возникают вопросы, разрешить которые Вам не удастся, необходимо обратиться к преподавателю для получения разъяснений

Максимальное количество часов на дисциплину, предусмотренное учебным планом, составляет – 166 часов

Перечень внеаудиторных самостоятельных работ

по ПМ.03 Организация процесса приготовления и приготовление сложной горячей кулинарной продукции для специальности

19.02.10 Технология продукции общественного питания

№	Вид и содержание внеаудиторных самостоятельных работ	Кол-во часов
1	Тема 3.1 Технология приготовления сложных супов	26
2	Тема 3.2 Технология приготовления сложных горячих соусов	20

3	Тема 3.3 Технология приготовления сложных горячих блюд и гарниров из овощей и грибов	30
4	Тема 3.4 Технология приготовления сложных горячих блюд из рыбы	30
5	Тема 3.5 – 3.6 Технология приготовления сложных горячих блюд из мяса и птицы	40
6	Тема 3.7 Технология приготовления горячих блюд из сыра	20
	Всего часов	166

Внеаудиторная самостоятельная работа имеет свою цель:

- Систематизацию, закрепление и расширение теоретических знаний по специальности, и применение этих знаний при решении конкретных задач;
- Развитие навыков ведения самостоятельной работы и овладения методикой исследования при решении разрабатываемых вопросов;
- Выяснение подготовленности студентов к самостоятельной работе в современных условиях;

Внеаудиторная самостоятельная работа должна подтверждать соответствие уровня подготовки студента, его знаний и умений, полученных в процессе обучения согласно требованиям ФГОС и квалификационной характеристики подготовленности студента к работе по специальности.

Выполнение ВСР включает следующие этапы:

- Выбор темы.
- Составление плана работы.
- Подбор и изучение литературных источников и других источников, относящихся к ВСР.
- Сбор материала по предложенной теме.
- Проведение исследовательской работы с использованием новых видов сырья и технологий.
- Написание внеаудиторной самостоятельной работы.

- Обработка замечаний преподавателя.
- Защита внеаудиторной самостоятельной работы.

Во внеаудиторной самостоятельной работе студент должен продемонстрировать освоение общих и профессиональных компетенций.

Структура и содержание внеаудиторной самостоятельной работы

1. Титульный лист;
2. Тема на ВСР;
3. Содержание;
4. Введение;
5. Основная часть:
 - теоретическая часть
 - опытно-экспериментальная;
6. Выводы и заключение;
7. Список используемых источников;
8. Приложения

Содержание структурных элементов ВСР:

1. Титульный лист является первой страницей, включает информацию о принадлежности студента к данному учебному заведению, наименование модуля, темы;
2. «Содержание» включает введение, заключение, список используемых источников и наименование приложений с указанием номеров страниц
3. Точка в конце заголовка не ставится.
4. **Введение** должно содержать краткую историческую справку (в соответствии с темой), во введении должны быть источники используемых данных. (2-3 стр).
5. **«Основная часть»** состоит из двух разделов: теоретического и практического. Содержание основной части работы зависит от темы и материала исследования. С учетом разрабатываемой темы основная часть может включать:
 - Характеристику и пищевую ценность сырья;
 - Характеристику и организацию процесса подготовки сырья;
 - Характеристику продуктов и приготовление п/ф для сложной кулинарной продукции (в соответствии с заданной темой), основные критерии оценки сырья;
 - Составление ассортимента, классификации блюд или меню;

- Особенности приготовления сложной горячей кулинарной продукции по предлагаемой теме с используемыми рецептурами ТТК;
 - Использование оборудования горячего цеха, необходимого для приготовления горячей кулинарной продукции по предлагаемой теме;
 - Технологию приготовления горячих блюд;
 - Оформление блюд с подбором пряностей и приправ, вкусовых добавок;
 - Требования безопасности и хранения блюд в охлажденном, замороженном виде и в процессе реализации в п.о.п.;
 - Контроль качества готовой продукции;
 - Составление 3-4 технико-технологических карт на разработанные фирменные горячие блюда;
 - Организация рабочих мест и охраны труда персонала;
6. **«Заключение»** содержит выводы и рекомендации относительно применения ТТК на горячие блюда;
7. **Список используемых источников** помещают после заключения, он должен включать нормативную и правовую информацию по предмету. Учебники, учебные пособия, интернет-источники – оформляются в алфавитном порядке. Указывается название учебника, где опубликованы, год, номер и страницы
8. **«Приложение»** могут включать технико-технологические карты, схемы блюд, таблицы, фотоснимки

Оформление внеаудиторной самостоятельной работы

1. Титульный лист по внеаудиторной самостоятельной работе
2. Реквизиты титульного листа
3. Тема
4. Выполнил студент, группа, ф.и.о.
5. План работы
6. Введение
7. Основная часть
8. Заключение
9. Список литературы (должно быть не менее 8-10 различных источников, допускаются таблицы, графики, схемы)
10. При работе на компьютере:
 - Набор текста осуществляют стандартным 12 шрифтом Times New Roman;
 - Заголовки следует набирать 14 шрифтом, выделяют полужирным шрифтом;

- Межстрочный интервал полуторный;
- Отступ в абзацах 1-2 см;
- Поле правое 10 мм, левое – 2,5 мм. Остальные 2 см.
- Нумерация страниц снизу, в центре листа
- Объем ВСР с «Заключением» и «Приложением» - 10 -12 стр.
- Работа выполняется на одной стороне листа, бумаги формата А4
- Цвет шрифта должен быть черным

11. Образец оформления содержания ВСР.

- **Содержание**

Введение.....	стр.
Глава 1.	
1.1	
1.2	
1.3	
Глава 2.	
2.1	
2.2.	
2.3	
Глава 3.	
3.1	
3.2	
3.3	
Заключение	
Приложение	
Список используемой литературы	

Формы контроля самостоятельной работы

1. Просмотр и проверка выполнения самостоятельной работы преподавателем.
2. Организация самопроверки, взаимопроверки выполненного задания в группе.
3. Обсуждение результатов выполненной работы на занятии.
4. Проведение письменного опроса.
5. Проведение устного опроса.

6. Организация и проведение индивидуального собеседования.
7. Организация и проведение собеседования с группой.
8. Защита отчетов о проделанной работе

Критерии оценки ВСР

Критерии оценки внеаудиторной самостоятельной работы студентов

Качество выполнения внеаудиторной самостоятельной работы студентов оценивается посредством текущего контроля самостоятельной работы студентов. Текущий контроль СРС – это форма планомерного контроля качества и объема, приобретаемых студентом компетенций в процессе изучения дисциплины.

Самостоятельная работа всегда завершается какими-либо результатами. Это выполненные задания, упражнения, решенные задачи, написанные сочинения, заполненные таблицы, построенные графики, подготовленные ответы на вопросы.

«Отлично» выставляется в случае, когда объем ВКР составляет 10-12 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, полностью раскрыта тема, написана грамотно, без ошибок. При защите ВКР студент продемонстрировал отличное знание материала работы, приводил соответствующие доводы, давал полные развернутые ответы на вопросы и аргументировал их.

«Хорошо» выставляется в случае, когда объем ВКР составляет 8 - 10 страниц, текст напечатан аккуратно, в соответствии с требованиями, встречаются небольшие опечатки, полностью раскрыта тема, написана грамотно. При защите ВКР студент продемонстрировал хорошее знание материала работы, приводил соответствующие доводы, но не смог дать полные развернутые ответы на вопросы и привести соответствующие аргументы.

«Удовлетворительно» - в случае, когда объем ВКР составляет менее 8 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема раскрыта неполностью, не отражена точка зрения на рассматриваемую проблему, ВКР написана с ошибками. При защите ВКР студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог привести соответствующие доводы и аргументировать на свои ответы.

«Неудовлетворительно» - в случае, когда объем реферата составляет менее 5 страниц, текст напечатан неаккуратно, много опечаток, тема ВКР не раскрыта, не отражена точка зрения на рассматриваемую проблему, много ошибок в построении предложений. При защите ВКР студент продемонстрировал слабое знание материала работы, не смог раскрыть тему не отвечал на вопросы.

Перечень тем внеаудиторной самостоятельной работы

№ п/п	Наименование темы	Кол. часов	Виды и содержание работ	Форма контроля
1	Супы	26	графическое изображение структуры текста, составление таблиц, составление плана ответа на подготовленные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Составление отчета
2	Сложные соусы	20	графическое изображение структуры текста, составление таблиц, составление плана ответа на подготовленные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Составление отчета
3	Сложные блюда из овощей и грибов	30	графическое изображение структуры текста, составление таблиц, составление плана ответа на подготовленные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Составление отчета
4	Сложные горячие блюда из рыбы	30	графическое изображение структуры текста, составление таблиц, составление плана ответа на подготовленные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	Составление отчета
5	Сложные горячие блюда из мяса, птицы	40	графическое изображение структуры текста, составление таблиц, составление плана ответа на подготовленные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	
6	Горячие блюда из сыра	20	графическое изображение структуры текста, составление таблиц, составление плана ответа на подготовленные вопросы, решение задач и упражнений по образцу	
	Всего часов	166		

Перечень рекомендуемых учебных изданий, Интернет-ресурсов, дополнительной литературы

Основные источники:

Самородова И.П. Организация процесса приготовления и приготовление сложной кулинарной продукции 3-е изд. Учебник, 2015 г

Анфимова Н.А. Кулинария, учебник 11-е издание 2016 г.

Харченко Н.Э. Сборник рецептур и кулинарных изделий, учебное пособие 2017 г.

Шильман Л.З. Технология кулинарной продукции. Учебное пособие, 2014 г

Шильман Л.З. Технологические процессы предприятий питания, 5-ое изд. Учебное пособие, 2015 г

Дополнительные источники:

1. Ботов М.И. Тепловое и механическое оборудование предприятий торговли и общественного питания. М.: Издательский центр «Академия», 2012, 484 с.
2. С.Н Козлова, Е.Ю. Федишина « Кулинарная характеристика блюд». М; «Академия», 2013 г
3. Долгополова С.В. Новые кулинарные технологии. М.: ЗАО «Издательский дом «Ресторанные ведомости», 2012, 272 с.
4. Ковалев Н.И., Куткина М.Н., Кравцова В.А. Технология приготовления пищи. М.: Издательский дом «Деловая литература», 2001, 480 с.
5. Мрыхина Е.Б. Организация производства на предприятиях общественного питания. Учебное пособие. М.: ИД «Форум» ИНФРА–М., 2013, 170 с.

1. Ресурсы Интернет сайтов

<http://www.vlastvkusa.ru/> <http://www.kuking.net/> <http://www.cooking.ru>

<http://www.kedem.ru/> <http://www.mirkulinara.ru/>

2. Отечественные журналы:

- a. «Общество и питание»;
- b. «Торговое оборудование»
- c. «Ресторанные ведомости»